

食品の検査結果について（令和7年(2025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
アイスクリーム類	一般細菌数、大腸菌群、乳脂肪分、乳固形分	4	1検体違反
生カキ	一般細菌数、E.coli、腸炎ビブリオ、ノロウイルス	4	全て適合
生食用食肉	腸内細菌科菌群	1	適合
国産野菜・果実 (トマト、キャベツ)	残留農薬	6	全て適合
合計		15	

【参考】アイスクリーム類について

アイスクリーム類は、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」により以下の3つに区分され、それぞれに成分規格が定められています。今回は大腸菌群が陽性となった検体が1検体確認されました。

大腸菌群は広く自然界に分布しており、検出されたからといって必ずしも食品中に病原菌が含まれることを示すものではありません。大腸菌群の検査は、食品の製造または調理過程における衛生状況や、細菌汚染を低減するための予防措置が有効であるかどうかを調べるための目安となります。

	乳固形分	うち乳脂肪分	細菌数 (1gあたり)	大腸菌群
アイスクリーム	15.0%以上	8.0%以上	100,000以下	陰性
アイスマルク	10.0%以上	3.0%以上	50,000以下	陰性
ラクトアイス	3.0%以上	—	50,000以下	陰性