

平成27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・輸入加工食品等	53	53	100%	残留農薬	衛生 研究 所
アレルギー物質を含む食品	25	27	108%	アレルギー物質	
遺伝子組み換え食品	4	4	100%	組み換え遺伝子	
フグ	10	10	100%	フグ毒	
カキ	4	4	100%	麻痺性・下痢性貝毒	
魚介類	3	3	100%	寄生虫	
カキ・長太郎貝	16	14	88%	ノロウイルス	
牛乳	6	6	100%	抗菌性物質	
魚介類(養殖)	10	10	100%	抗菌性物質	
養殖うなぎ	3	3	100%	抗菌性物質	
蒲焼・白焼うなぎ	3	3	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	
牛乳・乳酸菌飲料	79	80	101%	成分規格	
冷凍食品	6	6	100%	成分規格	
シラス干し	20	20	100%	過酸化水素	
弁当・総菜	75	71	95%	食品関連微生物検査	
豆腐	70	39	56%		
生食用魚介類	75	68	91%		
麺類	40	28	70%		
洋生菓子	50	48	96%		
皿鉢料理・寿司類	75	73	97%		
調理パン	50	49	98%		
旅館・給食施設の器具等ふき取り検査	170	162	95%		
野生鳥獣肉処理施設ふき取り検査	25	33	132%		
漬物(浅漬)	15	15	100%		
アイスクリーム類・氷菓	65	50	77%	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	10	100%	防かび剤	
食肉・食鳥肉	45	73	162%	抗菌性物質	食肉 衛生 検査 所
	320	327	102%	食品関連微生物検査	
食肉関連施設	160	87	54%	食品関連微生物検査	
清涼飲料水	34	34	100%	成分規格	(一社)高知県食品検査センター
魚肉練り製品	25	21	84%	成分規格	
	25	21	84%	保存料、甘味料	
魚介類(天然・養殖)	20	20	100%	PCB、TBTO、総水銀	
食器類	6	6	100%	鉛、カドミウム	
みそ	15	13	87%	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	
菓子、魚介類加工品等	10	10	100%	保存料、着色料	
油菓子	14	14	100%	酸価・過酸化価	
計	1735	1614	93%		