

検査項目	食品名	検体数	法違反数	(旧)衛生規範等の不適合数
食品の規格基準 (細菌規格、理化学規格)	生あん、清涼飲料水、ミネラルウォーター類、氷菓、アイスクリーム類、生食用鮮魚介類、牛乳、乳飲料、ナチュラルチーズ、生食用食肉、食肉製品、魚肉練り製品、生食用かき、冷凍食品、ゆでだこ、液卵、器具・容器包装、おもちゃ	74	0	-
衛生指標菌 (一般細菌、大腸菌群、大腸菌、E.coli、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ) ※検体によって検査項目は異なる	給食、弁当・そうざい、生菓子、麺類、漬物	128	-	4
食品添加物 (着色料、保存料、発色剤、甘味料、漂白剤等、防かび剤、酸化防止剤、品質保持剤(プロピレングリコール)、指定外添加物)	加工食品、輸入果実等	43	0	-
残留農薬	野菜、果物、牛乳	21	0	-
動物用医薬品	食肉、殻付き鶏卵	17	0	-
その他の理化学検査指標	遺伝子組換え食品(大豆、トウモロコシ加工品)、アレルギー物質を含む加工食品、油脂で処理した菓子	12	0	0
合 計		295	0	4