

別表3 令和8年度収去検査計画予定表

月	4月～5月	6月～8月【夏期対策】	9月～10月	11月～12月【歳末一斉】	1月～3月
微生物検査	国技館で提供される食品 スーパーの食品 すし種・刺身 アイスcream類 仕出し弁当 菓子（和生） いなり・のり巻	弁当類 サラダ・そう菜 調理パン	社員食堂提供食品 病院給食提供食品 社会福祉施設提供食品 菓子（洋生） ホテルで提供される食品	生食用生かき スーパーの食品	魚肉ねり製品 漬物 魚介類加工品 清涼飲料水 豆腐
	検査の結果、不良と判定されたものについては、各期末ごとにまとめて再検査を行う。食品衛生法違反の疑いがある場合は、直ちに調査を行う。				
化学検査					輸入食品 中華めん類・餃子の皮 漬物 そう菜・そう菜類似品 魚介類加工品 清涼飲料水 食肉製品 菓子
	検査の結果、食品衛生法違反等の疑いがある場合は、直ちに調査を行う。				