

令和6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・輸入加工食品等	60	60	100%	残留農薬	衛生環境研究所
市販食肉・食鳥肉	9	9	100%	動物用医薬品	
蒲焼・白焼うなぎ	2	2	100%	動物用医薬品	
アレルギー物質を含む食品	35	35	100%	アレルギー物質	
カキ	1	1	100%	麻痺性貝毒・下痢性貝毒	
カキ・長太郎貝	4	4	100%	ノロウイルス	
牛乳	5	5	100%	動物用医薬品	
魚介類（養殖）	10	10	100%	動物用医薬品	
養殖うなぎ	3	3	100%	動物用医薬品	
牛乳等	30	30	100%	成分規格	
生食用かき	1	1	100%	成分規格	
アイスクリーム類・氷菓	42	42	100%	微生物検査	
生食用魚介類	55	55	100%	微生物検査	
加熱食肉製品	4	4	100%	成分規格	
シラス干し	20	20	100%	過酸化水素	
漬物（浅漬）	15	8	53%	微生物検査	
食肉・食鳥肉	77	39	51%	動物用医薬品	食肉衛生検査所
食肉・食鳥肉	119	155	130%	微生物検査	
食肉・食鳥肉関連施設ふき取り検査	216	172	80%	微生物検査	
菓子（洋生菓子・和菓子）	30	30	100%	微生物検査	（一社）高知県食品衛生協会 食品検査センター
豆腐	26	26	100%	微生物検査	
施設の器具等ふき取り検査	60	60	100%	微生物検査	
ジビエ処理施設ふき取り検査	30	30	100%	微生物検査	
清涼飲料水	24	24	100%	成分規格	
ミネラルウォーター類	2	2	100%	成分規格	
魚肉練り製品	18	18	100%	成分規格	
魚肉練り製品	18	18	100%	保存料、甘味料	
魚介類（天然・養殖）	10	10	100%	PCB、TBT O、総水銀	
食器類	6	6	100%	鉛、カドミウム	
醤油	5	5	100%	保存料、甘味料	
魚介乾製品	16	16	100%	保存料、ヒスタミン	
菓子、魚介類加工品、漬物等	10	10	100%	保存料、着色料	
油菓子	10	10	100%	酸価、過酸化物価	
麺類	16	16	100%	微生物検査	
調理パン	25	25	100%	微生物検査	
輸入果物	10	10	100%	防かび剤	
漬物	10	10	100%	保存料、甘味料	
寿司・総菜	76	76	100%	微生物検査	
流通食品	10	10	100%	放射性物質	（公社）日本食品衛生協会
計	1,120	1,067	95%		