

## 食品の検査結果について（平成30年4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
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
調理パン	一般細菌数、E. coli、 黄色ブドウ球菌、サルモネラ	6	県指導基準 不適1件
漬物	ソルビン酸、サッカリン Na	4	全て適合
<b>合計</b>		<b>16</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	残留農薬	4	全て適合
		2	全て適合
<b>合計</b>		<b>6</b>	/