pal*system

2026年11月6日

2026年度検査結果(4月～10月累計)

微生物検査

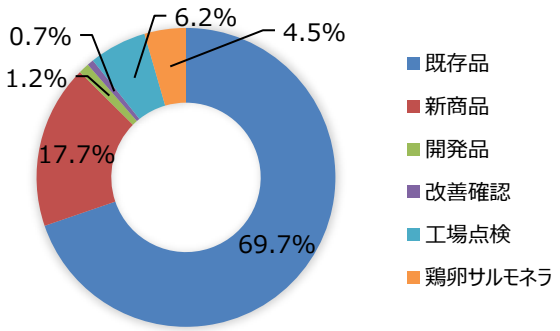
食品の衛生状態の指標となる菌(一般生菌、大腸菌群など)や、食中毒の原因菌(黄色ブドウ球菌、サルモネラなど)を検査し、食品の腐敗・変敗、食中毒を防止するとともに、食品製造現場における衛生管理向上に役立てています。

食品分類別内訳

食品分類	検体数	食品分類	検体数
冷凍食品	851	加工食品・調味料	424
惣菜・お料理セット	783	牛乳・飲料	295
パン	221	水産	536
菓子	360	畜産・卵・その他	678
		合計	**4,148**

※卵のサルモネラ検査は、年に4回、全産地・全種類の卵を対象に、外部委託機関に委託して実施しています。

検査目的別内訳



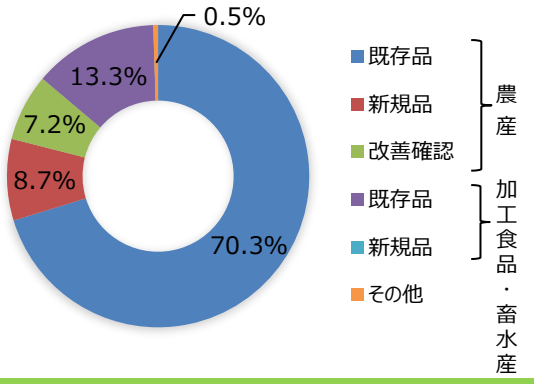
残留薬剤検査

人や環境に対する毒性の強い農薬等の化学物質403成分について、一斉分析を行っています。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。

検体分類別内訳

検体分類		検体数	検査成分数
農産	野菜類	89	34,923
	果実類	48	18,854
	穀類・豆類	31	12,242
加工食品・畜水産		27	10,606
合計		**195**	**76,625**

検査目的別内訳



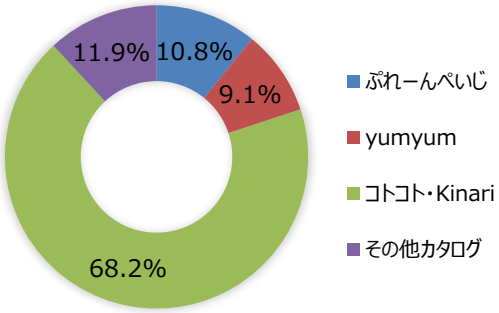
アレルゲン検査

加工品について、食物アレルギーを引き起こす物質のうち、症例が多いまたは症状が重篤な卵・牛乳・小麦・そば・落花生・甲殻類（えび・かに）・くるみの成分が含まれているかを検査し、原材料表示およびコンタミ表示の適正確認をしています。

食品分類別内訳

食品分類	検体数	食品分類	検体数
冷凍食品	85	加工食品・調味料	54
惣菜・お料理セット	32	牛乳・飲料	10
パン	13	水産	13
菓子	75	畜産・卵・その他	4
		合計	**286**

掲載カタログ別内訳



その他の検査

	卵質	ヒスタミン	添加物	動物薬	重金属	一般成分	米品種	GMO	産地判別	合計
検体数	216	24	29	4	14	8	0	17	5	**317**
検査項目数	1,080	24	38	148	14	16	0	17	5	**1,342**

※卵質検査、ヒスタミン検査、食品添加物検査の一部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。

○ **卵質検査**：　卵重、卵殻強度、卵殻厚、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、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、発色剤などの添加物について、パルシステム基準を逸脱した使用がないかを確認しています。

○ **動物薬検査**：　動物用医薬品および飼料添加物について残留の有無を確認します。卵・肉類について実施しています。

○ **重金属検査**：　米のカドミウム検査を実施しています。玄米段階での抜き取り検査で基準を逸脱していないかを確認しています。

○ **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。不使用表示をしている商品の原料について実施しています。

○ **産地判別検査**：タケノコについて検査し、産地表示の適正確認をしています。