

食品の検査結果について（平成31年2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
冷凍食品	無加熱摂取	一般細菌数、大腸菌群	1	全て適合
	凍結前加熱・加熱後摂取	一般細菌数、大腸菌群	3	
	凍結前未加熱・加熱後摂取	一般細菌数、E. coli	5	
	生食用冷凍鮮魚介類	一般細菌数、大腸菌群、 腸炎ビブリオ	1	
生食用カキ		一般細菌数、E. coli、 腸炎ビブリオ、 ノロウイルス	5	全て適合
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	6	県指導基準 不適2件
国産野菜	ほうれんそう	残留農薬	4	全て適合
	スナップエンドウ		7	食品衛生法 違反1件
合計			32	