

食品の検査結果について（令和元年(2019年)10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
加熱そうざい	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	12	県指導基準不適 1検体
検食	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌	8	県指導基準不適 1検体
合計		20	/

（「検食」は、衛生検査用に保存する食品のことですが、今回は国際スポーツ大会関係で料理を提供する施設の調理食品を検査しました。）

（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
輸入果実	グレープフルーツ	2	全て適合
	レモン	2	全て適合
合計		4	/