

別表3 令和5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	<ul style="list-style-type: none"> ○ 国技館で提供される食品 ○ スーパーの食品 ○ すし種・刺身 ○ アイスクリーム類 ○ 仕出し弁当 ○ 菓子（和生） ○ いなり・のり巻 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 弁当類 ○ サラダ・そう菜 ○ 調理パン 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 生食用生かき ○ スーパーの食品 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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					<ul style="list-style-type: none"> ○ 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。				