

2 食品等の収去試験

(1) 乳以外の食品等の収去試験実施状況 (T 1 2 - 4)

(令和4年度)

	試験した 収去検体数 (実数) A	不良 検体数 (実数) B	不良率 (B/A)%		不良理由 (延数)							暫定的規制値の定めら れているものの試験し た収去検体数 (実数)	
			管内	県*	大腸菌群	異物	添加物 使用基準	法定外 添加物	残留農薬 基準	抗菌性 物質	その他		
魚介類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
無加熱摂取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍 食品	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前加熱加熱後摂取	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前未加熱加熱後摂取	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生食用冷凍鮮魚介類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類加工品 (かん詰・びん詰を除く)	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉卵類及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乳製品	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乳類加工品 (アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む)	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アイスクリーム類・氷菓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
穀類及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜類・果物及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子類	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
酒精飲料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷雪	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
水	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
かん詰・びん詰食品	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
添加物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
化学的合成品及びその製剤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の添加物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具及び容器包装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
おもちゃ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
計	74	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
令和3年度	104	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
令和2年度	88	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
令和元年度	103	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
平成30年度	130	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

*不良率の県欄は岐阜市を除いたもの