

令和4年度流通食品の収去検査結果について

市内に広く流通する食品の安全を確保するため、令和4年度青森市食品衛生監視指導計画に基づき収去検査を実施しました。その検査結果についてお知らせします。

実施期間：令和4年4月～令和5年3月

○令和4年度収去検査結果

下記の食品117検体について収去検査を実施したところ、食品表示法（衛生事項）の違反食品（食品表示の一部記載誤り）が12件、（旧）衛生規範における目標値の逸脱食品が4件ありました。

食品表示法に係る違反食品については、食品表示責任者に対し、直ちに表示内容を修正するよう指導を行いました。

（旧）衛生規範は、「HACCPに沿った衛生管理」の実施に伴い廃止されましたが、参考値として衛生規範の目標値を使用しています。目標値を逸脱した食品については、製造者に対し、施設・設備等の衛生管理や食品の衛生的な取扱いについて指導を行いました。

食品群	食品名	検査項目	検体数	不適合数	不適内容	措置
魚介類及びその加工品	生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ	5	2	食品表示法違反（衛生事項）×2	指導済
	生食用かき	一般細菌数、大腸菌	2	0		
		腸炎ビブリオ				
	ほたて貝	貝毒（下痢性）	2	0		
		貝毒（麻痺性）	2	0		
		農薬	2	0		
	魚類	PCB、水銀	4	0		
	ナマコ	PCB、水銀	2	0		
	ゆでだこ	腸炎ビブリオ	2	1	食品表示法違反（衛生事項）×1	指導済
	魚肉ねり製品	大腸菌群	3	0		
亜硝酸根、ソルビン酸						
魚介乾製品	ソルビン酸	2	0			
いくら、すじこ及びたらこ	亜硝酸根	3	0			
乳及び乳製品	牛乳	成分規格	1	0		
	チーズ	リステリア・モノサイトゲネス	2	0		
食肉及びその加工品	生食用食肉（馬肉）	糞便系大腸菌群	2	0		
		サルモネラ属菌				
	食鳥肉	残留抗菌性物質等	6	0		
		農薬	2	0		
	食肉製品	大腸菌、黄色ブドウ球菌 サルモネラ属菌 亜硝酸根	2	0		
鶏卵	残留抗菌性物質等	1	0			

食品群	食品名	検査項目	検体数	不適合数	不適内容	措置
菓子類	和生菓子	一般細菌数、大腸菌群 黄色ブドウ球菌 サッカリンNa	4	3	衛生規範逸脱（大腸菌群陽性）×1 食品表示法違反（衛生事項）×2	指導済
	洋生菓子	一般細菌数、大腸菌群 黄色ブドウ球菌 サッカリンNa	4	3	衛生規範逸脱（大腸菌群陽性）×2 食品表示法違反（衛生事項）×1	指導済
	カステラ	合成着色料	2	0		
	菓子	アレルギー（小麦、乳）	1	0		
	菓子	アレルギー（卵、落花生、そば）	1	0		
アイス、氷菓	氷菓	一般生菌数、大腸菌群	2	0		
穀類、野菜、 果実等及び その加工品	米（玄米）	農薬、カドミウム	2	0		
	ミニトマト	農薬	1	0		
	トマト	農薬	2	0		
	ピーマン	農薬	2	0		
	ネギ	農薬	2	0		
	キュウリ	農薬	2	0		
	大豆	農薬	1	0		
	りんご	農薬	4	0		
	カシス	農薬	1	0		
	生めん	一般細菌数、大腸菌 黄色ブドウ球菌 プロピレングリコール	2	0		
	煮豆	二酸化硫黄	2	0		
	漬物	合成着色料 サッカリンNa	2	0		
		ソルビン酸	2	0		
	浅漬（浅漬）	大腸菌、腸炎ビブリオ	4	1	食品表示法違反（衛生事項）×1	指導済
	たれ	ソルビン酸	1	0		
つゆ	ソルビン酸	1	0			
りんごジュース	パツリン（かび毒）	5	3	食品表示法違反（衛生事項）×3	指導済	
調理食品	調理パン、弁当	一般細菌数	3	0		
	そうざい	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌	4	1	食品表示法違反（衛生事項）×1	指導済
		一般細菌数	2	2	衛生規範逸脱 （一般細菌数目標値超過）×1 食品表示法違反（衛生事項）×1	指導済
	給食（加熱済）	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌	2	0		
	給食（未加熱）	一般細菌数	2	0		
その他	清涼飲料水	安息香酸	2	0		
	冷凍食品（輸入食品）	農薬	2	0		
	無加熱摂取冷凍食品	一般細菌数、大腸菌群	2	0		
	加熱後摂取冷凍食品 （凍結直前加熱有）	一般細菌数、大腸菌群	1	0		
	加熱後摂取冷凍食品 （凍結直前加熱無）	一般細菌数、大腸菌	1	0		
	氷雪	大腸菌群	1	0		
合計			117	16		