

令和2年度上半期 食品衛生法・食品表示法に基づく収去検査結果

令和2年度上半期には、19 検体について検査を行いました。

その結果、違反はありませんでした。

結果の詳細については以下の通りです。

なお、令和2年度は新型コロナウイルス感染症のまん延防止対策のため、収去計画を大幅に縮小しました。

1 食品衛生法

(1) 微生物学検査

【a】規格のある微生物検査状況(表1)

市内で製造、加工、調理、販売する規格の定められた食品11 検体、延べ18 項目について、微生物の規格検査を行いました。

その結果、違反はありませんでした。

表1 規格のある微生物検査状況

検査項目 食品分類(検体数)	細菌数	大腸菌群	腸炎ビブリオ	違反件数
魚介類(4)	-	-	4	0
アイスクリーム類・氷菓(7)	7	7	-	0
総数(11)	7	7	4	0

【b】規格のない微生物検査状況（表2 - 、 ）

衛生規範及び岡崎市食品衛生要綱に定めた規格のない食品の成分規格目標基準をもとに、製造施設や流通段階での衛生状態を確認するため、12 検体、延べ54 項目について微生物検査を行いました。

その結果、3 検体について微生物が検出されました。

表2 - 規格のない微生物検査状況

検査項目 食品分類(検体数)	細菌数	大腸菌群	E・C・O・I	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	カンピロバクター	腸内細菌科菌群
魚介類(4)	4	4	4	4	-	-	-
肉卵類及びその加工品(2)	2	-	-	2	-	2	2
その他の食品(6)	6	6	6	6	6	-	-
総数(12)	12	10	10	12	6	2	2

表2 - 規格のない微生物検査状況（微生物検出状況）

食品分類	検出項目(検体数)	検出食品目内訳(検体数)
魚介類	大腸菌群(1)	生食用鮮魚介類(1)
その他の食品	E.coli(1)、大腸菌群(2)	弁当・そうざい(2)