

平成30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 | 56 | 106% | 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 | 4 | 4 | 100% | 組換えタンパク質、遺伝子 | |
| フグ | 10 | 10 | 100% | フグ毒 | |
| カキ | 2 | 2 | 100% | 麻痺性貝毒・下痢性貝毒 | |
| カキ・長太郎 | 8 | 8 | 100% | ノロウイルス | |
| 牛乳 | 6 | 6 | 100% | 抗菌性物質 | |
| 魚介類(養殖) | 10 | 10 | 100% | 動物用医薬品 | |
| 養殖うなぎ | 3 | 3 | 100% | 抗菌性物質 | |
| 輸入うなぎ(白・蒲焼き) | 3 | 3 | 100% | 抗菌性物質 | |
| 市販食肉・食鳥肉 | 9 | 9 | 100% | 抗菌性物質 | |
| 市場流通食品※ | 60 | 55 | 92% | 放射性物質 | |
| 乳類 | 46 | 44 | 96% | 微生物、比重、乳脂肪分等 | 各福祉保健所 |
| シラス干し | 60 | 57 | 95% | 過酸化水素 | |
| 生食用鮮魚介類 | 61 | 59 | 97% | 微生物 | |
| 豆腐 | 37 | 32 | 86% | 微生物 | |
| 洋生菓子 | 30 | 27 | 90% | 微生物 | |
| 生食用カキ | 2 | 2 | 100% | 微生物 | |
| 旅館・給食調理器具類等 | 95 | 110 | 116% | 微生物 | |
| 野生鳥獣肉処理施設 | 25 | 16 | 64% | 微生物 | |
| アイスクリーム類・氷菓 | 57 | 54 | 95% | 微生物 | |
| 漬物(浅漬) | 15 | 15 | 100% | 微生物 | |
| 食肉・食鳥肉 | 54 | 59 | 109% | 抗菌性物質 | 食肉衛生 検査所 |
| | 323 | 335 | 104% | 微生物 | |
| 食肉・食鳥肉関連施設ふき取り検査 | 187 | 111 | 59% | 微生物 | |
| 清涼飲料水 | 26 | 26 | 100% | 微生物、化学物質等 | (一社)高知県食品衛生協会 食品検査センター |
| ミネラルウォーター類 | 8 | 7 | 88% | 微生物、化学物質等 | |
| 魚肉練り製品 | 25 | 25 | 100% | 微生物 | |
| 魚肉練り製品 | 25 | 25 | 100% | 保存料、甘味料 | |
| 魚介類(天然・養殖) | 15 | 16 | 107% | PCB、TBTO、総水銀 | |
| 食器類 | 6 | 6 | 100% | 鉛、カドミウム | |
| みそ | 15 | 15 | 100% | 保存料、甘味料 | |
| 醤油 | 5 | 5 | 100% | 保存料、甘味料 | |
| 魚介乾製品 | 18 | 18 | 100% | 保存料、ヒスタミン | |
| 油菓子 | 14 | 13 | 93% | 酸価、過酸化物価 | |
| 菓子、魚介加工品等 | 10 | 10 | 100% | 保存料、着色料 | |
| 寿司・総菜 | 75 | 75 | 100% | 微生物 | |
| 麺類 | 30 | 24 | 80% | 微生物 | |
| 調理パン | 30 | 30 | 100% | 微生物 | |
| 漬物 | 7 | 7 | 100% | 保存料、甘味料 | |
| 輸入果物 | 10 | 10 | 100% | 防カビ剤 | |
| 計 | 1504 | 1423 | 95% | | |

※衛生研究所及び(公社)日本食品衛生協会 食品衛生研究所で実施