

食品等の検査及び違反等の状況

①監視・指導の際の収去検査

表1 収去検査実施状況(乳を除く)

	検体数	不 検 体 数	不 良 理 由 (延 数)						
			大 腸 菌 群	異 物	添加物使 用 基 準	法 定 外 添 加 物	残留農薬 基 準	抗 菌 性 物 質	そ の 他
魚 介 類	25								
冷 凍 食 品	無加熱摂取冷凍食品	1							
	凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品	10							
	凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	0							
	生食用冷凍鮮魚介類	0							
	魚介類加工品(かん詰・びん詰を除く。)	29							
肉卵類及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く。)		32							
乳 製 品	19								
乳類加工品(アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む。)		0							
アイスクリーム類・氷菓		15	※1 1						
穀類及びその加工品(かん詰・びん詰を除く。)		55	3						※2 ※3 3
野菜類・果物及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く。)		102							
菓 子 類	61	7	※4 7						
清 涼 飲 料 水	20								
酒 精 飲 料	0								
氷 雪	0								
水(市場内いけすの水)		36							
かん詰 ・ びん詰食品		1							
そ の 他 の 食 品		10							
添加物及びその製剤		0							
器具及び容器包装		8							
お も ち ゃ		0							
計		424	11	8	0	0	0	0	3

※1 アイスクリーム類:成分規格違反(大腸菌群陽性(1件))

※2 生麺:旧衛生規範不適合(細菌数超過(1件))

※3 そうざい[加熱処理][未加熱処理]:旧衛生規範不適合(細菌数超過(2件))

※4 洋生菓子:旧衛生規範不適合(大腸菌群陽性(7件))

表2 乳の収去検査状況

		乳及び乳製品の成分規格の定めのある事項に関する検査							
		検体数	不適 検体数	不適理由					
				無脂乳 固形分	乳脂肪	比重	酸度	細菌数	大腸 菌群
生乳		358	0						
牛乳		11	0						
低脂肪牛乳		0	0						
加工乳	乳脂肪分3%以上	0	0						
	乳脂肪分3%未満	2	0						
その他の乳		0	0						
計		371	0						

②農畜水産物残留有害物質調査

ア 動物用医薬品検査結果(10検体)(表1 収去検査実施状況の再掲)

表3

検体名		検体数	項目数	不適検体数
宇都宮市 内産	鶏卵	3	29	0
	鮎	3	28	0
	はちみつ	4	4	0

イ 残留農薬検査結果(30検体)(表1 収去検査実施状況の再掲)
表4

検体名		検体数 (不適検体数)	項目数	備考[検出値(基準) 単位ppm]
宇都宮市内産	アスパラガス	6(0)	319	スピノサド 0.053(0.5以下)
	日本なし	6(0)	322	キャプタン 0.021(15以下)
				クレソキシムメチル 0.13(5以下)
				アセタミプリド 0.052(2以下)
				キャプタン 0.0083(15以下)
				クレソキシムメチル 0.17(5以下)
				クレソキシムメチル 0.16(5以下)
				クロチアニジン 0.014(1以下)
				スピロジクロフェン 0.072(0.8以下)
				アセタミプリド 0.10(2以下)
				ピラクロストロビン 0.035(0.7以下)
				クレソキシムメチル 0.27(5以下)
				ボスカリド 0.056(3以下)
				シプロジニル 0.0061(5以下)
				クレソキシムメチル 0.26(5以下)
宇都宮市内産	にら	6(0)	326	クロチアニジン 0.014(1以下)
				クレソキシムメチル 0.21(5以下)
				デルタメトリン及びトラロメトリン 0.015(0.3以下)
				プロチオホス 0.017(2以下)
				クレソキシムメチル 0.014(25以下)
				アゾキシストロビン 7.1(10以下)
				フルジオキシニル 0.23(2以下)
				クロチアニジン 0.81(15以下)
				シペルメトリン 0.40(3以下)
				アセタミプリド 0.73(5以下)
				クレソキシムメチル 0.29(25以下)
				クロチアニジン 0.0063(15以下)
	いちご	1(0)	322	クレソキシムメチル 4.0(25以下)
				プロチオホス 0.035(2以下)
		3(0)	326	メチダチオン 0.0064(0.1以下)
				クレソキシムメチル 2.6(25以下)
輸入	トマト	6(0)	249	クロチアニジン 0.49(15以下)
				ノバルロン 0.039(2以下)
				ルフェヌロン 0.26(1以下)
				フルフェノクスロン 0.024(0.5以下)
				ミクロブタニル 0.028(0.8以下)
				ボスカリド 0.0076(15以下)
				フルジオキシニル 0.026(5以下)
				ファモキサドン 0.038(2以下)
				ボスカリド 0.086(5以下)
				メタラキシル及びメフェノキサム 0.010(2以下)
	オレンジ (オーストラリア産)	1(0)	322	ブプロフェジン 0.015(1以下)
				ボスカリド 0.033(5以下)
				イマザリル 3.1(5.0以下)
				フルジオキシニル 0.23(10以下)
輸入	レモン (アメリカ産)	1(0)	322	チアベンダゾール 0.76(10以下)
				ピリメタニル 1.3(10以下)
				アゾキシストロビン 2.0(10以下)
				フルジオキシニル 2.0(10以下)
輸入				イマザリル 3.0(5.0以下)
				プロピコナゾール 0.58(8以下)
				チアベンダゾール 0.91(10以下)
				ジフルベンズロン 0.0051(3以下)
輸入				ピリメタニル 1.2(10以下)

③遺伝子組換え食品の検査（表1 収去検査実施状況の再掲）

表5

食品の種類	検体数	不適検体数	原産国
とうもろこし(コーンフラワー)	2	0	アメリカ

④アレルギー物質の検査（表1 収去検査実施状況の再掲）

表6

ア 特定原材料(そば)

食品の種類	検体数	不適検体数
めん(生めん, ゆでめん, ギョウザの皮)	13	0

イ 特定原材料(乳)

食品の種類	検体数	不適検体数
20%ブルーベリー果汁入り飲料	1	0
清涼飲料水(2倍希釈用)	5	0
オレンジジュース(濃縮還元)	1	0
そうざいの素	2	0
いためごはんのもと	1	0
有機トマトピューレ	1	0
ハンバーグソース	1	0
たきこみごはんのもと	1	0
フュメドポワソン	1	0
ポテトチップス	4	0
スナック菓子	3	0
計	21	0

⑤ノロウイルスの検査（表1 収去検査実施状況の再掲）

表7

食品の種類	検体数	不適検体数
生食用かき	3	0

※原産国が記入されていない食品は、全て国産