

別表3 令和6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"> <li>○ 国技館で提供される食品</li> <li>○ スーパーの食品</li> <li>○ すし種・刺身</li> <li>○ アイスクリーム類</li> <li>○ 仕出し弁当</li> <li>○ 菓子（和生）</li> <li>○ いなり・のり巻</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 弁当類</li> <li>○ サラダ・そう菜</li> <li>○ 調理パン</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 社員食堂提供食品</li> <li>○ 病院給食提供食品</li> <li>○ 社会福祉施設提供食品</li> <li>○ 菓子（洋生）</li> <li>○ ホテルで提供される食品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 生食用生かき</li> <li>○ スーパーの食品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 魚肉ねり製品</li> <li>○ 漬物</li> <li>○ 魚介類加工品</li> <li>○ 清涼飲料水</li> <li>○ 豆腐</li> </ul>
	※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"> <li>○ 輸入食品</li> <li>○ 中華めん類・餃子の皮</li> <li>○ 漬物</li> <li>○ そう菜・そう菜類似品</li> <li>○ 魚介類加工品</li> <li>○ 清涼飲料水</li> <li>○ 食肉製品</li> <li>○ 菓子</li> </ul>
	※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。				