

平成21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	80	65	81%	残留農薬	衛生研究所
アレルギー食品を含む食品	15	20	133%	アレルギー物質	
遺伝子組み替え食品	5	6	120%	組み替え遺伝子	
フグ	10	10	100%	フグ毒	
アサリ・カキ	40	11	28%	麻痺性貝毒・下痢性貝毒	
カキ	22	20	91%	ノロウイルス	
乳類	7	6	86%	抗菌性物質	
魚介類	10	10	100%	抗菌性物質	
養殖うなぎ	9	6	67%	抗菌性物質	
市販食肉・食鳥肉	10	10	100%	抗菌性物質	
乳類	75	69	92%	成分規格	
シラス干し	25	19	76%	過酸化水素	
弁当・そうざい	150	169	113%	食品関連微生物検査	
生食用鮮魚介類	70	60	86%		
豆腐	70	49	70%		
めん類	40	29	73%		
洋生菓子	75	72	96%		
皿鉢料理・すし類	130	108	83%		
調理パン	60	54	90%		
旅館・給食調理器具類	210	231	110%		
アイスクリーム類・氷菓	65	53	82%	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	55	122%	抗菌性物質	食肉衛生検査所
	300	535	178%	食品関連微生物検査	
食肉関連施設	160	94	59%	食品関連微生物検査	
清涼飲料水	31	31	100%	成分規格	(社)高知県食品検査センター
魚肉練り製品	30	25	83%	成分規格	
魚介類(養殖・天然)	29	29	100%	PCB・TBTO・総水銀	
食器類	18	18	100%	鉛・カドミウム	
味噌	20	20	100%	保存料、甘味料	
しょう油	20	22	110%	保存料、甘味料	
魚介乾燥品	35	37	106%	保存料、ヒスタミン	
油菓子	26	24	92%	酸価、過酸化物質	
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	18	72%	保存料、着色料	
計	1,962	2,030	103%		