

平成24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	60	60	100%	残留農薬	衛生研究所	
アレルギー食品を含む食品	20	20	100%	アレルギー物質		
遺伝子組換え食品	8	8	100%	組換え遺伝子		
フグ	10	5	50%	フグ毒		
アサリ・カキ	20	14	70%	麻痺性貝毒・下痢性貝毒		
魚介類・市販食肉	6	6	100%	寄生虫		
カキ・長太郎	16	16	100%	ノロウイルス		
乳類	6	6	100%	抗菌性物質		
魚介類	10	10	100%	抗菌性物質		
養殖ウナギ・蒲焼・白焼ウナギ	6	6	100%	抗菌性物質		
市販食肉・食鳥肉	9	9	100%	抗菌性物質		
流通食品	120	120	100%	放射性物質		
乳類	69	63	91%	成分規格		福祉保健所
乳酸菌飲料	10	19	190%	成分規格		
シラス干し	25	23	92%	過酸化水素		
弁当・そうざい	150	158	105%	食品関連微生物検査		
生食用鮮魚介類	75	66	88%			
豆腐	70	51	73%			
めん類	40	32	80%			
洋生菓子	75	73	97%			
皿鉢料理・すし類	130	123	95%			
調理パン	60	57	95%			
旅館・給食調理器具類	190	171	90%			
魚肉練り製品	30	23	77%	成分規格		
アイスクリーム類・氷菓	65	60	92%	成分規格、サルモネラ		
漬物	10	7	70%	保存料、甘味料		
輸入果物	15	15	100%	防かび剤		
食肉	45	161	358%	抗菌性物質	食肉衛生検査所	
	300	809	270%	食品関連微生物検査		
食肉関連施設	160	302	189%	食品関連微生物検査		
清涼飲料水	30	30	100%	成分規格	(一社)高知県食品検査センター	
魚肉練り製品	30	25	83%	保存料、甘味料		
魚介類(養殖・天然)	20	23	115%	PCB・TBTO・総水銀		
食器類	10	10	100%	鉛・カドミウム		
味噌	20	20	100%	保存料、甘味料		
しょう油	10	10	100%	保存料、甘味料		
魚介乾燥品	25	25	100%	保存料、ヒスタミン		
油菓子	20	19	95%	酸価、過酸化価		
農産物(水煮、乾燥果実等)	20	20	100%	二酸化硫黄		
生菓子、魚介加工品等	15	15	100%	保存料、着色料		
計	2010	2690	134%			