

食品の検査結果について（令和6年(2024年)10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
清涼飲料水	大腸菌群、ヒ素、鉛	3	全て適合
冷凍食品	一般細菌数、大腸菌群、E.coli	8	全て適合
合計		11	

【冷凍食品】

冷凍食品として販売されているものは、食品衛生法に定められている規格基準を満たす必要があります。

冷凍食品は、食べる前の加熱の必要性や凍結前の加熱の有無によって以下の4つに区分されており、それぞれに規格基準が定められています。

食べる前に加熱を要しない

- 無加熱摂取冷凍食品
- 生食用冷凍鮮魚介類

【検査項目】

- 一般細菌数、大腸菌群
- 一般細菌数、大腸菌群、腸炎ビブリオ

食べる前に加熱が必要

- 加熱後摂取冷凍食品

- 凍結前加熱
 - 一般細菌数、大腸菌群
- 凍結前未加熱
 - 一般細菌数、E.coli

【検査項目】