

食品の検査

県では、年間計画をたてて、流通食品の検査を実施し、結果を公表しています。

農薬

検査予定数
年間 **140** 検体

農産物と加工食品中の残留農薬（349農薬）について検査します。

◎検査品目

オクラ、きゅうり、ねぎ、野菜冷凍食品等



添加物

検査予定数
年間 **280** 検体

・微生物

加工食品中の食品添加物や微生物について検査します。

◎検査品目

食肉製品、そうざい、菓子 など

◎検査項目

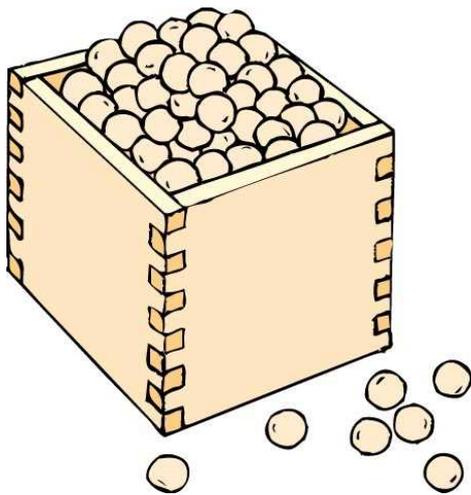
保存料、着色料、大腸菌群 など

アレルギー

検査予定数
年間44検体

流通している加工食品にアレルゲンが含まれているか検査し、表示との整合性を確認します。

- ◎検査品目
菓子、米菓、パン等の加工食品(予定)
- ◎検査項目
卵・小麦



遺伝子組換え

検査予定数
年間5検体

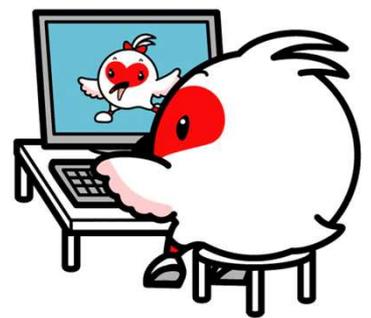
食品製造施設で使用される原料大豆を検査し、遺伝子組換え表示が適切であることを確認します。

◎大豆

このほか、畜水産食品の残留抗菌性物質などの検査を実施します。

検査結果は、ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」に掲載しています。

ぜひ、ご覧ください。



にいがた食の安全インフォメーション

検索

