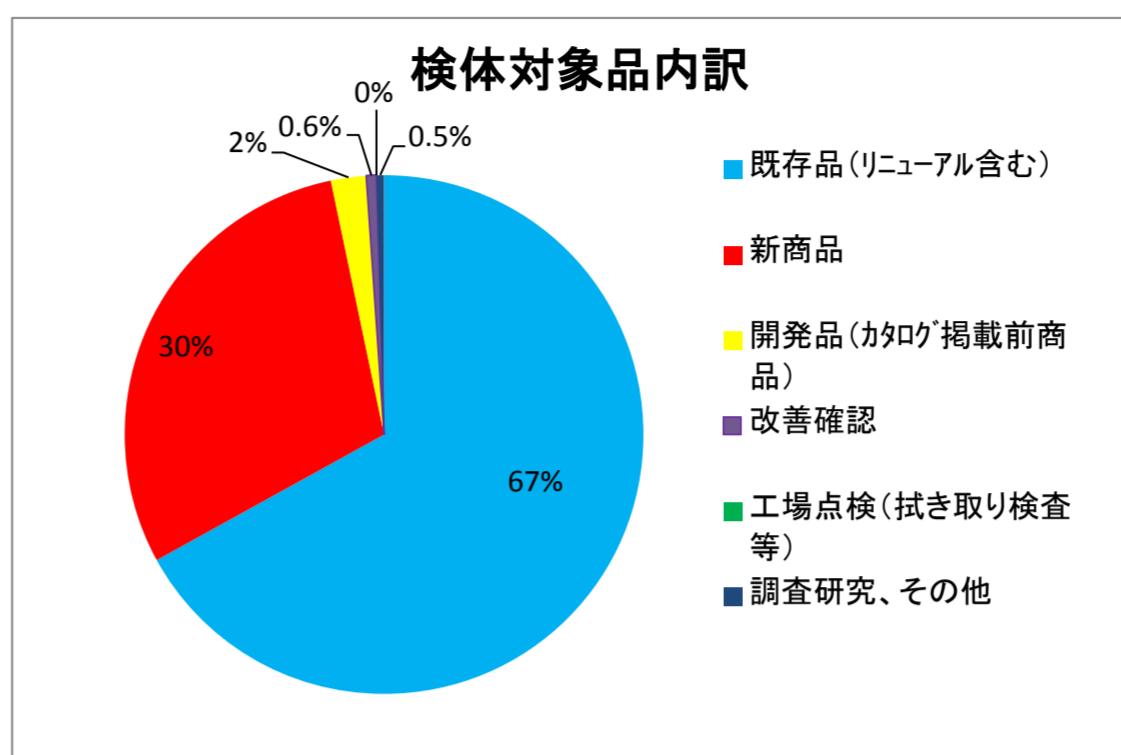


2016年度検査結果(5月更新・累計)

微生物検査

検査対象品	検体数
既存品(リニューアル含む)	428
新商品	190
開発品(カタログ掲載前商品)	14
改善確認	4
工場点検(拭き取り検査等)	0
調査研究、その他	3
合計	639



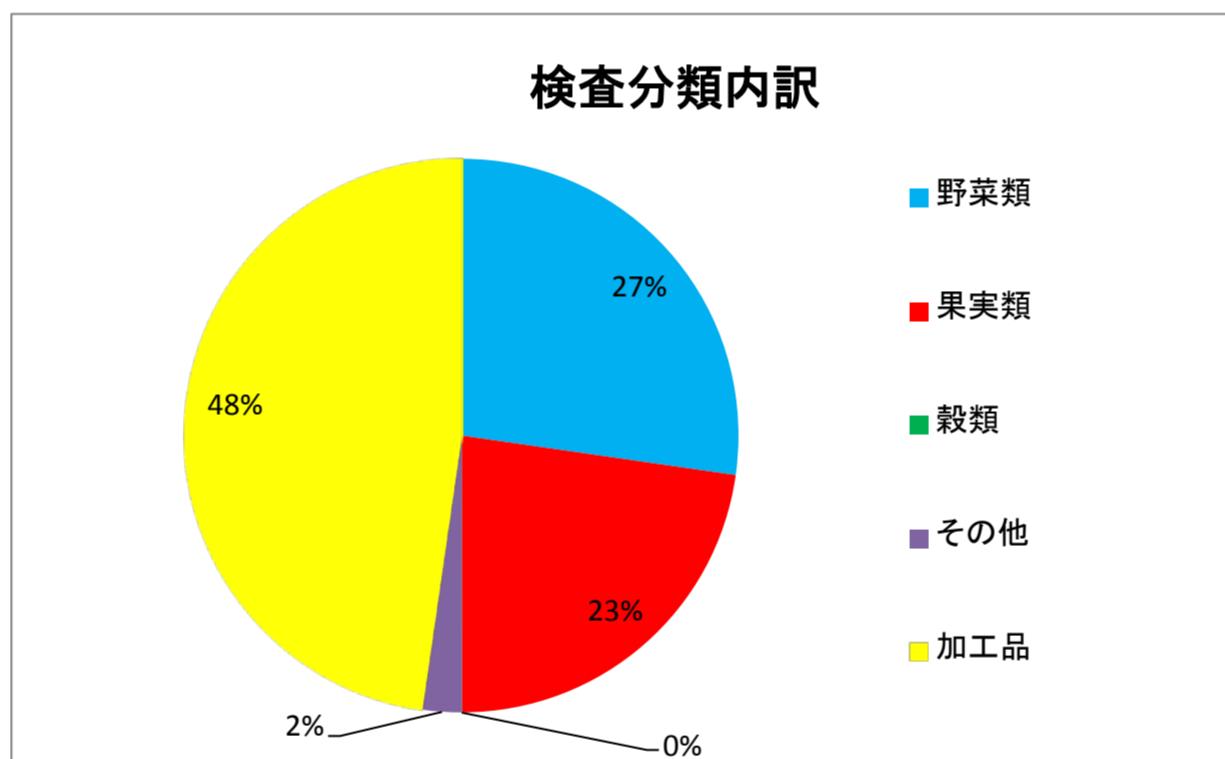
【微生物検査項目】

一般生菌、大腸菌群、真菌(カビ、酵母)、大腸菌等の衛生指標菌及び、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、サルモネラ、セレウス、カンピロバクター、O157等の食中毒菌を検査し、食品及び食品製造現場における衛生状態管理と、食品の腐敗・変敗、食中毒防止に役立てます。

残留農薬検査

検査実績／検査分類	産直品				加工品	合計
	野菜類	果実類	穀類	その他		
検体数	12	10	0	1	21	44
検査した成分	4,697	3,933	0	391	8,200	17,221

※5月現在、食品衛生法残留農薬基準を超えているものはありません。



【残留農薬検査項目】

商品検査センターでは、人や環境に対する毒性の強い農薬等の403成分一斉検査(2016年度現在)を行っています。
産地での使用状況、残留事例、農薬の流通量等、その他さまざまな情報を参考に検査する農薬を決めています。

その他確認検査

検査実績／検査分類	鶏卵	ヒスタミン	食品添加物	動物薬	一般成分	米品種確認	GMO (遺伝子組)	特定原材料 (アレル)	合計
検体数	58	0	0	0	0	3	0	0	61
検査項目数	232	0	0	0	0	3	0	0	235

※鶏卵検査、ヒスタミン検査は商品検査センターにて検査を実施。他の検査は外部委託機関にて検査を実施。

○鶏卵検査

卵重、卵殻強度、卵黄色、鮮度の指標となるハウユニット(卵白高)を測定することで品質管理を行っています。
1ヶ月に1度の頻度で全産地・全種類のたまごを対象に行っています。

○ヒスタミン検査

生魚(鮮魚、冷凍魚肉)や、その加工品のヒスタミン濃度を測定して品質管理を行っています。
夏場を中心にサバ、メカジキ、マグロ等について実施しています。

○食品添加物検査

保存料、発色剤について使用がないかを確認します。
ハム・ソーセージ類について実施しています。

○動物薬検査

動物用医薬品や飼料添加物について残留がないかを確認します。
たまご・肉類について実施しています。

○一般成分検査

油脂の劣化を評価するために指標となる「酸価」「過酸化物価」を測定します。
油脂で処理した食品や油脂分を多く含む食品(主に菓子類)について実施しています。

○米品種確認検査(米DNA検査)

米について、他品種の混入の有無があるかの定性検査を行い、表示の適正確認を実施しています。

○GMO検査(遺伝子組み換え体含有検査)

遺伝子組み換え作物の混入の有無を検査します。
主に大豆、菜種を原料とする加工品について実施しています。

○特定原材料検査(アレルギー物質を含む食品の検査)

加工品について、食物アレルギーを引き起こす食品のうち、症例が多いまたは症状が重篤な卵・乳・小麦・そば・落花生・甲殻類(えび・かに)が含まれているかを検査し、原材料表示及びコントラミ表示の適正確認をしています。