

平成25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	58	57	98%	残留農薬	衛生研究所	
アレルギー食品を含む食品	25	24	96%	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	10	100%	フグ毒		
アサリ・カキ	20	7	35%	麻痺性貝毒・下痢性貝毒		
魚介類・市販食肉	6	0	0%	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	69	100%	成分規格		福祉保健所
乳酸菌飲料	10	10	100%	成分規格		
シラス干し	20	15	75%	過酸化水素		
弁当・そうざい	150	147	98%	食品関連微生物検査		
生食用鮮魚介類	75	70	93%			
豆腐	70	45	64%			
めん類	40	30	75%			
洋生菓子	75	69	92%			
皿鉢料理・すし類	130	137	105%			
調理パン	60	58	97%			
漬物	15	15	100%			
旅館・給食調理器具類	170	148	87%			
アイスクリーム類・氷菓	65	62	95%		成分規格、サルモネラ	
漬物	7	7	100%	保存料、甘味料		
輸入果物	15	10	67%	防かび剤		
食肉	45	265	589%	抗菌性物質	食肉衛生検査所	
	300	844	281%	食品関連微生物検査		
食肉関連施設	160	268	168%	食品関連微生物検査		
清涼飲料水	30	28	93%	成分規格	(一社)高知県食品検査センター	
魚肉練り製品	30	24	80%	成分規格		
魚肉練り製品	30	24	80%	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	20	100%	酸価、過酸化物質価		
農産物(水煮、乾燥果実等)	12	12	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	1992	2753	138%			