

食品の検査結果について（令和 7 年(2025 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
生菓子	一般細菌数、大腸菌群、サルモネラ、黄色ブドウ球菌	5	全て適合
漬物	ソルビン酸、サッカリン Na	4	全て適合
魚肉ねり製品	大腸菌群、ソルビン酸、サッカリン Na	4	1検体違反
合 計		13	

【参考】食品添加物の検査について

食品添加物は、ヒトの健康を損なう恐れのない場合に限って使用が認められています。私たちが日常で食べる食品の量や食品添加物とその効果を現す量などを考慮して、食品ごとに使用量や使用方法などの使用基準が定められています。

◆使用基準の例

ソルビン酸(保存料)の使用量の最大限度(食品1kg当たりのg数)

チーズ	3.0	酢漬けの漬物	0.50
魚肉ねり製品、食肉製品	2.0	甘酒	0.30
漬物、ジャム	1.0	果実酒	0.20