

食品の検査結果について（令和 7 年(2025 年)9 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、サルモネラ、黄色ブドウ球菌	4	全て適合
佃煮	ソルビン酸	4	全て適合
調理米飯	一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、(カンピロバクター)	6	1検体不適
さらし餡	シアン	2	全て適合
輸入果実 (レモン、グレープフルーツ)	残留農薬、防かび剤	4	全て適合
合 計		20	

【参考】輸入果実に使用される防かび剤について



外国産のかんきつ類などは、収穫後に防かび剤が使用されることがあります。これは、船便で輸入される際の長時間の運搬や貯蔵中にカビの発生を防ぐことを目的としています。

日本では、防かび剤は農薬ではなく、食品添加物として使用基準が定められています。

●防かび剤の表示義務

防かび剤が使用されたかんきつ類等を販売する場合、包装にその旨を表示する必要があります。

店頭でばら売りする場合も、品名札や陳列台などに表示してください。

表示方法の例：防かび剤(イマザリル)

※使用した物質の名称と合わせて用途名
(防かび剤または防ばい剤)を併記します。

