

# 令和3年度食品の試験検査実績（3月末現在）

## 1 目的

県内で製造された食品及び県内を流通する食品等について、規格基準、表示基準等に基づき収去検査することにより、違反食品、不良食品の排除に努め、もって県民の食生活の安全を確保する。

## 2 試験検査計画・実績

検査項目	対象食品	検体数 累計	令和3年度 検査計画数	基準不適合数 累計
成分規格、添加物、微生物等 規格基準検査	国産一般食品	953	1,143	3
	輸入一般食品	448	378	
添加物表示検査	国産一般食品	509	543	3
	輸入一般食品	233	143	
残留農薬	県内、輸入農産物	75	75	1
動物用医薬品	輸入食肉、牛乳等	60	60	
遺伝子組換え食品	輸入トウモロコシ、 大豆、米加工品等	60	60	
放射性物質	県内産農畜水産物	59	68	
	県内流通食品	146	145	
カビ毒	香辛料	8	8	
貝毒	浜名湖産貝類	10	10	
水銀	県内水揚げ魚介類	12	12	
アレルギー	一般食品	110	110	
腸管出血性大腸菌、 腸炎ビブリオ等	一般食品 (加熱せず喫食するもの)	1,085	975	
動物用医薬品、残留農薬等 (食肉衛生検査所検査分)	県内と畜食肉	170	161	
E.coli検査	県内加工食品	117	109	
合計		4,055	4,000	7

※「弁当及びそうざいの衛生規範」及び「漬物の衛生規範」

## 参考) 検査に基づく基準不適合及び措置内容

(令和3年度)

No	食品名称	内容	処分等	検査 実施月
1	ほうれんそう	残留農薬基準値超過 エトフェンプロックス（殺虫剤） 検出値0.26ppm（基準値0.01ppm）	自主回収	4
2	アイスクリーム	規格基準違反 乳脂肪分7.9%（基準値8.0%以上）	口頭指導、改善確認	6
3	釜揚げしらす	食品表示法違反 添加物（過酸化水素）の表示欠落	口頭指導、改善確認	

4	焼き菓子	食品表示法違反 (着色料の表示欠落)	口頭指導、改善確認	7
5	発酵乳	規格基準違反 (大腸菌群陽性)	回収命令	8
6	菓子	食品表示法違反 (着色料の表示欠落)	口頭指導 改善確認	
7	氷菓	規格基準違反 (細菌数基準値超過)	廃棄命令	2