

食品の検査結果について(令和6年(2024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
刺身	腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌	6	全て適合
魚肉練り製品	大腸菌群、ソルビン酸、サッカリンナトリウム	4	全て適合
容器包装詰缶圧加熱殺菌食品 (レトルト食品)	発育しうる微生物	3	全て適合
国産野菜・果実	残留農薬	4	全て適合
合計		17	

【参考】食品添加物の検査について

食品添加物は、ヒトの健康を損なう恐れのない場合に限って使用が認められています。また、食品添加物ごとに使用できる食品や使用量等の最大限度などの使用基準が設定されています。

今回、魚肉練り製品に使用できる添加物として、ソルビン酸(保存料)とサッカリンナトリウム(甘味料)の検査を実施しましたが、いずれの検体も使用基準を遵守していることが確認されました。