

平成28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	
			28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	月齢48ヶ月超の全頭検査			
		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)	190	細菌	EHEC、一般細菌数、大腸菌群数、大腸菌数
	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			230	抗菌性物質	スクリーニング検査
				70	合成抗菌剤等	スルファメラジン、スルファジミジン、スルファモノトキシン、スルファジトキシン、スルファキノキサリン、オルメトロピム、テトラサイクリン、エンフロキサソン、その他
		30	駆虫剤	イベルメクチン、フルベンダゾール、レバミゾール		
	10	残留農薬	1検体235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	食肉製品検査	10	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	
				食品添加物等	保存料、甘味料、着色料、漂白剤、発色剤、水分活性等	
		乳製品検査(牛乳等)	6	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	10	細菌	大腸菌群	
				食品添加物	保存料、甘味料、着色料、漂白剤、発色剤等	
	冷凍食品検査	8	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	15	細菌	大腸菌群		
			重金属	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	一般細菌数、大腸菌及び腸炎ビブリオ最確数等	
		生食用かき貝の検査	10	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	
		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	スルファメラジン、スルファモノトキシン、スルファジトキシン、スルファキノキサリン、オキソリン酸、チアソフェニコール、スルファジミジン、マロカイトグリーン	
		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検体約150項目	
輸入柑橘類の防ばい剤検査	10【10】	防ばい剤	OPP、DP、イマザリル、TBZ			
4. 食品の販売における安全確保	野菜及び加工食品の残留農薬検査(輸入食品を含む)		20【15】	残留農薬	1検体約150項目	
	おもちゃ・容器包装(輸入を含む)		5【3】	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(輸入食品を含む)		30【15】	食品添加物	保存料、甘味料、着色料、漂白剤、発色剤等	
	重点施設の衛生確保	生食用鮮魚介類検査	20	細菌	一般細菌数、大腸菌及び腸炎ビブリオ最確数等	
		生食用かき貝の検査	10	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	
	市内観光施設の衛生確保	行楽弁当の細菌検査	50	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	
		施設拭取り検査	140	細菌等	一般細菌数、大腸菌、大腸菌群、ノロウイルス等	
	健康食品等の買取検査	いわゆる健康食品等買取検査	5	医薬品成分		
合計			1,239 【98】			

※アレルギー検査は別途拭き取り検査で実施

【 】内は輸入品