

令和6年度流通食品の収去検査結果について

市内に広く流通する食品の安全を確保するため、令和6年度青森市食品衛生監視指導計画に基づき収去検査を実施しました。その検査結果についてお知らせします。

実施期間：令和6年4月～令和7年3月

○令和6年度収去検査結果

下記の食品119検体について収去検査を実施したところ、食品表示法（衛生事項）の違反食品（食品表示の一部記載誤り）が7件、（旧）衛生規範における目標値の逸脱食品が1件ありました。

食品表示法に係る違反食品については、食品表示責任者に対し、直ちに表示内容を修正するよう指導を行いました。（旧）衛生規範の目標値を逸脱した食品（仕入販売品）については、販売者に対し、改めて施設・設備等の衛生管理や食品の衛生的な取扱いについて注意を促しました。

※1 収去検査は、実際に収去した食品に対応する根拠法令（規格基準等）に基づき、検査項目を選定して実施しています。

※2（旧）衛生規範は「HACCPに沿った衛生管理」の実施に伴い廃止されましたが、これらに規定される微生物数の目標値を参考基準値として使用しています。

食品群	食品名	検査項目	検体数	不適件数	不適内容	措置
魚介類及びその加工品	生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ最確数	3	1	食品表示法違反（衛生事項）×1	指導済
	生食用かき	細菌数（生菌数）、E. coli 最確数、腸炎ビブリオ最確数	2	0		
	ほたて貝	貝毒（下痢性）	1	0		
		貝毒（麻痺性）	1	0		
		農薬	1	0		
	魚類	PCB、水銀	4	0		
	ナマコ	PCB、水銀	2	0		
	ゆでだこ	腸炎ビブリオ	2	0		
	魚肉ねり製品	大腸菌群	3	0		
		亜硝酸根、ソルビン酸				
	魚介乾製品	ソルビン酸	2	0		
	いくら、すじこ及びたらこ	亜硝酸根	3	0		
乳及び乳製品	魚介加工品	ヒスタミン	3	0		
	牛乳	成分規格	1	0		
	乳酸菌飲料	乳酸菌数、大腸菌群	1	0		
	チーズ	リステリア・モノサイトゲネス	2	0		
食肉及びその加工品	生食用食肉（馬肉）	糞便系大腸菌群、サルモネラ属菌	1	0		
	食鳥肉	残留抗菌性物質等	6	0		
	食鳥肉	農薬	2	0		
	加熱食肉製品	大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	2	0		
		亜硝酸根				
	鶏卵	残留抗菌性物質等	1	0		

食品群	食品名	検査項目	検体数	不適件数	不適内容	措置
菓子類	和生菓子	細菌数（生菌数）、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 サッカリンN a	1	1	食品表示法違反 （衛生事項）×1	指導済
	洋生菓子	細菌数（生菌数）、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 サッカリンN a	1	0		
	菓子	合成着色料	4	0		
	菓子	アレルギー（卵、落花生）	2	0		
	菓子	アレルギー（小麦、くるみ）	2	0		
	菓子	アレルギー（そば、乳）	2	2	食品表示法違反 （衛生事項）×2	指導済
アイス、 氷菓	アイスクリーム	細菌数、大腸菌群	1	0		
	ラクトアイス	細菌数、大腸菌群	1	0		
	氷菓	細菌数（生菌数）、大腸菌群	2	0		
穀類、野菜、 果実等及び その加工品	米（玄米）	農薬、カドミウム	2	0		
	ミニトマト	農薬	1	0		
	トマト	農薬	2	0		
	ピーマン	農薬	1	0		
	ネギ	農薬	2	0		
	キュウリ	農薬	2	0		
	バサラコーン	農薬	1	0		
	バレイショ	農薬	1	0		
	りんご	農薬	4	0		
	カシス	農薬	1	0		
	生めん	細菌数（生菌数）、E. coli、黄色ブドウ球菌 プロピレングリコール	2	0		
	即席めん	合成着色料	2	0		
	煮豆	二酸化硫黄	2	0		
	漬物	合成着色料、サッカリンN a	2	0		
	漬物	ソルビン酸	2	0		
	浅漬（浅漬）	大腸菌、腸炎ビブリオ	2	0		
	あん	ソルビン酸	2	0		
	みそ	ソルビン酸、合成着色料	2	0		
	りんごジュース	パツリン（かび毒）	5	1	食品表示法違反 （衛生事項）×1	指導済
調理食品	調理パン、弁当 （加熱済）	細菌数（生菌数）、大腸菌、黄色ブドウ球菌	1	0		
	調理パン、弁当 （未加熱）	細菌数（生菌数）	1	0		
	そうざい（加熱済）	細菌数（生菌数）、大腸菌、黄色ブドウ球菌	2	1	食品表示法違反 （衛生事項）×1	指導済
	そうざい（未加熱）	細菌数（生菌数）	2	1	旧衛生規範の目標値逸脱 （細菌数（生菌数）×1	指導済
	給食（加熱済）	細菌数（生菌数）、大腸菌、黄色ブドウ球菌	4	0		
その他	清涼飲料水	安息香酸	2	1	食品表示法違反 （衛生事項）×1	指導済
	輸入食品（冷凍食品）	農薬	2	0		
	無加熱摂取冷凍食品	細菌数（生菌数）、大腸菌群	2	0		
	加熱後摂取冷凍食品 （凍結直前加熱無）	細菌数（生菌数）、大腸菌	4	0		
	氷雪	細菌数（生菌数）、大腸菌群	2	0		
合 計			119	8		