

令和3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	衛生環境研究所
市販食肉・食鳥肉	9	9	100%	動物用医薬品	
蒲焼・白焼うなぎ	3	3	100%	動物用医薬品	
アレルギー物質を含む食品	25	25	100%	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	
ふぐ	10	10	100%	フグ毒	
カキ	2	1	50%	麻痺性貝毒・下痢性貝毒	
カキ・長太郎貝	8	4	50%	ノロウイルス	
牛乳	6	6	100%	動物用医薬品	
魚介類（養殖）	10	10	100%	動物用医薬品	
養殖うなぎ	3	3	100%	動物用医薬品	
牛乳	46	46	100%	成分規格	
生食用かき	2	1	50%	成分規格	
アイスクリーム類・氷菓	50	50	100%	微生物検査	
生食用魚介類	61	31	51%	微生物検査	
シラス干し	60	57	95%	過酸化水素	
漬物（浅漬）	15	3	20%	微生物検査	
食肉・食鳥肉	54	16	30%	動物用医薬品	食肉衛生検査所
食肉・食鳥肉	323	187	58%	微生物検査	
食肉・食鳥肉関連施設ふき取り検査	252	0	0%	微生物検査	
洋生菓子	30	30	100%	微生物検査	（一社）高知県食品衛生協会 食品検査センター
豆腐	30	30	100%	微生物検査	
旅館・給食施設の器具等ふき取り検査	50	50	100%	微生物検査	
野生鳥獣肉処理施設ふき取り検査	20	20	100%	微生物検査	
清涼飲料水	26	26	100%	成分規格	
ミネラルウォーター類	4	3	75%	成分規格	
魚肉練り製品	25	25	100%	成分規格	
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	14	93%	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	11	79%	酸価、過酸化物価	
麺類	25	24	96%	微生物検査	
調理パン	30	30	100%	微生物検査	
輸入果物	10	10	100%	防かび剤	
漬物	7	7	100%	保存料、甘味料	
寿司・総菜	75	75	100%	微生物検査	
流通食品	25	25	100%	放射性物質	（公社）日本食品衛生協会
計	1,461	979	67%		