

## 平成26年度 収去検査・ふきとり検査実績

分類	収去事業名	検体数				検査項目数（参考）	
		計画	実績	実施率（%）	要注意	微生物	理化学
魚介類及びその加工品	生食用鮮魚介類	10	9	90		45	
	生食用かき（むき身）	3	3	100		12	
	近海魚介類	3	3	100			12
	魚肉練製品	10	10	100		30	70
	魚卵	5	5	100		35	15
肉類及びその加工品	食肉製品	10	7	70		56	35
	輸入食肉	5	2	40		10	21
	生食用食肉	5	3	60		15	
	生食卵	5	5	100		10	55
	食肉センターにおける食肉	2,698	2,367	88		2,334	678
乳類及びその加工品	牛乳類、乳酸菌飲料、発酵乳、乳飲料	10	10	100		44	40
	乳製品	9	9	100		15	18
	アイスクリーム類	10	10	100		40	40
	氷菓	5	5	100		10	15
穀類及びその加工品	生めん類	10	0	0		0	0
	包装ゆでめん	5	0	0		0	
野菜類及びその加工品	国産農産物	63	54	86			6,476
	輸入農産物	10	10	100			1,354
	漬物	25	25	100	3	115	100
	浅漬け	20	20	100	1	140	
	味噌	16	16	100			80
	醤油	4	4	100			16
	豆腐	40	37	93		148	
その他の食品	清涼飲料水	5	5	100		10	40
	冷凍食品	10	10	100		20	
	レトルト食品	5	5	100		10	
	はちみつ	5	4	80		4	4
	生菓子	40	40	100		200	
	加工食品	35	33	94			310
	非加熱摂取調理済食品 （カット野菜及び果実など）	10	6	60	2	48	
	そうざい（製造所、弁当）	30	30	100		155	
	そうざい（ホテル・旅館）	72	72	100	12	432	
	そうざい（仕出し・調理パン）	64	64	100	4	384	
	そうざい（スーパー）	16	16	100	4	112	
	そうざい（事業所・給食）	32	32	100	1	288	
	そうざい（直売所）	16	16	100	1	96	
	そうざい（サラダバー）	16	16	100	6	144	
	機内食・売店弁当	5	5	100		35	
アレルギー物質	30	28	93				
放射性物質	農畜産物・水産物等	250	249	100			747
製造用水	製造用水	10	10	100		20	250
<b>収去小計</b>		<b>3,632</b>	<b>3,255</b>	<b>90</b>	<b>34</b>	<b>5,017</b>	<b>10,376</b>
ふきとり検査	衛生指導（食品含む）	40	27	68		128	
	調理器具・手指・その他	342	342	100	1	1,404	
	豆腐	20	20	100		100	
	食鳥肉	60	50	83		250	
	食肉センター（衛生対策）	1,874	1,677	89		4,831	
	食肉センター（BSE対策）	48	48	100			48
<b>ふきとり小計</b>		<b>2,384</b>	<b>2,164</b>	<b>91</b>	<b>1</b>	<b>6,713</b>	<b>48</b>
<b>合計</b>		<b>6,016</b>	<b>5,419</b>	<b>90</b>	<b>35</b>	<b>11,730</b>	<b>10,424</b>

ほか、計画以外によるものとして、食品10検体実施