

食品の検査結果について（令和 7 年(2025 年)7 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	2検体違反
刺身(スーパー)	腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌	6	全て適合
調理パン	一般細菌、E.coli、サルモネラ(カンピロバクター)	6	1検体不適
加熱そうざい	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、(カンピロバクター)	4	全て適合
国内野菜・果実 (ピーマン、ナス)	残留農薬	4	全て適合
合計		24	

【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命令」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。今回の検査では、大腸菌群が陽性となった検体が1検体、乳脂肪分が基準に満たない検体が1検体確認されました。

乳脂肪分は、牛乳中の固形分に含まれる脂肪のことで、アイスクリーム類のコクやなめらかさに関与すると言われています。検査項目のうち、細菌検査が陰性の場合でも、乳脂肪分や乳固形分の基準が陰性の場合は食品衛生法違反となります。また、商品に表示を行っている場合は、食品表示法違反に該当する可能性があります。

●アイスクリーム類の成分規格

	乳固形分	うち乳脂肪分	細菌数 (1 g 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

●牛乳の組成

