

食品の検査結果について（令和7年(2025年)1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
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	全て適合
生カキ	一般細菌数、E.coli、腸炎ビブリオ、ノロウイルス	4	ノロウイルス陽性1検体
浅漬	E.coli	6	全て適合
国産野菜・果実 (レタス、ブロッコリー)	残留農薬	4	全て適合
合計		20	

【参考】残留農薬の検査について

熊本市では、田崎市場やスーパーの産直売り場などで流通している野菜や果物を収去して、残留農薬の検査を行っています。

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。

残留基準は、人が摂取しても安全と評価した量の範囲で、食品ごとに設定されています。農薬などが基準値を超えて残留する食品の販売、輸入などは、食品衛生法により禁止されています。

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した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。

(参考)消費者庁ホームページ