

# 令和4年度食品試験検査の実施結果について

## 1 輸入野菜の残留農薬検査

(検査実施機関：衛生研究所)

県内に流通する輸入野菜をスーパー等から収去し、97～201項目の残留農薬について検査を実施した結果、基準値を超えて不適となったものはありませんでした。

### 【検査結果】

検査対象農産物	不適検体数	備考
27 検体 (11 品目)	0	検査対象農薬：97～201 項目

## 2 輸入食品の試験検査

(検査実施機関：衛生研究所、県西食肉衛生検査所)

### (1) 概要

県内に流通する、下表の輸入食品について検査を実施した結果、不適となったものはありませんでした。

### 【検査結果】

食 品	乾燥果実	煮豆・甘納豆	ワイン	菓子
検査項目	漂白剤	漂白剤	酸化防止剤	指定外添加物
検査検体数	11	7	18	18
不適検体数	0	0	0	0

農産物漬物等	食肉製品	清涼飲料水	冷凍食品	密封包装食品
保存料	細菌検査	細菌検査	細菌検査	細菌検査
45	20	13	64	6
0	0	0	0	0

食肉	エビ	はちみつ	その他の加工品	合計
動物用医薬品	動物用医薬品	抗生物質	衛生検査	
48	14	7	8	279
0	0	0		0

(2) 検査結果の詳細

ア 添加物（二酸化イオウ、亜硫酸塩）検査（衛生研究所）

検査対象	検体数	結果	原産国
乾燥果実	11	適合	アメリカ、トルコ共和国、フィリピン、カンボジア
煮豆	7	適合	イタリア、中国
ワイン	18	適合	スペイン、チリ、ドイツ、フランス、アメリカ等
計	36		

イ 指定外添加物（TBHQ）検査（衛生研究所）

検査対象	検体数	結果	原産国
菓子	18	適合	ベトナム、中国、ベルギー、カナダ、韓国等

ウ 農産物漬物等の保存料（ソルビン酸及びソルビン酸カリウム）検査（衛生研究所）

検査対象	検体数	結果	原産国
漬物原材料 農産物漬物等	27	適合	中国、スペイン、スリランカ、韓国等
ソルビン酸の使用 基準の定めのある食品	18	適合	チリ、フランス、スペイン、イタリア等
合計	45		

エ 食肉製品・清涼飲料水・冷凍食品の細菌検査（衛生研究所）

検査対象	検体数	結果	原産国
食肉製品	20	適合	デンマーク、中国、タイ、韓国等
清涼飲料水	13	適合	フランス、オーストラリア、アメリカ等
冷凍食品	64	適合	アメリカ、タイ、中国、台湾等
密封包装食品	6	適合	タイ、メキシコ、イタリア、タイ等
計	103		

オ 残留動物用医薬品検査（県西食肉衛生検査所）

検査対象	検体数	結果	原産国	
食肉	牛肉	15	適合	アメリカ、オーストラリア、メキシコ、アイルランド
	豚肉	18	適合	アメリカ、カナダ、メキシコ、スペイン
	鶏肉	15	適合	ブラジル、アメリカ、タイ、
エビ	14	適合	インド、ベトナム、インドネシア タイ、エクアドル、アルゼンチン	
はちみつ	7	適合	中国、タイ、オーストラリア	
合計	69			

カ 衛生検査（大腸菌群数等）（衛生研究所）

検査対象	検体数	結果	原産国
その他の食品	8	適合	中国等

3 食肉の試験検査

（検査実施機関：衛生研究所）

食肉及び食肉加工品の計 51 検体について、カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌等の食中毒起因菌による汚染状況の検査を実施した結果、鶏肉 11 検体からカンピロバクター属菌、10 検体からサルモネラ属菌が検出され、うち 4 検体からカンピロバクター属菌及びサルモネラ属菌の両方が検出されました。

これらの病原細菌が検出された食肉は、加熱調理用のみですので、喫食に際しては、十分に加熱して召し上がってください。

【検査結果】

菌種等 鳥獣の種類等		検体数	検出数(検出率)							
			カンピロバクター属菌		サルモネラ属菌		腸管出血性大腸菌 (O126、O103、O111、 O121、O145、O157)		(参考) カンピロバクター属菌 ・サルモネラ属菌両方検出	
鶏肉	加熱調理用	27	11	40.7%	10	37.0%			4	14.8%
	調理済品	10	0	0.0%	0	0.0%			0	0.0%
	小計	37	11	29.7%	10	27.0%			4	10.8%
牛肉	加熱調理用	11	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
	調理済品	1	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
	加工処理肉	2	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
	小計	14	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
合計		51	11	21.6%	10	19.6%	0	0.0%	8	15.7%

#### 4 食品中の動物用医薬品試験検査

(検査実施機関：県北・県南・県西食肉衛生検査所)

県内流通の牛肉、豚肉、鶏肉等の計 255 検体について、動物用医薬品の検査を実施した結果、残留基準値を超えて不適となったものはありませんでした。

##### 【検査結果】

検体	牛肉	豚肉	鶏肉	鶏卵	はちみつ	計
検査検体数	45	122	54	26	8	255
不適検体数	0	0	0	0	0	0

(検査項目)

動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤、駆除剤等）

#### 5 二枚貝のノロウイルス等試験検査

(検査実施機関：衛生研究所)

県内で採取された二枚貝の「岩かき」2 検体について、ノロウイルスの試験検査を実施した結果、ノロウイルスが検出された検体はありませんでした。

#### 6 給食施設衛生管理検証事業

(実施機関：各保健所)

学校、病院及び社会福祉施設等の給食施設において、手指や調理器具など計 919 箇所の ATP ふき取り検査を実施し、清浄度についての衛生指導を行いました。

##### 【拭取り検査結果】

検査対象施設	施設数	検体数	検査項目
給食センター	2	22	A T P
学校給食（単独校）	6	54	
幼稚園・保育所給食	30	310	
病院・社会福祉施設	52	523	
その他	1	10	
計	91	919	

#### 7 加工食品の放射性物質試験検査

(検査実施機関：衛生研究所)

県内に流通する加工食品の計 38 検体について収去し、放射性物質（Cs-134 及び Cs-137）について検査した結果、不適となったものはありませんでした。