

令和2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
			令和2年度計画		
1. と畜場における安全確保	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(牛)	80	細菌	一般細菌数、大腸菌群数、大腸菌数、腸管出血性大腸菌
		枝肉拭取り検査(豚)	80	細菌	一般細菌数、大腸菌群数、大腸菌数、サルモネラ属菌
		動物用医薬品等残留物質検査	180	抗菌性物質	スクリーニング検査(マクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系、アミノグリコシド系)
			55	合成抗菌剤等	アンピシリン、スルファメラジン、スルファジミジン、スルファモノキシン、スルファジメキシン、マルボフロキサシン、テトラサイクリン、その他
			20	駆虫剤	イベルメクチン、ドラメクチン、フルベンダゾール、レバミゾール
			4	残留農薬	1検体159～247項目
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	8	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、リステリア
				食品添加物等	保存料、甘味料、着色料、漂白剤、発色剤、水分活性
		乳製品(牛乳等)	6	細菌	一般細菌数、大腸菌群、乳酸菌
				理化学	無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度
		魚肉練り製品	10	細菌	一般細菌数、大腸菌群
				食品添加物	保存料、甘味料、着色料、漂白剤、発色剤
		冷凍食品	8	細菌	一般細菌数、大腸菌群、大腸菌
	製造業におけるHACCP検証のための検査	加工食品	10	食品添加物	保存料、甘味料、着色料、漂白剤、発色剤等
		清涼飲料水	6	重金属	ヒ素、鉛
				細菌	大腸菌群
		和・洋菓子	140	細菌	一般細菌数、大腸菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等必要に応じ選択
	野生鳥獣処理施設の衛生対策	そうざい類		細菌	
		給食弁当		細菌	
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	40【30】	細菌	一般細菌数、大腸菌、腸炎ビブリオ最確数
		生食用かき貝	10	細菌	一般細菌数、大腸菌最確数、腸炎ビブリオ最確数、ノロウイルス
		養殖魚介類	10【5】	抗生物質	スクリーニング検査(マクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系、アミノグリコシド系)
				合成抗菌剤等	スルファメラジン、スルファモノキシン、スルファジメキシン、スルファキノキサリン、オキシリン酸、チアンフェニコール、スルファジミジン、マラカイトグリーン
		近海魚	10	有害物質	PCB、水銀、有機スズ化合物
		野菜及び加工食品	50【10】	残留農薬	1検体約270項目
		輸入柑橘類	10【10】	防かび剤	OPP、DP、イマザリル、TBZ、アゾキシストロビン、ピリメタニル、フルジオキシニル、フロピコナゾール
4. 食品の販売における安全確保	野菜及び加工食品		15【15】	残留農薬	1検体約270項目
	食品用器具・容器包装		5	有害物質	鉛、カドミウム、蒸発残留物、ヒ素、過マンガン酸カリウム等
	加工食品		15【15】	食品添加物	保存料、甘味料、着色料、漂白剤、発色剤
	重点施設の衛生確保	生食用鮮魚介類	18	細菌	一般細菌数、大腸菌、腸炎ビブリオ最確数
		生食用かき貝	20	細菌	一般細菌数、大腸菌最確数、腸炎ビブリオ最確数、ノロ
	市内観光施設の衛生確保	行楽弁当厨房の拭取り	48	細菌	一般細菌数、大腸菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等必要に応じ選択
	スーパー、飲食店等でのHACCP検証のための検査	調理方法の安全性の検証	140	細菌	一般細菌数、大腸菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等必要に応じ選択
合 計			1,001【85】		

※アレルギー検査は別途拭き取り検査で実施【 】内は輸入品