

品目	検査項目	検体数	検査数	不適合数
1 規格基準・衛生規範の検査				
魚肉ねり製品	規格基準(大腸菌群)	16	16	
	保存料(ソルビン酸)甘味料(サッカリンナトリウム)			
冷凍食品	規格基準(細菌数、大腸菌群、E.coli、腸炎ビブリオ最確数)	35	27 ^{※1}	
アイスクリーム類	規格基準(乳固形分、乳脂肪分、細菌数、大腸菌群)	6	6	
氷菓	成分規格(細菌数、大腸菌群)	6	6	
生食用鮮魚介類	規格基準(腸炎ビブリオ最確数)	20	20	
ゆでがに	規格基準(腸炎ビブリオ、細菌数、大腸菌群)	8	8	
清涼飲料水	成分規格(混濁、沈殿物、ヒ素、鉛、スズ、大腸菌群)	8	8	
	その他の清涼飲料水 ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)			
レトルト・缶詰	成分規格(細菌試験、恒温試験)	6	6	
氷雪	成分規格(大腸菌群、細菌数)	1	1	
そうざい(給食)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)O157	45	45	
そうざい(弁当)	衛生規範(細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌)	35	31 [※]	1
洋生菓子	衛生規範(細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)	31	31	2
醤油	保存料(安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類)、甘味料(サッカリンナトリウム)	8	4 [※]	
酢・ソース・調味料等	保存料(ソルビン酸、パラオキシ安息香酸エステル類)	4	4	
即席めん	成分規格(酸化油脂(酸価、過酸化物価))	3	3	
生餡豆類	成分規格(シアン化合物)	4	0 [※]	
浅漬	衛生規範(腸炎ビブリオ、大腸菌)	4	4	
果実酒	酸化防止剤(二酸化硫黄)	2	2	
容器・包装 (合成樹脂製)	一般規格(溶出試験・重金属、過マンガン酸カリウム消費量)	6	0 [※]	
	個別規格(溶出試験、蒸発残留物)			
加工食品	指定外添加物(アゾルビン・パテントブルーV・キノロンイエロー)	6	6	
加工食品	指定外添加物(TBHQ)	3	3	
加工食品	指定外添加物(サイクラミン酸)	6	0 [※]	
小計		263	241	3
2 表示の検査				
加工食品	アレルギー(卵)	4	4	
加工食品	アレルギー(乳)	2	2	
加工食品	アレルギー(小麦)	2	2	1
加工食品	アレルギー(そば)	3	3	
加工食品	アレルギー(えび)	1	1	
加工食品	アレルギー(かに)	1	1	
加工食品	着色料(タール色素)	8	8	
小計		21	21	1
3 残留農薬・残留動物用医薬品検査				
らっきょう	残留農薬	1	1	
すいか	残留農薬	5	5	
こまつな	残留農薬	1	1	
キャベツ	残留農薬	2	1	
梨	残留農薬	6	6	
玄米	残留農薬、カドミウム	4	0 [※]	
ブロッコリー	残留農薬	5	5	
ながいも	残留農薬	5	5	
だいこん	残留農薬	1	0 [※]	
ほうれん草	残留農薬	1	0 [※]	
ねぎ	残留農薬	5	5	
輸入野菜・果実	残留農薬	10	7 [※]	
牛肉(筋肉・腎臓)	動物用医薬品	12	12	
豚肉(筋肉・腎臓)	動物用医薬品	12	12	
鶏肉(筋肉)	動物用医薬品	7	7	
鶏卵	動物用医薬品	1	0 [※]	
小計		78	67	0
4 重金属の検査				
魚介類	水銀の定量	12	9	
合計		374	338	4