

食品の検査結果について（令和 7 年(2025 年)5 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、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	4	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	全て適合
食肉製品	大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、クロストリジウム、ソルビン酸、亜硝酸根	3	全て適合
合計		13	

【参考】食肉製品について

食肉製品は、以下の4つの区分ごとに成分規格、製造基準、保存基準が定められています。これらを満たさない場合は、食品衛生法第 13 条第 2 項違反となりますので、販売店においては、特に保存温度に留意してください。

分類	食品の例	保存基準の例
乾燥食肉製品	ビーフジャーキーなど	特になし(常温保存可)
非加熱食肉製品	生ハムなど	10℃以下 一部の商品は4℃以下 ※1
特定加熱食肉製品	ローストビーフなど	4℃以下(水分活性0.95以上) 10℃以下(水分活性0.95未満)
加熱食肉製品(包装後加熱)	ハム、ベーコン、ソーセージなど	10℃以下 製造方法によってはこの限りではない ※2
加熱食肉製品(加熱後包装)	ハム、ベーコン、ソーセージなど	10℃以下 製造方法によってはこの限りではない ※2

※1肉塊のみを原料食肉とする場合で、水分活性が0.95以上のもの

※2気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を 120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの

上記によらず、冷凍食肉製品は-15℃以下で保存が必要