

令和5年度食品等検査計画（試験検査実施機関別検体数）

1 食品衛生法および食品表示法関係の検査

（食中毒、不良食品等の発生事案に係る検査を含まない）

（1）保健福祉事務所検査課

検 査 項 目 等		目 標 検体数	う ち 輸 入 品
理 化 学 検 査	◇ 食品添加物 【検査項目】 甘味料、保存料、着色料、漂白剤、発色剤、酸化防止剤 防かび剤、品質保持剤、指定外添加物 【主な対象食品】 菓子類、肉卵類及びその加工品、魚介類及びその加工品 そうざい・弁当類、めん類、調味料類、飲料、味噌・しょう油 果実・野菜加工品（漬物含む）、器具及び容器包装	501	36
	◇ 成分規格 【主な対象食品】 アイスクリーム類、生あん、寒天、魚介類及びその加工品 乳（牛乳、加工乳）	95	0
	① 理化学検査 計	596	36
微 生 物 検 査	◇ 成分規格、腸管出血性大腸菌（EHEC） 【主な対象食品】 そうざい・弁当類、漬物、カット野菜、集団給食、 乳・乳製品（牛乳、加工乳、乳飲料）、アイスクリーム類、氷菓 魚介類及びその加工品（生食用鮮魚介類、生かき、魚肉ねり製品） 肉卵類及びその加工品（食肉製品、生食用肉）	294	2
	② 微生物検査 計	294	2
合 計		890	38

（2）長野食肉衛生検査所

検 査 項 目 等		目 標 検体数	う ち 輸 入 品
◇ 動物用医薬品 【検査項目】 抗生物質、寄生虫駆虫薬 【主な対象食品】 牛肉、豚肉、食鳥肉		60	0
合 計（理化学検査）		60	0

別紙 3

(3) 環境保全研究所

検 査 項 目 等		目 標 検体数	う ち 輸 入 品
理 化 学 検 査	◇ 残留農薬 【主な対象食品】 県内産農産物、輸入農畜産物、牛乳、ミネラルウォーター	118	20
	◇ 動物用医薬品 【検査項目】 抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤 【主な対象食品】 畜水産物（牛乳、魚介類、殻付き卵）	54	0
	◇ 成分規格 【主な対象食品】 器具及び容器包装、ミネラルウォーター	18	0
	◇ 有害汚染物質 【検査項目】 かび毒（アフラトキシン、デオキシニバレノール、パツリン） 【主な対象食品】 牛乳、小麦、りんごジュース	24	0
	◇ アレルゲン 【主な対象食品】 菓子類、加工食品、めん類 等	10	0
	◇ 放射性物質検査 【主な対象食品】 ミネラルウォーター	14	0
	① 理化学検査 計	238	20
微 生 物 検 査	◇ 成分規格、リステリア菌 【主な対象食品】 ミネラルウォーター、ナチュラルチーズ、食肉製品	16	2
	② 微生物検査 計	16	2
合 計（理化学検査+微生物検査）		254	22

(再掲)

検 査 項 目 等	目 標 検体数	う ち 輸 入 品
理化学検査〔(1) ①+ (2) + (3) ①〕	894	56
微生物検査〔(1) ②+ (3) ②〕	310	4
食品衛生法に基づく検査合計〔(1) + (2) + (3)〕	1204	60

食品等の検査の内容

1 食品等に関する検査

検査項目	対象食品	目的・内容	実施機関
残留農薬	農畜産物 食肉・牛乳 ミネラルウォーター	生産段階で使用された農薬が基準を超えて残留していないことを確認するため、検査を実施する。 また、家畜の飼料に含まれる農薬が畜産物に移行していないことを確認するために検査を実施する。	環境保全研究所
食品添加物	加工食品	使用できる食品の種類や使用量等の基準が定められている着色料や保存料等の食品添加物が、基準の範囲で使用されていること及び正しく表示されていることを確認するために検査を実施する。	保健福祉事務所
指定外添加物	輸入食品	我が国において認められていない食品添加物が使われていないことを確認するために検査を実施する。	保健福祉事務所
動物用医薬品	畜水産物	家畜や養殖魚に対して病気の治療や予防の目的で使用された抗生物質等の動物用医薬品が基準を超えて残留していないことを確認するために、食肉、牛乳、養殖魚等の検査を実施する。	環境保全研究所 食肉衛生検査所
かび毒	牛乳 小麦 りんごジュース	アフラトキシン [*] 等、有害なかび毒に汚染されていないことを確認するために検査を実施する。	環境保全研究所
環境汚染物質	米等	カドミウム [*] 等の重金属に汚染されていないことを確認するために検査を実施する。	環境保全研究所
食品成分規格	乳・乳製品 清涼飲料水 食肉製品等	乳脂肪等の成分や細菌数、大腸菌群の有無等、食品に含まれる成分等の規格が定められている食品が、規格に適合していることを確認するために検査を実施する。	環境保全研究所 保健福祉事務所
加工食品中の特定原材料	菓子等	特定原材料を含む食品の適正表示を確認するために、食物アレルギーの症例数が多い「卵」「小麦」及び「乳」を対象に検査を実施する。	環境保全研究所
器具及び容器包装の規格	器具及び容器包装	重金属等の規格が定められている食品用の器具及び容器包装が、規格に適合していることを確認するために検査を実施する。	環境保全研究所 保健福祉事務所
放射性物質	ミネラルウォーター	県内産ミネラルウォーターから放射性セシウムが基準を超えて検出されないことを確認するために検査する。	環境保全研究所
細菌	農畜水産物 漬物 そうざい・弁当類等	微生物による食品汚染の指標となる細菌数、大腸菌群及び、食中毒の原因となる腸管出血性大腸菌、腸炎ビブリオ、リステリア等を検査する。	環境保全研究所 保健福祉事務所

2 食肉に関する検査

検査項目	検査対象	目的・内容	実施機関
と畜検査	牛・豚・馬 めん羊・山羊	食用に供する目的でと畜場に搬入された家畜全頭の生体検査 [*] 、解体前検査 [*] 、解体後検査 [*] を実施し、必要に応じ試験室内の検査（細菌検査、病理検査等）を行い、食用不適の食肉を排除する。	食肉衛生検査所
TSE検査	牛・めん羊・ 山羊	TSEに感染した牛、めん羊及び山羊を発見し、排除するためにスクリーニング検査を実施する。	食肉衛生検査所