

## 平成20年度食品等収去検査計画

大分類	小分類	検査事項	検体数	検査項目	検査項目
			20年度計画		
1,と畜場における安全確保	牛のBSEスクリーニング検査及びBSE確認検査	BSEスクリーニング検査	10,000		
				枝肉拭取り検査(牛)	60
	食肉の動物医薬品等残留物質及び腸管出血性大腸菌等のモニタリング検査	枝肉拭取り検査(豚)	60	細菌	サルモネラ、大腸菌数、生菌数
		動物用医薬品等残留物質検査	200	抗菌性物質	スクリーニング検査
			70	合成抗菌剤等	スルファメザゾン、スルファジジン、スルファモキシドン、スルファメトキシドン、スルファキニキサリ、トリメプリム、ピリメジン、オキシテトラサイクリン、クロルテラサイクリン、ベンジルペニシリン、その他
30	駆虫剤	イベルメクチン、チアベンダゾール、トリクラベンダゾール、フルベンダゾール			
2,食品の製造加工調理段階における安全確保	市内製造加工品等の規格基準検査	食肉製品検査	16	細菌	一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、大腸菌群、クロストリジウム等
				保存料、甘味料、着色料、発色剤、水分活性	ソルビン酸、酸性タール色素、亜硝酸等
		乳製品検査(牛乳等)	14	細菌	一般細菌数、大腸菌群
				理化学等	無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度等
		魚肉練り製品検査	14	大腸菌群、保存料、甘味料、着色料、発色剤	大腸菌群、ソルビン酸、サッカリン、酸性タール色素、亜硝酸等
		冷凍食品検査	10	細菌	一般細菌数、大腸菌群、大腸菌
	加工食品の添加物等の規格基準検査 清涼飲料水、佃煮、菓子、漬物等	25	細菌 重金属	大腸菌群 砒素、鉛、カドミウム、スズ	
	食品の衛生規範等に基づく検査	和・洋菓子細菌検査	40	細菌	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ及び病原性大腸菌等
		そうざい類細菌検査	30	細菌	一般細菌数、大腸菌、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ及び病原性大腸菌等
		給食弁当細菌検査	70	細菌	一般細菌数、大腸菌、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ等
	3,食品の流通における安全確保	市場流通食品の検査	生食用鮮魚介類検査	40 [30]	細菌
生食用かき貝の検査			30	細菌等	一般細菌数、大腸菌最確数、腸炎ビブリオ最確数及びノロウイルス
				抗生物質(10件)	スクリーニング試験
養殖魚介類の抗生物質検査			20 [10]	抗生物質	スクリーニング試験
				合成抗菌剤	スルファメザゾン、スルファモキシドン、スルファジメキシドン、スルファキニキサリ、オキシリソ酸、チアソフェニコール、スルファジジン、マラカイトグリーン
近海魚の有害物質の検査			10	有害物質	PCB、水銀、有機スズ化合物
野菜及び加工食品の残留農薬検査			70 [15]	残留農薬	1検体150項目 ( )内の数は輸入野菜の検体数
輸入柑橘類の防ばい剤検査			10	防ばい剤	OPP、DP、イマザリル、TBZ
加工食品の添加物検査	10	保存料、甘味料、着色料、発色剤、漂白剤	ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル、サッカリン、酸性タール色素、亜硝酸、二酸化硫黄等		
4,食品の販売における安全確保	輸入食品等の検査	野菜及び加工食品の残留農薬検査	[20]	残留農薬	1検体150項目
		輸入加工食品の添加物検査	[15]	保存料、甘味料、着色料、発色剤、漂白剤	ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル、サッカリン、酸性タール色素、亜硝酸、二酸化硫黄等
		おもちゃ・容器包装(新)	[5]	有害物質	鉛、カドミウム、蒸発残留物、ヒ素、KMnO4、重金属
	国内流通食品	加工食品の添加物検査	20	保存料、甘味料、着色料、発色剤、漂白剤	ソルビン酸、デヒドロ酢酸、安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル、サッカリン、酸性タール色素、亜硝酸、二酸化硫黄等
	重点施設の衛生確保	生食用鮮魚介類検査	50	細菌	適宜
	市内観光施設の衛生確保	行楽弁当の細菌検査	20	細菌	一般細菌数、大腸菌、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌、ウエルシュ、セラウス及びEHEC等
	健康食品等の買取検査	いわゆる健康食品等買取検査	5		
合計			964		

合計には牛のBSEを除く

[ ]内は輸入品