

令和4年度収去検査等実施計画

1 収去検査実施計画

実施機関	検査品目	検体数	検査項目別検体数 ^{※1}		
			微生物検査 ^{※2}	理化学検査 ^{※3}	放射性物質検査
保健所	魚介類	61	10	22	35
	冷凍食品	6	6	0	0
	魚介類加工品	12	12	6	0
	肉卵類及びその加工品	19	14	8	5
	乳及び乳製品 ^{※4}	25	11	16	9
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0
	穀類及びその加工品	10	6	6	4
	野菜類・果実及びその加工品	120	0	86	34
	菓子類	6	6	0	0
	清涼飲料水及び粉末清涼飲料	7	4	4	3
	その他の食品	38	20	6	12
	器具及び容器包装	9	0	9	0
	小計	313	89	163	102
食肉衛生 検査所	肉卵類及びその加工品	48	0	40	8
	合計	361	89	203	110

2 拭き取り検査実施計画

実施機関	検体数	検査項目別検体数		
		微生物検査 ^{※5}	ATP検査 ^{※6}	アレルギー検査 ^{※7}
保健所	470	140	310	20
食肉衛生検査所	684	388	296	0
合計	1,154	528	606	20

※1 1つの検体に対して複数の検査項目を実施しますので、検査項目の合計数が検体数と一致しない場合があります。

※2 主な項目は、細菌数、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、サルモネラ、ノロウイルス等です。

※3 主な項目は、残留農薬、食品添加物（甘味料、保存料、着色料、酸化防止剤、防ばい剤等）、残留動物用医薬品、乳製品等の成分、清涼飲料水の重金属、容器包装の材質、シアン化合物、カビ毒、アレルギー、ヒスタミン、貝毒、水銀、PCB等です。

※4 アイスクリーム類、乳酸菌飲料を除きます。

※5 枝肉・設備・器具等の食中毒菌等による汚染状況を調べます。

※6 食品残渣等による汚染状況を調べます。

※7 施設内の拭き取りを行い、アレルギーの残存状況を調べます。