

(2) 食品等の収去試験  
ア 乳以外の食品等の収去試験実施状況(T12-4)  
＜岐阜保健所(センターを除く)管内＞

区分	項目	試験した 収去検体数 (実数)A	不良 検体数 (実数)B	不良率 (B/A)%		不良 数(実数)						暫定的規制値の定めら れているものの試験し た収去検体数(実数)
				管内	県*	大腸菌群	異物	添加物 使用基準	添加物 法定外	残留農薬 基準	抗菌性 物質	
魚	介類	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍 食品	無加熱摂取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍結前加熱後搾取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍結前未加熱加熱後搾取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	生食用冷凍鮮魚介類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	加工品 (かん詰・びん詰を除く)	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉卵類	及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	製品	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乳類	加工品 (アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む)	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	アイスクリーム類・氷菓	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
穀類	及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	野菜類・果物及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	46	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子	類	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	飲料	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料	水	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	精飲料	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
水	雪	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	水	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
かん詰・びん詰	食品	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他の食品	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
添加物	化学的合成成品及びその製剤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他の添加物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具及び容器包装	おもち	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ちや	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
計		90	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
平成30年度		112	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
平成29年度		98	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
平成28年度		111	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
平成27年度		108	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

\* 不良率の県欄は岐阜市を除いたもの

