

食品の検査結果について（令和 7 年(2025 年)8 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
加熱そうざい(辛子蓮根)	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
豆腐	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	4	全て適合
国内野菜・果実(産直) (ピーマン、ナス)	残留農薬	5	全て適合
合計		13	

【参考】残留農薬の検査について

今回は市内の農産物直売所で流通している野菜の残留農薬の検査を行いました。

食品中に残留する農薬などが、人の健康に害を及ぼすことのないよう、消費者庁は、すべての農薬、飼料添加物、動物用医薬品について、残留基準を設定しています。

◆農薬に関するルール

農薬取締法の基準に基づき農薬を使用

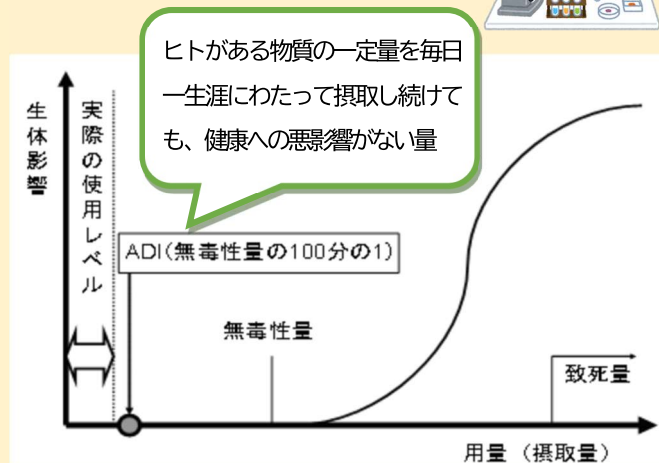


食品衛生法に基づき定められた残留農薬の量を守る



◆残留農薬基準の設定

食品中の農薬の残留基準値は、農薬を定められた使用方法で使用了際の残留濃度等に基づき設定されています。設定された残留基準値については、農薬が残留する食品を長期間にわたり摂取した場合や、高濃度に残留する食品を短期間に大量に摂取した場合であっても、人の健康を損なうおそれがないことを確認されています。



(出典)消費者庁ホームページ