

平成22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	78	73	94%	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		
遺伝子組み替え食品	8	10	125%	組み替え遺伝子		
菓子等	10	10	100%	メラミン		
フグ	15	10	67%	フグ毒		
アサリ・カキ	20	17	85%	麻痺性貝毒・下痢性貝毒		
カキ・長太郎	17	16	94%	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	9	7	78%	抗菌性物質		
市販食肉・食鳥肉	12	12	100%	抗菌性物質		
乳類	69	69	100%	成分規格		福祉保健所
シラス干し	25	23	92%	過酸化水素		
弁当・そうざい	150	141	94%	食品関連微生物検査		
生食用鮮魚介類	75	64	85%			
豆腐	70	60	86%			
めん類	40	34	85%			
洋生菓子	75	71	95%			
皿鉢料理・すし類	130	118	91%			
調理パン	60	53	88%			
旅館・給食調理器具類	190	224	118%			
魚肉練り製品	30	24	80%	成分規格		
アイスクリーム類・氷菓	65	54	83%	成分規格・サルモネラ		
漬物	10	10	100%	保存料、甘味料		
輸入果物	15	15	100%	防カビ剤		
食肉	45	47	104%	抗菌性物質	食肉衛生検査所	
	300	801	267%	食品関連微生物検査		
食肉関連施設	160	143	89%	食品関連微生物検査		
清涼飲料水	30	30	100%	成分規格	(社)高知県食品検査センター	
魚肉練り製品	30	24	80%	保存料、甘味料		
魚介類(養殖・天然)	20	20	100%	PCB・TBTO・総水銀		
食器類	15	15	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	35	35	100%	保存料、ヒスタミン		
油菓子	25	21	84%	酸価、過酸化値		
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	25	25	100%	保存料、着色料		
計	1,944	2,362	122%			