

令和7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7年度上半期には、112 検体について検査を行いました。(表1)

その結果、食品衛生法違反が1件ありました。(表2)

表1 収去検査実施状況(全体)

検査項目 食品分類(検体数)	食品添加物				残留農薬	その他の理化学検査	微生物検査
	保存料	着色料	甘味料	その他			
魚介類(4)							4
冷凍食品(3)					3		
魚介類加工品(4)	4	2	4				4
肉卵類及びその加工品(14)						11	3
アイスクリーム類・氷菓(8)							8
穀類及びその加工品(4)				2			2
野菜類・果物及びその加工品(29)	2	2			21	5	3
菓子類(15)		2				2	13
清涼飲料水(3)						3	3
酒精飲料(2)	2			2			
その他の食品(24)							24
器具及び容器包装(2)						2	
総数(112)	8	6	4	4	24	23	64

結果の詳細については以下の通りです。

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2)

市内で製造、加工、調理、販売する規格の定められた食品23検体、延べ31項目について、微生物の規格検査を行いました。

その結果、肉卵類及びその加工品(生食用(内臓を除く)食肉)で1件の規格基準違反がありました。違反食品が製造されないよう、製造所に対し指導を行いました。

表2 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	容器包装詰加熱殺菌食品中で発育しうる微生物	腸内細菌科菌群	違反件数
魚介類(4)	生食用鮮魚介類			4			0
魚介類加工品(2)	魚肉ねり製品		2				0
肉卵類及びその加工品(3)	生食用食肉					3	1※
アイスクリーム類・氷菓(8)	アイスマルク(2)	2	2				0
	ラクトアイス(2)	2	2				0
	氷菓(4)	4	4				0
清涼飲料水(3)			3				0
その他の食品(3)	容器包装詰加圧加熱殺菌食品				3		0
総数(23)		8	13	4	3	3	1

※違反の概要

肉卵類及びその加工品（生食用（内臓を除く）食肉）で腸内細菌科菌群を検出。

【b】規格のない微生物検査状況（表3-①、②）

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、48検体、延べ214項目について微生物検査を行いました。

その結果、4検体について微生物が検出されました。

表3-① 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. coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	カンピロバクター	腸炎ビブリオ
魚介類(4)	生食用鮮魚介類	4	4	4	4			
魚介類加工品(2)		2	2	2	2	2		2
肉卵類及びその加工品(3)	生食用食肉	3			3		3	

穀類及びその加工品(2)	生めん	2		2	2			
野菜類・果物及びその加工品(3)	豆腐	1	1		1			
	漬物			2				
菓子類(13)	洋生菓子	9	9	9	9	9		
	和生菓子	4	4	4	4	4		
その他の食品(21)	弁当・そうざい	21	18	21	21	18		2
総数(48)		46	38	44	46	33	3	4

表3-② 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)
魚介類	生食用鮮魚介類(2)	大腸菌群(2)
菓子類	洋生菓子(1)	大腸菌群(1)
その他の食品	弁当・そうざい(1)	大腸菌群(1)

(2) 理化学検査

【a】食品添加物の検査状況(表4)

食品添加物について、12検体、延べ24項目の検査を行いました。

その結果、使用基準違反はありませんでした。

表4 食品添加物の検査状況

検査項目		保存料	着色料	甘味料	その他
食品分類(検体数)					
魚介類加工品(4)	魚肉ねり製品(2)	2		2	
	上記以外(2)	2	2	2	
穀類及びその加工品(2)	生めん(2)				2
野菜類・果物及びその加工品(2)	漬物(2)	2	2	2	
菓子類(2)	和生菓子(2)		2		
酒精飲料(2)		2			2
総数(12)		8	6	6	4

【b】残留動物医薬品の検査状況(表5)

畜産物等(鶏卵、鶏肉)に残留している動物用医薬品について、11検体、延べ418項目の検査を行いました。

その結果、規格違反はありませんでした。

清涼飲料水(3)							3				
器具及び容器包装(2)										2	
総数(15)	2	2					3	6	2	2	

2 食品表示法

(1) 表示検査状況 (表8)

食品表示について、8検体、延べ18項目の検査を行いました。
その結果、表示基準違反はありませんでした。

表8 表示検査状況

検査項目 食品分類(検体数)	保存料	着色料	甘味料	乳脂肪分	無脂乳固形分	酸化防止剤
魚介類加工品(2)	2	2	2			
野菜類・果物及びその加工品(2)	2	2	2			
菓子類(2)		2				
酒精飲料(2)	2					2
総数(8)	6	6	4			2