

平成31年度(令和元年度) 食品等の検査実施状況

食品等	目標数	実施数	達成率	検査項目	検査機関	
野菜・果物・加工食品	53	53	100%	残留農薬	衛生環境研究所	
市販食肉・食鳥肉	9	9	100%	抗菌性物質		
蒲焼・白焼うなぎ	3	2	67%	抗菌性物質		
アレルギー物質を含む食品	25	25	100%	アレルギー物質		
遺伝子組み換え食品	4	4	100%	組換えタンパク質、遺伝子		
ふぐ	10	10	100%	フグ毒		
カキ	2	1	50%	麻痺性貝毒・下痢性貝毒		
カキ・長太郎	8	6	75%	ノロウイルス		
牛乳	6	6	100%	抗菌性物質		
魚介類(養殖)	10	10	100%	動物用医薬品		
養殖うなぎ	3	3	100%	抗菌性物質		
牛乳等	46	44	96%	微生物、比重、乳脂肪分等		
生食用カキ	2	1	50%	微生物		
アイスクリーム類・氷菓	57	51	89%	微生物		
生食用鮮魚介類	61	63	103%	微生物		
シラス干し	60	55	92%	過酸化水素		
漬物(浅漬)	15	15	100%	微生物		
食肉・食鳥肉	54	48	89%	抗菌性物質		食肉衛生検査所
	323	344	107%	微生物		
食肉・食鳥肉関連施設ふき取り検査	252	154	61%	微生物		
洋生菓子	30	30	100%	微生物	(一社)高知県食品衛生協会 食品検査センター	
豆腐	37	35	95%	微生物		
旅館・給食施設の器具等ふき取り検査	50	55	110%	微生物		
野生鳥獣肉処理施設ふき取り検査	25	15	60%	微生物		
清涼飲料水	26	26	100%	微生物、化学物質等		
ミネラルウォーター類	8	7	88%	微生物、化学物質等		
魚肉練り製品	25	25	100%	微生物		
魚肉練り製品	25	25	100%	保存料、甘味料		
魚介類(天然・養殖)	15	14	93%	PCB、TBTO、総水銀		
食器類	6	6	100%	鉛、カドミウム		
みそ	15	15	100%	保存料、甘味料		
醤油	5	4	80%	保存料、甘味料		
魚介乾製品	18	16	89%	保存料、ヒスタミン		
菓子、魚介加工品等	10	10	100%	保存料、着色料		
油菓子	14	14	100%	酸価、過酸化物価		
麺類	25	24	96%	微生物		
調理パン	30	30	100%	微生物		
輸入果物	10	10	100%	防カビ剤		
漬物	7	7	100%	保存料、甘味料		
寿司・総菜	75	75	100%	微生物		
市場流通食品	30	30	100%	放射性物質		衛生(公社)日本食品衛生協会 研究所
計	1489	1377	92%			