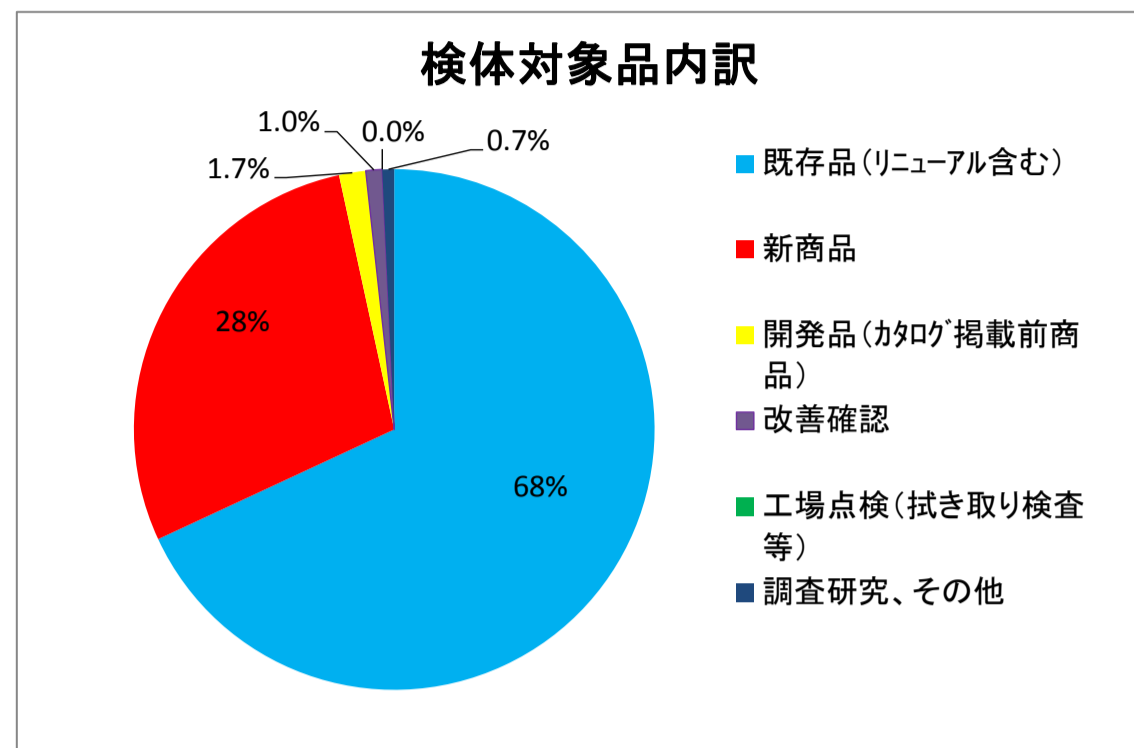


2017年度検査結果(2017年5月更新・累計)

微生物検査

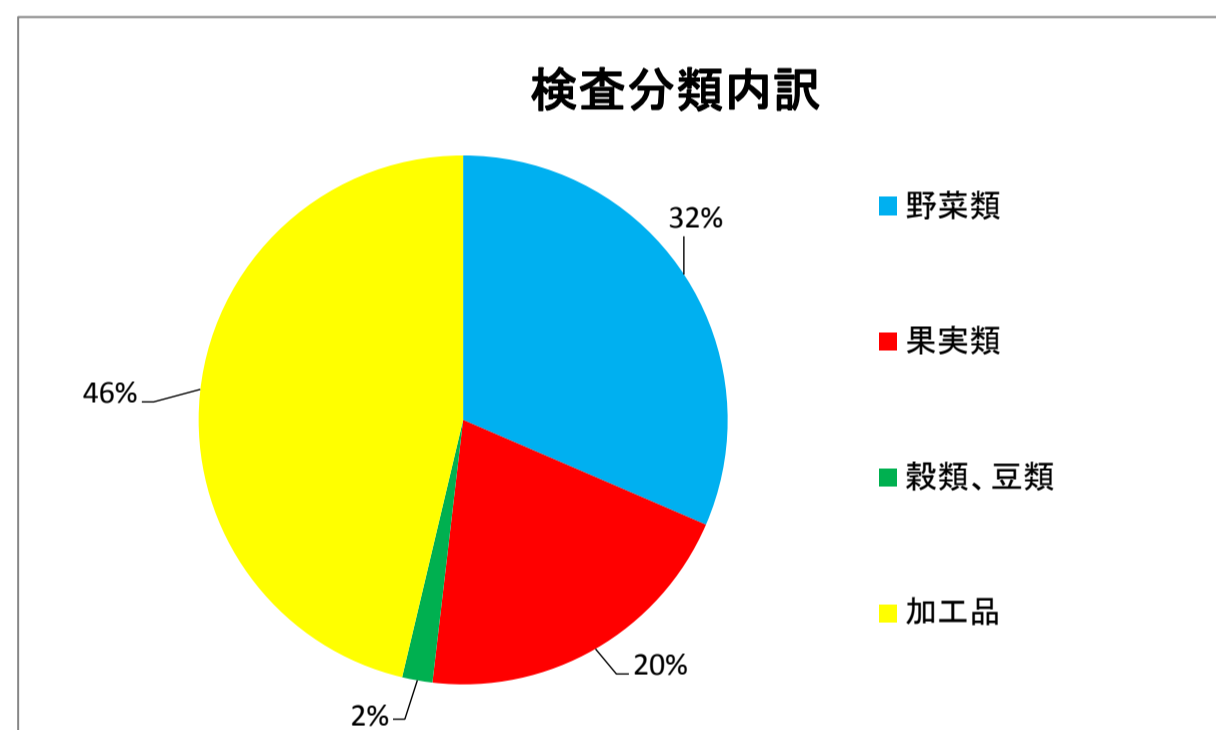
検査対象品	検体数
既存品(リニューアル含む)	740
新商品	310
開発品(カタログ掲載前商品)	18
改善確認	11
工場点検(拭き取り検査等)	0
調査研究、その他	8
合計	1,087



【微生物検査項目】
 一般細菌、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、食中毒防止に役立っています。

残留薬剤検査

検査実績\検査分類	産直品			加工品	合計
	野菜類	果実類	穀類、豆類		
検体数	17	11	1	25	54
検査した成分	6,730	4,362	382	9,873	21,347



【残留薬剤検査項目】
 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(2017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薬剤を決めています。

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(アレルゲ)	合計
検体数	58	1	0	0	0	1	0	17	77
検査項目数	232	1	0	0	0	1	0	214	448

※鶏卵検査、ヒスタミン検査、特定原材料検査は商品検査センターにて検査を実施。その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・全種類のためごと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、カジキ、マグロ等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タミ表示の適正確認をしています。
- 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。