

## 食品の検査結果について（平成29年6月）

### （1）収去等検査

（試験検査機関：熊本市環境総合センター）

検体	検査項目	検体数	検査結果
未加熱そうざい	一般細菌数、E. coli、 黄色ブドウ球菌、サルモネラ	11	県指導基準 不適2件
生菓子	一般細菌数、大腸菌群、 黄色ブドウ球菌、サルモネラ	6	全て適合
アイスクリーム類	一般細菌数、大腸菌群、 乳脂肪分、乳固形分	4	全て適合
氷菓	一般細菌数、大腸菌群	3	全て適合
輸入冷凍食品	残留農薬	6	全て適合
<b>合計</b>		<b>30</b>	/

### （2）スクリーニング検査

（試験検査機関：熊本市市場食品衛生監視所）

検体	検査項目	検体数	検査結果
国産野菜	なす	2	全て適合
	きゅうり	2	全て適合
<b>合計</b>		<b>4</b>	/