

本県の監視指導実績（平成25年度）

区分	監視指導 計画数	監視指導 実施数	監視率（%）
A（2回以上／年）	754	1,189	157.7
B（1回以上／年）	1,350	1,548	114.7
C（1回以上／2年）	12,529	13,036	104.0
D（1回以上／5年）	1,484	2,209	148.9
計	16,117	17,982	111.6

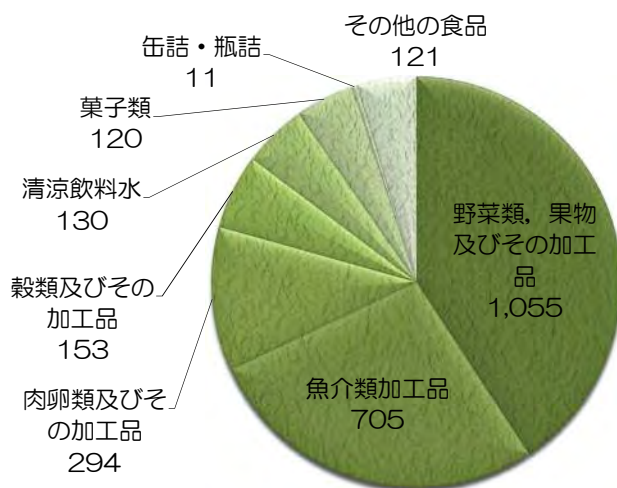
- A：食中毒の原因施設，大規模給食・飲食店，生食用食肉取扱い施設 等
 B：中規模の給食・飲食店，工場形態の各種製造業，浅漬製造施設 等
 C：A，B，Dに該当しない営業許可施設
 D：自動販売機，行商 等

本県の食品等の検査実績（H25年度）

検査の種類	対象食品	検査項目	検査 実施数	違反 件数
食品添加物	魚肉練り製品 漬物，菓子，麺類 食肉製品 等	保存料，甘味料 漂白剤等	447	1※
微生物検査	そうざい，牛乳 冷凍食品 等	大腸菌群，O157 食中毒菌 等	576	5
残留農薬検査	農林畜産物	農薬	100	0
動物用医薬品検査	食肉 魚介類 等	抗生物質 合成抗菌剤 等	241	
魚介類の検査	魚介類	過酸化水素，貝毒等	77	0
アレルギー物質	菓子等の加工食品	卵，小麦，そば，落花生，乳，えび，かに	193	0
衛生指導検査	施設，設備，器具 類の拭き取り等	一般細菌 食中毒菌 等	1,504	—
計			3,138	6

※ 漬物の甘味料の過量使用
 食品添加物の使用基準違反率 $1/447 \times 100 = 0.2\%$

本県の食品添加物検査検体の内訳 (H21～H25年度 合計2,589件)



本県の食品添加物の違反事例（H21～25年度）

	使用基準違反（過量使用）				表示違反 (記載漏れ)	計
	保存料	甘味料	漂白剤	その他		
魚介類加工品					1	1
穀類及びその加工品				1	1	2
野菜類、果物及びその加工品	2	2			2	6
菓子類			2			2
その他の食品 (そうざい)					2	2
計	2	2	2	1	6	13

本県の違反事例【添加物以外】（H25年度）

違反事項	件数	品名	違反内容
アレルギー表示漏れ	1	豆乳プリン	乳の表示漏れ
カビの発生	3	菓子	菓子にカビ発生
アイスクリーム等の成分規格違反	3	アイスマイルク、ラクトアイス等	大腸菌群陽性、細菌数基準超過
冷凍食品の規格基準違反	1	冷凍鮮魚介類（かつおさしみ）	大腸菌群陽性
食肉製品の成分規格違反	1	食肉製品	大腸菌群陽性
計	9		