

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	不良 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	26								
冷凍食品	1								
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	5								
凍結直前未加熱の加熱 後摂取冷凍食品	4								
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。)	17								
肉卵類及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く。)	51	※1 10							12
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	※2 1	1						
穀類及びその加工品(かん詰・びん詰を除く。)	33	※3 2							2
野菜類・果物及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く。)	108								
菓子類	46	※4 5	3						2
清涼飲料水	12								
酒精飲料	0								
氷雪	0								
水(市場内いけすの水)	9								
かん詰・びん詰食品	6								
その他の食品	4								
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	364	18	4	0	0	0	0	0	16

※1 そうざい:旧衛生規範不適合(細菌数超過(10件),大腸菌陽性(2件))

※2 アイスクリーム類:成分規格違反(大腸菌群陽性(1件))

※3 生麺:旧衛生規範不適合(細菌数超過(1件)),そうざい:旧衛生規範不適合(細菌数超過(1件))

※4 洋生菓子:旧衛生規範不適合(大腸菌群陽性(3件),細菌数超過(2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	抗生 物質
生 乳		353	0							
牛 乳		10	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		365	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(19検体)(表4 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	鮎	3	28	0
	ヤシオマス	1	28	0
	鶏卵	2	28	0
	はちみつ	4	4	0

イ 残留農薬検査結果(34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	トマト	6(0)	317	全てN.D.
	アスパラガス	6(0)	319	ミクロブタニル 0.047(0.5以下) クロチアニジン 0.025(0.7以下) チアメトキサム 0.011(0.1以下)
	日本なし	6(0)	321	キャブタン 0.025(15以下) クレソキシムメチル 0.18(5以下) クロチアニジン 0.060(1以下) キャブタン 0.040(15以下) クレソキシムメチル 0.0056(5以下) クロチアニジン 0.010(1以下) キャブタン 0.022(15以下) クレソキシムメチル 0.28(5以下) キャブタン 0.023(15以下) クレソキシムメチル 0.10(5以下) アセタミプリド 0.028(2以下) キャブタン 0.018(15以下) キャブタン 0.049(15以下) クレソキシムメチル 0.24(5以下) ピラクロストロビン 0.018(0.7以下) ボスカリド 0.050(3以下)
	宮ゆず	2(0)	327	全てN.D.
	いちご	6(0)	317	デフルベンズロン 0.0080(1以下) ホスチアゼート 0.021(0.1以下) ボスカリド 0.0060(15以下) シフルフェナミド 0.0077(0.7以下) トリフルミゾール 0.0059(0.8以下) ジフェノコナゾール 0.011(2以下) ヘキシチアゾクス 0.065(6以下)
	にら	5(0)	322	デフルトリン 0.012(0.5以下) ブプロフェジン 0.33(1以下) プロチオホス 0.054(2以下) ペンディメタリン 0.047(0.05以下) アセタミプリド 0.071(5以下) クレソキシムメチル 0.91(25以下) クロチアニジン 0.018(15以下) プロチオホス 0.0079(2以下) クロチアニジン 0.10(15以下) アセタミプリド 0.23(5以下) クレソキシムメチル 1.4(25以下)
	グレープフルーツ (メキシコ産)	1(0)	329	イマザリル 0.0040(5.0以下) チアベンダゾール 0.0021(10以下) ピラクロストロビン 0.010(2以下)
	オレンジ (オーストラリア産)	1(0)	329	イマザリル 0.0027(5.0以下) チアベンダゾール 0.0018(10以下) フルジオキシニル 0.00020(10以下)
	レモン (チリ産)	1(0)	329	アゾキシストロビン 0.0025(10以下) イマザリル 0.0028(5.0以下) チアベンダゾール 0.0016(10以下) フルジオキシニル 0.0026(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)	1	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)	17	0

イ 特定原材料(くるみ)

食品の種類	検体数	不適検体数
ようかん	4	0
ういろう	1	0
パン	10	0
生菓子	3	0
焼菓子	2	0
計	20	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	7	0

※原産国が記入されていない食品は、全て国産