

平成26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	53	53	100%	残留農薬	衛生研究所	
アレルギー食品を含む食品	25	25	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	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	9	0	0%	寄生虫		
カキ・長太郎	16	15	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	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	60	60	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	17	85%	過酸化水素		
弁当・そうざい	150	137	91%	食品関連微生物検査		
生食用鮮魚介類	75	70	93%			
豆腐	70	43	61%			
めん類	40	29	73%			
洋生菓子	65	55	85%			
皿鉢料理・すし類	130	97	75%			
調理パン	55	50	91%			
漬物	15	15	100%			
旅館・給食調理器具類	170	161	95%			
アイスクリーム類・氷菓	65	77	118%		成分規格、サルモネラ	
漬物	7	7	100%	保存料、甘味料		
輸入果物	10	6	60%	防かび剤		
食肉	45	76	169%	抗菌性物質	食肉衛生検査所	
	320	976	305%	食品関連微生物検査		
食肉関連施設	160	402	251%	食品関連微生物検査		
清涼飲料水	33	32	97%	成分規格	(一社)高知県食品検査センター	
魚肉練り製品	25	22	88%	成分規格		
魚肉練り製品	25	22	88%	保存料、甘味料		
魚介類(養殖・天然)	20	21	105%	PCB・TBTO・総水銀		
食器類	9	9	100%	鉛・カドミウム		
味噌	17	17	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、過酸化物質価		
農産物(水煮、乾燥果実等)	9	9	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	1916	2707	141%			