

平成 29 年度愛媛県食品衛生監視指導計画に基づく収去検査結果(県行政検査)(微生物試験)

細菌科

保するため、県保健所において収去した県内で生産・製造・加工又は流通販売されている農畜産物や加工食品等について細菌検査、残留抗生物質検査を実施している。平成 29 年度は、食品 106 検体について計 253 項目の検査を実施した。

不良食品の流通を防止し、県民の食の安全安心を確

平成 29 年度食品衛生監視指導計画に基づく収去検査

	収去検体	検査項目	検体数	項目数
乳肉水産食品	生食用鮮魚介類	腸炎ピブリオ最確数	5	5
	養殖魚	抗生物質	3	3
	生食用かき	細菌数, E.coli 最確数 腸炎ピブリオ最確数	2	6
	魚肉ねり製品	大腸菌群	4	4
	液卵	細菌数, サルモネラ属菌	5	5
	肉類(食中毒汚染実態調査)	サルモネラ属菌 腸管出血性大腸菌	4	4
	牛乳・加工乳・乳飲料	細菌数, 大腸菌群	6	12
	はっ酵乳・乳酸菌飲料	乳酸菌数又は酵母数 大腸菌群	5	10
	アイスクリーム類・氷菓	細菌数, 大腸菌群	4	8
一般食品	めん類	細菌数, E.coli, 大腸菌群 黄色ブドウ球菌	5	15
	豆腐	細菌数, 大腸菌群 腸管出血性大腸菌	5	15
	漬物	E.coli, 腸炎ピブリオ 腸管出血性大腸菌	1	3
	野菜類(食中毒汚染実態調査)	E.coli, 腸管出血性大腸菌	4	4
	漬物(食中毒汚染実態調査)	E.coli, 腸管出血性大腸菌	4	4
	菓子・パン類	細菌数, 大腸菌群 黄色ブドウ球菌	6	12
	清涼飲料水	大腸菌群	3	3
	冷凍食品	細菌数, 大腸菌群, E.coli	10	20
	弁当及びそうざい	細菌数, E.coli, 黄色ブドウ球菌 腸管出血性大腸菌	30	120
合計		106	253	