

食品の検査結果について（令和 7 年(2025 年)6月）

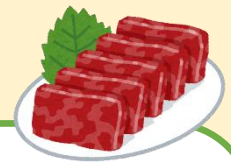
(1)収去等検査

（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
氷菓	一般細菌数、大腸菌群	4	全て適合
生菓子	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	10	1 検体不適
馬刺し	糞便系大腸菌、サルモネラ属菌	6	全て適合
国内野菜・果実 (キャベツ、トマト)	残留農薬	4	全て適合
合計		24	

【参考】馬刺しの衛生管理について

馬刺しは「生食用食肉の衛生基準」で成分規格や加工等の目標が定められています。
安全に馬刺しを提供するために次のことに注意してください。



「生食用食肉の衛生基準」を遵守しましょう

1. 信頼できる仕入先からの調達 と畜場・加工施設の衛生管理状況を確認すること。
2. 専用器具・作業台の使用 他の食材と交差汚染しないように馬刺し専用の器具を使用。
器具の洗浄消毒は 83℃以上の温湯で行うこと。
3. 低温管理の徹底 陳列、配達・運搬時は常に 10℃以下(4℃以下が望ましい)に保存。
冷凍のものは-15℃以下(-18℃以下)が望ましいで保存すること。
4. 従業員の衛生教育 手洗い・消毒の徹底、体調不良時に作業を行わない。
5. 適切な表示 仕入れる場合も「生食用」である旨の表示を確認すること。

凍結処理をし、寄生虫による食中毒を予防しましょう

馬刺しには、「サルコシスティス・フェアリー」という寄生虫が存在し、食中毒を引き起こすことが知られています。食中毒予防対策としては、加熱することが最も有効な対策ですが、一定の条件で冷凍することにより安全性が高まることが確認されています。