

平成28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	4	3	75%	組換えタンパク質、遺伝子		
フグ	10	10	100%	フグ毒		
ヒラメ	3	1	33%	寄生虫(クドア)		
カキ	4	4	100%	麻痺性貝毒・下痢性貝毒		
カキ・長太郎	12	11	92%	ノロウイルス		
乳類	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	60	100%	放射性物質		
乳類	69	69	100%	微生物、比重、乳脂肪分等		各福祉保健所
シラス干し	20	34	170%	過酸化水素		
寿司・そうざい	75	72	96%	微生物		
生食用鮮魚介類	61	58	95%			
豆腐	44	34	77%			
麺類	32	27	84%			
洋生菓子	30	25	83%			
生食用カキ	4	4	100%			
調理パン	30	28	93%			
旅館・給食調理器具類等	95	61	64%			
野生鳥獣肉処理施設	25	28	112%			
アイスクリーム類・氷菓	57	56	98%			
漬物	7	7	100%		保存料、甘味料	
漬物(浅漬)	15	15	100%		微生物	
輸入果物	10	10	100%		防カビ剤	
乳酸菌飲料	10	12	120%	微生物		
冷凍食品	6	6	100%	微生物		
食肉・食鳥肉	45	74	164%	抗菌性物質	食肉衛生検査所	
	320	322	101%	微生物		
食肉関連施設	160	155	97%	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)	15	15	100%	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		
魚介乾燥品	18	18	100%	保存料、ヒスタミン		
油菓子	14	14	100%	酸価、過酸化物価		
菓子、魚介加工品等	10	10	100%	保存料、着色料		
計	1484	1461	98%			