

食品供給行程の各段階でチェックしています

群馬県では、食品の生産、加工・流通、小売の各段階で、食品をサンプリング（抜き取り）して、法令に基づいた基準を満たしているかどうかについて確認検査を実施しています。

生産段階のチェック

✓ 農産物等安全検査 ～群馬県農業適正使用条例に基づく検査～

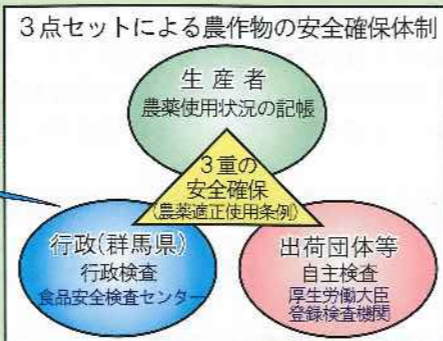
群馬県産農畜水産物

本県産農産物の生産にあたっては、生産者による農薬使用状況の記帳や出荷団体等における生産段階の自主検査の実施を推進しています。県では、農業適正使用条例に基づき、これらの取組を検証するため、生産段階の県産農産物を農業事務所の職員が集出荷場等から採取し、食品安全検査センターで残留農薬の検査を実施しました。

◆ 検査機関：食品安全検査センター 残留農薬 p11~14

区分	検体数	基準超過	検査品目
野菜	90	0	トマト、なす、えだまめ、キャベツ、きゅうり、しゅんぎく、こんにやくいも、ねぎ、やまのいも
果樹	10	0	なし
合計	100	0	

独自の条例に基づく生産段階の検査は、全国でも群馬県だけです。



事業所管課：農政部技術支援課

✓ 養殖魚の残留医薬品検査

県では、県内で養殖されている養殖魚15検体について、水産用医薬品の検査を実施しました。

◆ 検査機関：民間検査機関 水産用医薬品 p19

事業所管課：農政部養蚕園芸課

小売段階のチェック

消費者の視点からの

✓ 食品安全試買検査 ～群馬県独自の検査～

国産
輸入

県では、流通食品の安全を確保し、県民に安心を提供するため、県内で販売・消費されている生鮮・冷凍農産物及び加工食品について、食品表示ウォッチャーの協力を頂き、店頭から無作為に選んで買い上げ、残留農薬や食品添加物などの検査を実施しました。

◆ 検査機関：食品安全検査センター

	区分	検体数	違反数	検査品目
残留農薬 p11~14	国産 (全て県内産)	26	0	ほうれんそう、たまねぎ、レタス、だいこん、りんごジュース(果汁100%)、いちご、ブロッコリー
	輸入	27	0	トマト缶詰、冷凍えだまめ、冷凍とうもろこし、冷凍さといも、冷凍ブロッコリー、アスパラ缶詰、漬物、野菜水煮、冷凍食品
	小計	53	0	
食品添加物 p15	国産	76	0	生めん、ギョウザの皮、いかくん製品、食肉製品、清涼飲料水、乳酸菌飲料、漬物、ジャム、しょう油、菓子、つくだ煮、煮豆、甘納豆、いくら、魚肉ソーセージ、魚肉ハム、魚介乾製品、魚肉ねり製品、果実酒、乾燥果実、シロップ
	輸入	40	1	果実酒、乾燥果実、かんぴょう、菓子、即席めん、たらこ、野菜水煮、調味料、パン
	小計	116	1	
その他 p18,20	国産	39	0	清涼飲料水、菓子、粉末調味料、乾めん、ぜんざい
	輸入	0	0	
	小計	39	0	
合計		208	1	

事業所管課：食品安全局食品安全課

✓ 健康食品の試買検査

県では、インターネット等で販売されている健康食品65検体を購入し、医薬品成分が含まれていないかどうかの検査を実施しました。

◆ 検査機関：食品安全検査センター 医薬品成分 p20

事業所管課：健康福祉部業務課

加工・流通・小売段階のチェック

国産
輸入

✓ 収去検査等 ～食品衛生法に基づく検査～

県では、保健所等の食品衛生監視員が食品衛生法に基づき収去した食品や容器包装について、各検査機関において検査を実施しています。平成23年度は、合計1,876検体を検査しました。

◆ 検査機関：食品安全検査センター
食品や容器包装等の細菌学的検査や理化学的検査を実施しています。

検査項目	ページ	検体数
細菌	p9	一般食品等の細菌 565
残留農薬	p11~14	国産農産物・加工食品の残留農薬 34
	p11~14	輸入加工食品の残留農薬 51
食品添加物	p15	加工食品の食品添加物 408
有害化学物質・重金属	p17	魚介類の水銀 6
	p17	鶏卵・乳製品・魚介類のPCB 14
残留有害物質	p19	県内産畜水産食品の合成抗菌剤等 6
	p19	輸入畜産食品の合成抗菌剤等 6
かび毒	p19	県内産りんご果汁の成分規格 10
	p19	生あんのシアン化合物 6
その他(規格基準等)	p18	容器包装の成分規格(重金属等) 12
	p18	割りばしの防ばい剤、漂白剤 6
	p18	清涼飲料水の成分規格(重金属) 50
	p17	牛乳の成分規格(乳脂肪分・比重等) 35
アレルギー物質	p20	加工食品のアレルギー表示の確認検査 32
遺伝子組換え食品	p19	安全性未審査の遺伝子組換え食品の混入検査 6

◆ 検査機関：衛生環境研究所
食品の微生物学的検査のうち、ウイルス検査などの高度な検査技術を要するものを実施しています。

検査項目	ページ	検体数
残留有害物質	p19	県内産畜水産食品の抗生物質 31

◆ 検査機関：食肉衛生検査所
食肉等の残留有害物質の検査を随時実施しています。

検査項目	ページ	検体数
残留有害物質	p19	県内産畜産物(牛肉・豚肉・鶏肉)の抗生物質・内寄生虫用剤・残留農薬 598

✓ 発生事案等に係る検査

◆ 検査機関：衛生環境研究所、食品安全検査センター、県では、発生事案(食中毒、有症苦情、異物混入等)等に係る検査を実施しています。

検査項目	検体数
異物等	1
食中毒菌等	319

✓ その他の検査

◆ 検査機関：民間検査機関
県では、食品表示の真正性を確認するため、民間検査機関に委託し、DNA鑑定等を実施しました。

検査項目	ページ	検体数
米表示の真正性調査	p20	8
健康食品の含有成分検査	p20	11

事業所管課：食品安全局衛生食品課

その他のチェック

家畜や食肉の異常 p10,25

✓ 内臓肉の衛生実態調査

◆ 検査機関：食品安全検査センター
県では、内臓肉の衛生実態調査を実施しました。

検査項目	検体数
内臓肉の細菌検査	p19 60

✓ 食肉等の検査 ～と畜場法・食鳥検査法に基づく検査～ ◆ 検査機関：食肉衛生検査所

食肉として流通するには、すべて検査員(獣医師)による食肉検査が必要です。県では、食肉衛生検査所の検査員が、県内のと畜場及び食鳥処理場において1頭(羽)毎に検査を実施しました。

- と畜検査：約58万頭 (BSEスクリーニング検査：約1万3千頭)
- 食鳥検査：約582万羽

事業所管課：食品安全局衛生食品課