



静岡県による

食品の検査結果

県では計画的に、県内で製造された食品や
県内で販売された食品の しゅうきよ 収去検査
(抜き取り検査)を実施しています。

食品 4,055検体について検査した結果、7検体の基準不適品を発見(違反率 0.2%)しました。違反品については、改善指導など、必要な措置を行いました。

検査結果(令和3年度)

検査項目	対象食品	総検体数	基準不適数
成分規格、添加物、微生物、表示等検査	国産一般食品	1,462	6
	輸入一般食品	681	
残留農薬	県内産農産物	75	1
動物用医薬品	輸入食肉	60	
遺伝子組換え食品	輸入大豆、米加工品等	60	
放射性物質	県内産農畜水産物、野生きのこ及び県内流通食品	205	
カビ毒	香辛料	8	
貝毒	浜名湖産貝類	10	
水銀	県内水揚げ魚介類	12	
アレルギー	一般食品	110	
腸管出血性大腸菌等	加熱せず食べる食品	1,085	
E. coli	そうざい、漬物	117	
動物用医薬品等	県内と畜食肉	170	
合計		4,055	7

検査で発見された違反品等及び措置

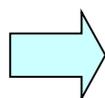
番号	検査項目	食品の名称	内容	措置等
1	農薬検査	ほうれんそう	残留農薬基準値超過	自主回収
2	化学検査	アイスクリーム	規格基準違反 (乳脂肪分)	指導・改善確認
3	表示検査	釜揚げしらす	添加物(過酸化水素) の表示欠落	指導・改善確認
4	表示検査	菓子	添加物(着色料) の表示欠落	指導・改善確認
5	細菌検査	発酵乳	規格基準違反 (大腸菌群)	回収命令
6	表示検査	菓子	添加物(着色料) の表示欠落	指導・改善確認
7	細菌検査	氷菓	規格基準違反 (細菌数)	廃棄命令

県による食品検査について

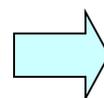
- 県内に流通する食品について、微生物や食品添加物などの検査を継続し、法違反の食品の流通を防止します。
- 食品の安全性をさらに高めるため、保健所による監視指導と連動した食品検査を実施します。
- 食品衛生検査施設の業務管理を適正に行い、検査結果の信頼性を確保します。



販売店等から抜き取る(収去)



検査をする



結果を判定する