

## 収去検査(食品の抜き取り検査)の実施状況

平成25年3月31日現在

検査の種類	対象食品	検体数 (延べ数)	違反検体数	
			食品衛生法の成分規格、 使用基準等	衛生規範、指導基準、そ の他
理化学検査	そうざい、菓子、冷凍食品、乳・乳製品、アイスクリーム類、清涼飲料水、めん類、油揚げ、漬物、調味料、輸入食品、輸入柑橘、食鳥肉、卵、食肉製品、生食用貝類、魚肉練り製品、魚介乾製品、魚卵	146	1 (アイスクリーム類)	8 (油揚げ、輸入食品)
微生物検査	乳・乳製品、アイスクリーム類、清涼飲料水、生食用食肉、生食用鮮魚介類、卵、食肉製品、魚肉練り製品、めん類、菓子、漬物、弁当、仕出し、そうざい、給食、豆腐、カットフルーツ	812	1 (食肉製品)	42 (弁当、そうざい、給食、生食用鮮魚介類、めん類、菓子、漬物、豆腐)
残留農薬検査	農産物、輸入加工食品、食鳥肉、食鳥卵	139	0	0
食物アレルギー検査	加工食品	8	0	0
遺伝子組換え食品検査	加工食品	10	0	0
放射性物質検査	農林畜水産物、生鮮食品、加工食品	66	0	0
県内農産物の残留農薬モニタリング検査	県内農産物	96	0	0

1277

2

50