

平成20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	70	50	71%	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	10	10	100%	組み替え遺伝子	
フグ	10	5	50%	フグ毒	
アサリ・カキ	40	24	60%	麻痺性貝毒・下痢性貝毒	
カキ	20	22	110%	ノロウイルス	
乳類	7	7	100%	抗菌性物質	
魚介類	10	7	70%	抗菌性物質	
養殖うなぎ	4	4	100%	抗菌性物質	
市販食肉・食鳥肉	10	10	100%	抗菌性物質	
乳類	75	78	104%	成分規格	
シラス干し	35	15	43%	過酸化水素	
弁当・そうざい	150	146	97%	食品関連微生物検査	
生食用鮮魚介類	75	51	68%		
豆腐	70	57	81%		
めん類	45	33	73%		
洋生菓子	75	66	88%		
皿鉢料理・すし類	130	120	92%		
調理パン	60	51	85%		
旅館・給食調理器具類	210	214	102%		
アイスクリーム類・氷菓	65	57	88%	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	54	120%	抗菌性物質	食肉衛生検査所
	300	496	165%	食品関連微生物検査	
食肉関連施設	160	123	77%	食品関連微生物検査	
清涼飲料水	30	25	83%	成分規格	(社)高知県食品検査センター
魚肉練り製品	25	23	92%	成分規格	
魚介類(養殖・天然)	35	42	120%	PCB・TBTO・総水銀	
食器類	25	25	100%	鉛・カドミウム	
味噌	10	10	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	15	23	153%	保存料、ヒスタミン	
油菓子	25	15	60%	酸価、過酸化価	
農産物(水煮、乾燥果実等)	25	15	60%	二酸化硫黄	
生菓子、魚介加工品等	20	18	90%	保存料、着色料	
計	1,941	1,951	101%		