

令和4年度

# 食品衛生検査所業務年報

神戸市健康局

健康局保健所食品衛生検査所  
令和5年11月

# 目 次

## I 食品衛生検査所の概要

1	沿革及び主要関係事項	1
2	業務内容	3
3	組織及び人員配置	4
4	予 算	4
5	主要備品	5
6	神戸市中央卸売市場（本場および東部市場）の概要並びに 食品衛生検査所の位置と平面図	6

## II 令和4年度 食品衛生検査所の事業結果

1	事業計画および主要事業の概要	9
2	監視指導	9
3	収去検査	9
4	衛生教育及び自主管理の推進	11
5	視察及び見学	12
6	令和4年度事業結果関係諸表	
	【表 1】 令和4年度事業計画一覧表	13
	【表 2】 令和4年度収去計画一覧表	14
	【表 3】 市場内食品衛生関係施設数及び監視指導件数	15
	【表 4】 違反食品等の流通調査・措置一覧表	16
	【表 5】 監視指導票交付状況	17
	【表 6】 検査品目・項目別検査件数	18
	【表 7】 輸入食品の検査品目・項目別検査結果	20
	【表 8】 生食用鮮魚介類の細菌検査結果（場外加工品）	21
	【表 9】 鮮魚切り身等の細菌検査結果（場内加工品）	22
	【表 10】 生食用かきの細菌検査結果	23
	【表 11】 魚介類の抗菌性物質検査結果	24
	【表 12】 貝毒検査結果	24
	【表 13】 魚介類のPCB検査結果	25
	【表 14】 魚介類の水銀検査結果	26
	【表 15】 湯煮品の細菌検査結果	27
	【表 16】 野菜類の残留農薬検査結果	28
	【表 17】 果実類の残留農薬検査結果	30
	【表 18】 農薬の検査項目一覧及び検出された農薬一覧	31
	【表 19】 果実類の防ばい剤検査結果	34
	【表 20】 「食品衛生の日」実施結果	35

# I. 食品衛生検査所の概要

## 1 沿革及び主要関係事項

- 昭和 7 年 神戸市中央卸売市場業務開始
- 昭和 23 年 終戦後米軍の衛生管理下にあつて、兵庫県の食品衛生監視員 2 名が駐在する。
- 昭和 25 年 兵庫県より神戸市への一部権限委譲に伴い、市職員により中央卸売市場衛生監視員詰所として引き継ぐ（4 月 1 日）。
- 昭和 29 年 原爆マグロ事件によるマグロの放射能測定業務のため強化されたが、その終息とともに消滅する。
- 昭和 35 年 ゲルトネル食中毒事件の多発に伴い、恒久的な性格を有し、食品等の監視指導ならびに試験検査を実施するため、衛生局環境衛生課の出先として、中央卸売市場食品衛生検査室が設置される（48 m<sup>2</sup>）。
- 昭和 37 年 卸売場階にあつた施設が特設 A 棟 2 階へ移転（77.5 m<sup>2</sup>）。
- 昭和 39 年 検査室拡張される（180 m<sup>2</sup>）。
- 昭和 44 年 機構改革により「神戸市食品衛生検査所」として 3 類事業所となる（5 月 1 日）。  
また、東部市場の開設に伴い、東部分室を設置する（11 月 11 日：66 m<sup>2</sup>）。
- 昭和 45 年 食品衛生検査車「あじさい 1 号」の誕生により、その検査を実施する。
- 昭和 47 年 機構改革により 2 類事業所となり（4 月 1 日）、本場に中央検査係、東部市場に東部検査係をおく。検査車も検査所所属となる。  
P C B による環境汚染問題が表面化し、魚介類の P C B 検査に着手する。
- 昭和 48 年 第 3 水俣病の報道に伴い、魚介類の水銀検査に着手する。また、業務量の増大に伴って、中央・東部とも拡張する（中央 247 m<sup>2</sup>、東部 198 m<sup>2</sup>）。
- 昭和 49 年 機構改革により、検査車は公衆衛生課所属となる。
- 昭和 50 年 A F - 2 の禁止に伴い、細菌検査の充実を図るため、中央・東部とも細菌検査室の改修を行う。魚介類の重金属検査に着手する。
- 昭和 52 年 東部検査係長事務取扱いとして、衛生局主幹配置される。有田コレラ事件発生。
- 昭和 53 年 北海道産の一部のホタテ貝に高濃度の麻痺性貝毒が検出される。
- 昭和 54 年 ホタテ貝の出荷自主規制が行われる。（中腸腺を除去したホタテ貝が流通する）
- 昭和 55 年 タイ国産の輸入冷凍エビからコレラ菌が検出される。
- 昭和 56 年 東部検査係の施設を拡張整備する（231 m<sup>2</sup>）。
- 昭和 57 年 B H A のラットに対する発がん性が問題となる。抗菌性物質の検査に着手する。
- 昭和 58 年 本場新卸売場棟完成に伴い、中央検査係の施設を同 2 階へ移転拡張する（10 月 11 日：485 m<sup>2</sup>）。
- 昭和 59 年 生食用魚介類の重点的検査に着手する。からしれんこんによるボツリヌス集団中毒発生。
- 昭和 60 年 T B T O (ヒストリブチルス<sup>ト</sup>オキシト) 検査に着手する。
- 昭和 61 年 ソ連チェルノブイリ原子力発電所事故発生する。
- 昭和 63 年 東部検査係の施設を拡張整備する（330 m<sup>2</sup>）。
- 平成 元年 放射能測定器を設置し、食品の放射能検査に着手する。
- 平成 3 年 三河湾産アサリの一部から規制値を超えた麻痺性貝毒が検出される。  
食品添加物の表示方法が全面改正される。
- 平成 4 年 農薬残留基準の大幅改正にともない検査を強化する。
- 平成 6 年 食品の日付表示制度が製造年月日より期限日表示に改正される。
- 平成 7 年 1 月 17 日午前 5 時 46 分に発生した兵庫県南部地震（マグニチュード 7.3、最大震度 7）により甚大な被害を受ける。これを教訓にして独自の「防災マニュアル」を策定する。  
避難者に支給される弁当による食中毒の発生を防止するため、支給が続いた 8 月中旬まで、これらの細菌検査を重点的に実施する。
- 平成 8 年 組織改正により衛生局が保健福祉局となり、保健福祉局健康部食品衛生検査所となる。

- 腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒が全国的に発生したため、市場衛生対策を実施するとともに、0157 検査機器を整備し検査を開始する。
- 平成 9 年 窒素系農薬 11 項目を追加し、残留農薬検査を強化する。
- 平成 10 年 醤油漬けいくらを原因とする腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒が発生する。
- 平成 11 年 腸炎ビブリオ (O3:K6) を原因とする食中毒が多発し、汚染実態調査など腸炎ビブリオ対策を強化する。
- 平成 12 年 乳製品を原因とする大規模な黄色ブドウ球菌エンテロトキシン食中毒が発生する。
- 平成 13 年 生食用鮮魚介類に腸炎ビブリオ等の規格基準が設定されたことを受け、監視指導および収去検査を強化する。
- 平成 14 年 中国産青果物の相次ぐ残留農薬基準違反、国内における無登録農薬の使用などにより、青果物の残留農薬検査を強化する。
- 平成 15 年 マグロ低温せり売り場の新設工事が実施される(本場、16 年 5 月供用開始)。
- 平成 16 年 残留農薬等のポジティブリスト制度の施行を控え、検査対象農薬の拡充についての検討を開始する。
- 平成 18 年 組織改正により、2 係体制が廃止される。これに伴い、東部市場内の事務所の床面積を 3/5 に縮小させ 198 m<sup>2</sup>とする。  
残留農薬等のポジティブリスト制度が施行され、検査対象農薬を拡充する。  
ノロウイルス感染症が多発し、生かきの取扱量が激減する。
- 平成 19 年 組織改正により、保健福祉局健康部と保健所の両方に属することになり、事務分掌規則が改正される。
- 平成 20 年 神戸市中央卸売場本場の新加工場が完成。  
中国産冷凍餃子による農薬健康被害事件、中国産冷凍ウナギ蒲焼の産地偽装事件が起きる。  
非食用の事故米穀が不正規流通する事件が発生する。
- 平成 21 年 新型インフルエンザの流行に伴い、危機管理対策を実施した。
- 平成 22 年 4 月に宮崎県で口蹄疫が発生し、大量の家畜が殺処分される。
- 平成 23 年 3 月に発生した東北地方太平洋沖地震(マグニチュード 9)の影響で、福島原子力発電所のメルトダウン事故が発生し大量の放射性物質が環境中に放出され、食品への汚染を引き起こした。まず生食用食肉について規格基準と表示基準が定められ、続いて牛乳、食品一般についても規格基準が定められた。  
0157 対策の一環として牛肉の生食規制が強化された。
- 平成 24 年 前年から始まった食品中の放射性物質検査が全国の検査機関で継続されることとなった。  
クドアに関する検査法や対応が定められ、クドア等の寄生虫が食中毒病因物質に追加された。
- 平成 25 年 新しい神戸市生活衛生システムが導入され、監視・検査データの一元的管理化が図られた。
- 平成 26 年 食品事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針が改正され段階的な HACCP 導入が図られた。
- 平成 27 年 4 月 1 日に食品表示法が施行された。6 月 1 2 日に生食用豚肉の提供が禁止された。
- 平成 28 年 愛知県で 1 月に廃棄食品が横流しされ市場に流通する事件が発生した。  
10 月に質量分析器付ガスクロマトグラフ測定装置をより高感度なタンデム型の装置に更新した。  
10 月 27 日に過酸化水素の規格基準が一部改正され、「釜揚げしらす」及び「しらす干し」に対する使用基準が新たに設定された。
- 平成 29 年 刻み海苔を原因とした大規模ノロウイルス食中毒事件が和歌山県、東京都の学校等で発生した。  
アニサキスを原因とする一部食中毒事例がマスコミ等で取り上げられ、中央卸売市場における鮮魚の流通にも影響が生じた。  
平成 29 年 9 月 1 日に新たな加工食品の原料原産地表示制度を定めた食品表示基準の一部を改正する内閣府令(平成 29 年内閣府令第 43 号)が公布・施行され、全ての加工食品の原材料の産地又は製造地の表示が義務づけられた。

平成 30 年 食をとりまく環境変化や国際化などに対応するため食品衛生法が大幅改正され、HACCP に沿った衛生管理の制度化、国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備、営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設などが定められた。

令和 2 年 組織改正により保健福祉局が健康局となり、健康局保健所食品衛生検査所となる。  
新型コロナウイルスの世界的な流行により 4 月 7 日 兵庫県を含む 7 都府県が新型コロナウイルス感染症緊急事態宣言実施区域に指定された。この後、感染は拡大と収束を繰り返す。感染予防対策としてマスクの着用、手洗いの徹底、飲食店の営業自粛等があり、この年の食中毒発生件数も減少した。

## 2 業 務 内 容

### (1) 監 視 業 務

#### (イ) 早 朝 監 視

午前 3 時 30 分より午前 8 時まで、鮮魚介類・塩干物・青果物の各せり売場、仲卸店舗、加工場、及び関連店舗等において食品の取扱い等に係る総合的監視を行うとともに、食品の収去及び現場検査を実施している。

#### (ロ) 平 常 監 視

午前 8 時 45 分以降は、上記施設以外に飲食店、喫茶店、集団給食施設等も対象施設として、定期的に重点監視指導及び収去検査を実施している。

### (2) 試 験 検 査 業 務

#### (イ) 収 去 検 査

収去した食品の細菌検査、食品添加物・汚染物質・残留農薬・抗菌剤等の理化学検査及び毒性検査を実施し、その結果に基づき行政指導を行っている。

#### (ロ) 依 頼 検 査

衛生監視事務所（保健所）から依頼を受けた指導検査を実施している。

#### (ハ) 調 査 研 究

行政上必要な資料を得るための実態調査及び技術研鑽のための調査研究を行っている。

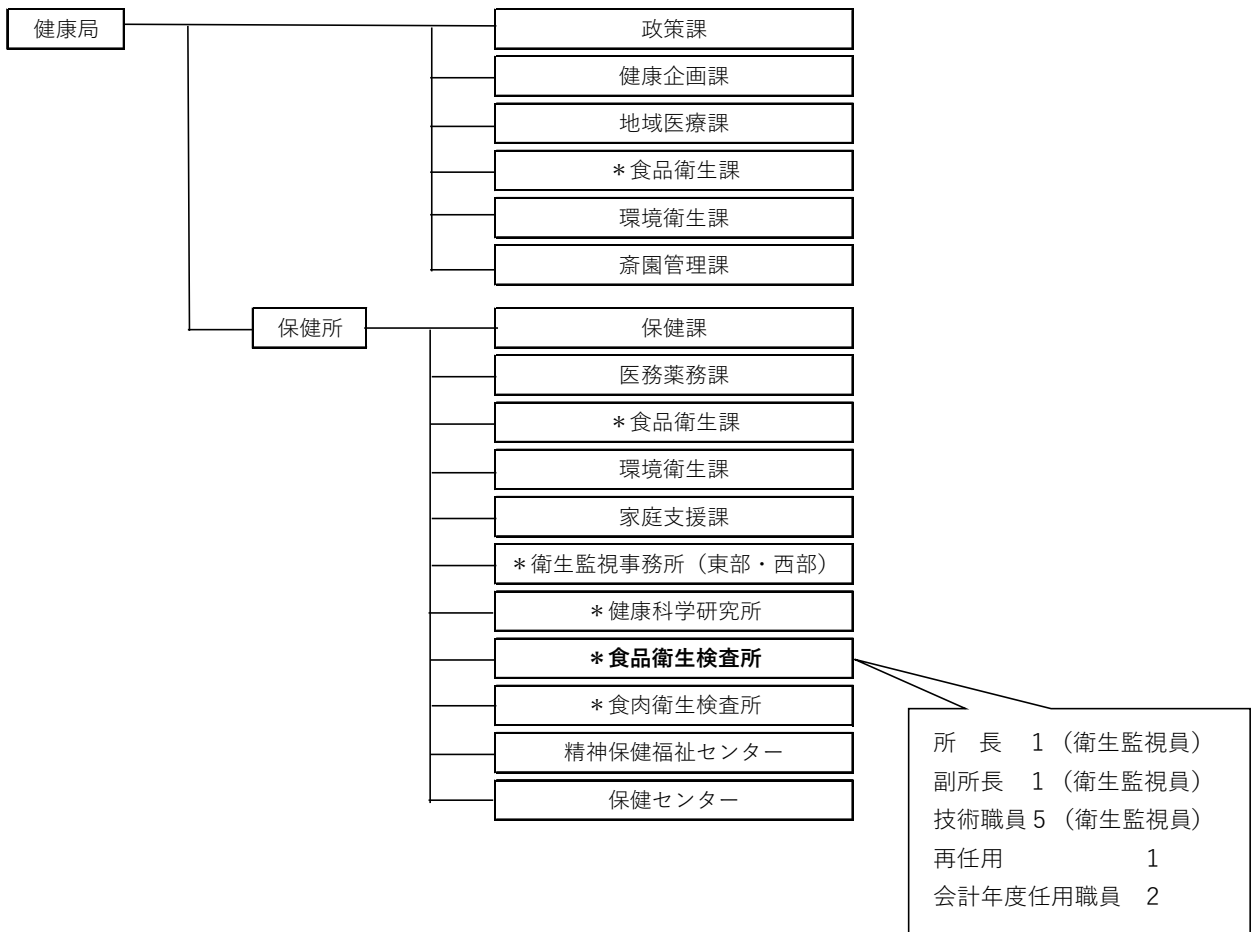
### (3) 衛 生 教 育

市場内の営業者及び従業員に対し、衛生意識の高揚と衛生水準の向上を図るための衛生教育を実施するとともに、法改正等に伴う講習会を実施している。

### (4) 見 学 ・ そ の 他

市内小学校、婦人会、消費者学級、及び生産地からの視察団体などの見学や研修を受け入れている。

### 3 組織及び人員配置（令和4年度）



\* 食品衛生関係業務所管部署

### 4 予算（令和4年度）

（単位 千円）

費目	経常予算	GLP関連予算
需用費	3,578	2,367
（1）医薬材料費	2,149	544
（2）修繕費	204	1,823
（3）その他	1,225	—
役務費	1,143	289
（1）一般役務費	612	289
（2）その他役務費	531	—
使用料及び賃貸料	15,218	—
（1）家屋借上料	12,027	—
（2）自動車借上料	0	—
（3）一般使用料	3,191	—
備品購入費	1,290	—

## 5 主要備品

(令和5年3月末現在)

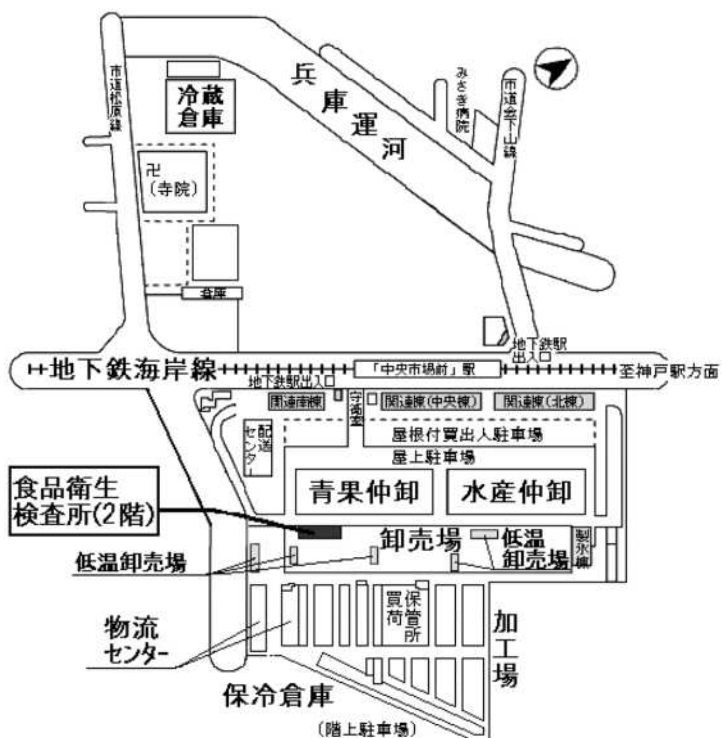
主要備品名	本場内	東部市場内
FPD、FID付ガスクロマトグラフ	1	—
ECD付ガスクロマトグラフ	2	—
ガスクロマトグラフ用水素発生装置	2	—
ガスクロマトグラフ質量分析計(タンデム型)	1	—
高速液体クロマトグラフ	2	—
水銀濃度計	1	—
可視紫外分光光度計	1	—
高感度微量過酸化水素分析計	1	—
サーマルサイクラー	1	—
シンチレーションサーベイメータ	1	—
オートクレーブ	3	—
乾熱滅菌器	1	—
ストマッカー	1	—
インキュベーター	5	—
顕微鏡	2	—
電子天秤	7	2
中心温度計・反射型温度計	3	2
pHメーター	1	—
遠心分離器	2	—
ロータリーエバポレーター	4	—
振とう機	2	—
ホモジナイザー	4	—
乾燥機	2	—
冷蔵庫	8	1
冷凍庫	6	1
恒温水槽	3	—
超音波洗浄器	5	—

## 6 神戸市中央卸売市場（本場および東部市場）の概要並びに食品衛生検査所の位置と平面図

(1) 神戸市中央卸売市場（本場および東部市場）の位置



(2) 本場施設配置図



(3) 東部市場配置図





(3) 神戸市中央卸売市場主要施設面積（本場および東部市場） 令和4年4月1日現在

区分	市場別	
	本場 単位：㎡	東部市場 単位：㎡
敷地面積	104,451	117,437
建物延面積	146,225	78,206
卸売場	16,820	10,296
仲卸売場	16,089	8,467
買荷保管所兼積込所	11,208	1,944
駐車場（うち建物部分）	56,883(53,233)	31,685(11,650)
倉庫	5,835	5,163
冷蔵蔵庫	16,760	8,933
管理事務所	1,437	264
関係業者事務所	12,209	4,904
農水産物加工場	5,722	2,149
関連商品売場	4,558	3,461

(4) 関係業者数 令和4年4月1日現在

市場別 区分 業種別	本場					東部市場							
	青果部		水産物部		その他 関連事業者	計	青果部		水産物部		花 き部	その他 関連事業者	計
	野 菜	果 実	生 鮮 水 産 物	加 工 水 産 物			野 菜	果 実	生 鮮 水 産 物	加 工 水 産 物			
卸売業者	1		3		—	4	1		2		1	—	4
仲卸業者	23	12	18	9	—	62	19	10	12	8	3	—	52
売買参加者	14		5		—	19	4		0		352	—	356
関連事業者	—	—	—	—	39	39	—	—	—	—	—	37	37

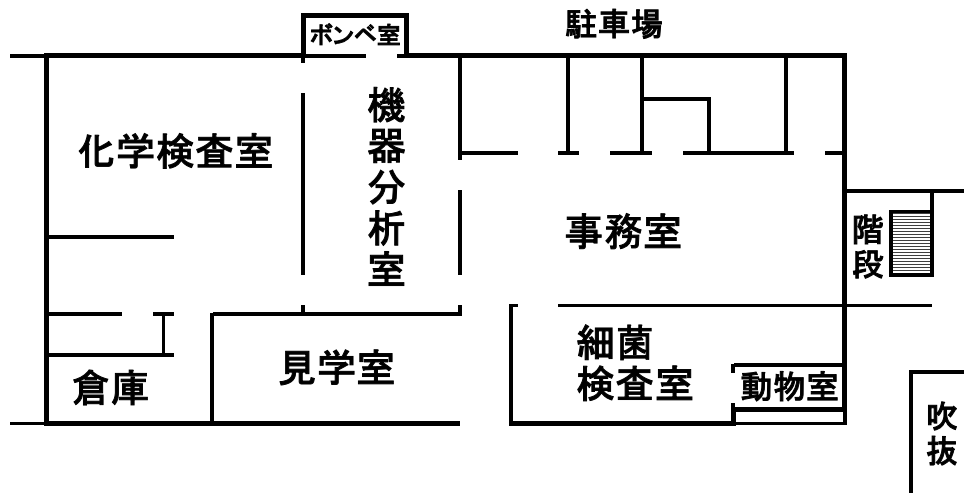
(5) 部門別取扱高（令和4年1月～令和4年12月）

上段：数量 トン  
下段：金額 百万円

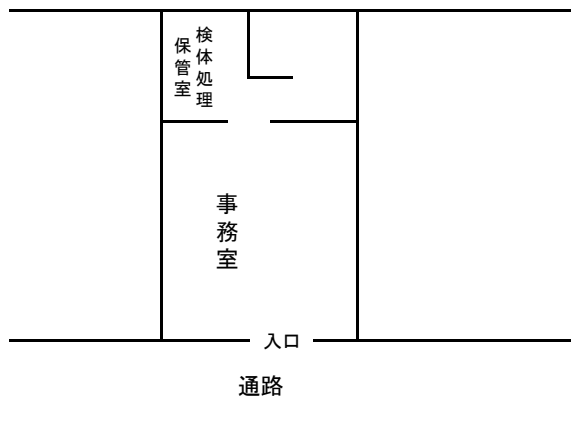
部門別 市場別	青果物			水産物				合 計	花 き
	野 菜	果 実	計	鮮 魚	冷 凍	加 工	計		
本場	70,067	20,663	90,731	8,839	8,533	10,586	27,959	118,690	-
	17,155	9,537	26,692	12,945	11,075	13,704	37,724	64,416	
東部 市場	22,483	7,527	30,010	2,153	520	3,732	6,405	36,416	3,073
	5,310	3,418	8,728	2,698	706	3,142	6,546	15,273	

(6) 食品衛生検査所平面図

本場（面積：480㎡）



東部市場（面積：66㎡）



## Ⅱ. 令和4年度 食品衛生検査所の事業結果

### 1. 事業計画および主要事業の概要

中央卸売市場を流通する食品や、市場内で製造・加工される食品の安全・衛生を確保し、食の安心を供給するため、①食中毒予防対策 ②食品中の残留物質対策 ③食品添加物対策 ④食品中の環境汚染物質対策を基本柱とし、加えて輸入食品の安全確保や有毒魚介類の流通防止などの視点から、監視及び収去検査を実施することとした。【表1】令和4年度事業計画一覧表、【表2】令和4年度収去計画一覧表

令和4年度は、新型コロナウイルス感染症流行の中、食品の安定供給が極めて重要になり、それを担う中央卸売市場の役割も増大した。このような状況の中で、市場を流通する食品の安全を確保するため、①青果物の残留農薬対策 ②生食用鮮魚介類対策 ③加工食品の添加物対策として、監視指導及び食品の検査を次のとおり実施した。

### 2. 監視指導

食品の流通拠点である中央卸売市場において、開市日には次のとおり施設及び食品の衛生監視を実施し、違反食品、不良食品が小売店等に流通することがないように努めた。（対象施設数、監視指導件数は【表3】のとおり）

#### (1) 早朝監視

せり開始前の午前3時30分から場内巡回を行い、食品の衛生的取扱い、温度管理の徹底、有毒魚介類の排除、及び不適正表示食品の発見等のため、せり売り施設、仲卸店舗、関連食品販売施設を重点的に監視した。

特に、生ウニ、開き赤貝、ホタテ貝柱等の表示や市場内で生食用として鮮魚を加工する施設について生食用鮮魚介類の表示基準・加工基準が遵守されるよう重点的に監視指導を行った。

また、併せて食品の収去検査、現場検査等を実施した。

#### (2) 平常監視

早朝監視終了後は、市場内の飲食店、給食施設、食品加工施設等を中心に、食品の衛生的取扱いや施設の改善について指導や啓発を行い、効果的な指導を行うため食品の収去検査、施設の拭き取り検査等を併せて実施した。冬期には、フグ、生カキの取り扱いについての監視指導を実施した。監視時等に不適正表示が認められた食品については、監視指導票を交付したうえで改善を指導した。【表4-1】、【表5】

また、市内外で発見された違反・不良食品に関する情報収集や流通調査、販売中止・回収・廃棄等の指導を実施した。【表4-2】

### 3. 収去検査

#### (1) 収去検査結果の概要と違反食品

令和4年度は、市場内を流通する食品や、市場内で製造加工された食品等の収去検査を716件（うち輸入品6件）実施した。

このうち525件（うち輸入品1件）について1,575項目（うち輸入品4項目）の細菌（微生物）検査を実施し、669件（うち輸入品5件）について18,856項目（うち輸入品831項目）の理化学検査を実施した。【表6】、【表7】

令和4年度は、表示違反、添加物の使用基準違反などは発見されなかった。

また、衛生上好ましくない検査結果であった食品については監視指導票を交付し、改善指導した。【表4-3】、【表5】

食中毒の発生を未然に防止するため、市場内を流通する食品や市場内で製造加工された食品について、腸管出血性大腸菌 O157 19 件、黄色ブドウ球菌 499 件、腸炎ビブリオ 28 件、サルモネラ属菌 19 件の検査を併せて行った。腸管出血性大腸菌 O157、腸炎ビブリオ、サルモネラ属菌については、いずれも検出されなかった。【表6】

## (2) 生食用鮮魚介類（生食用かきを除く）等の検査

鮮魚介類の生食による腸炎ビブリオ食中毒予防のため、ウニやホタテ貝柱などの加工済み生食用鮮魚介類、及び市場内で加工された鮮魚切り身等の細菌検査を実施した。

令和4年度は、加工済み生食用鮮魚介類としてホタテ貝柱1件、トリ貝1件、及びウニ1件、並びに市場内で加工された鮮魚切り身等4件(マグロ)を検査したが、生食用鮮魚介類の成分規格である腸炎ビブリオ最確数 100/g を超えたものはなかった。【表8】、【図1】および【表9】、【図2】

## (3) 生食用かきの検査

11月から1月までの間、生食用かき4件について規格検査を実施し、全ての検体について基準値内であることを確認した。【表10】、【図3】、同時に黄色ブドウ球菌の検査を併せて実施したが、すべて陰性であった。また、4件については神戸市健康科学研究所にてノロウイルスの検査を行い、1件のみ陽性であった。さらに、早朝監視時に生食用かきの品温測定、表示確認を実施した。

## (4) 魚介類の抗菌性物質検査

中央卸売市場で流通の多いハマチ・カンパチ・ウナギ・アユ・ブリなど、養殖魚介類10件について抗菌性物質検査（合成抗菌剤7種）を行い、結果はすべて不検出であった。【表11】

## (5) 貝毒検査

早朝監視時には、各産地から通知される毒化情報にもとづいて二枚貝の入荷規制を行うほか、特に毒化傾向が強まる3月から5月にかけては、監視に加えて貝毒の検査も行っている。

令和4年度は、アサリ、ハマグリ等の国産二枚貝4件について麻痺性及び下痢性貝毒の検査を行ったが、規制値を超えて検出されたものはなかった。【表12】

## (6) 魚介類のPCB検査結果

25種28件の魚介類について検査を実施したが、暫定的規制値（内海内湾魚介類（可食部）3ppm、遠洋沖合魚介類（可食部）0.5ppm）を超えたものはなく、すべて定量下限値（0.1ppm）未満であった。【表13】

## (7) 魚介類の水銀検査

36種50件の魚介類について総水銀検査を実施した。

（暫定的規制値：総水銀0.4ppm ただしマグロ類、河川産魚介類、深海性魚介類は適用除外）

【表14】

規制値が適用される魚介類のうち、養殖ウナギ1件で0.4ppm超の総水銀濃度が検出されたが、養殖に使用していた水が河川の表流水のみであったため参考検査とした。

## (8) 湯煮品の細菌検査結果

魚介類をボイル等により加工したいわゆる湯煮品は、製造後は再加熱調理されずにそのまま喫食される。このため、加熱後の放冷時、包装工程、流通過程での取扱いに特に注意を要する食品である。そのため、早朝監視時に湯煮品の流通状況を監視するとともに収去検査を実施し、その結果に基づいて取扱業者に指導を行っている。検査結果が『細菌数10万/g以下、E.coli陰性、黄色ブドウ球菌陰性』（神戸市食品衛生監視指導計画に基づく推奨値）を満たさないものについてはその都度、卸売会社に対し、製造者への改善要請および低温流通等の衛生的取扱い等について指導している。

令和4年度は、しらす干し（ちりめん）計4件について検査を実施したところ、細菌数が10万/gを超えたものがしらす干し（ちりめん）で1件あった。黄色ブドウ球菌、E.coliはすべて陰性であった。【表15】

## (9) 野菜・果実類の残留農薬検査

野菜類58件、果実類27件（うち輸入品4件）の計85件について検査を実施した。検査農薬は令和4年度末現在、GC-MSMS分析項目として169農薬、LC-MSMS分析項目として70農薬の計239農薬である。【表16】、【表17】、【表18-1】

野菜類16件【表16】、および果実類15件（うち輸入品1件）【表17】から農薬が検出され、検査の結果、規格基準違反はなかった。【表18-2】

また、かんきつ類3件・バナナ1件について防ばい剤の検査を実施したが、使用基準を超えたものはなく、表示も適正であった。【表19】

## 4. 衛生教育及び自主管理の推進

### (1) 衛生教育

食品衛生意識の高揚と衛生水準の向上を図るため、夏期に昨年の食中毒発生状況の説明をもとに食中毒防止対策を中心とした講習会を開催し、市場を流通する食品の衛生対策の徹底を図った。

また二次汚染による食中毒予防のために、効果的な手洗いに関する啓発など、食品関係営業者の衛生意識の向上を図る内容の講義を行った。

### (2) 自主管理の推進

HACCPによる衛生管理手法の啓発や導入のため、夏期の講習会や日常的な相談業務を通じて、中央卸売市場の食品製造加工場の自主管理の推進に努めた。また、「食品衛生の日」（令和4年度は5回実施）に施設の巡回指導を行った。【表20】

## 5. 視察及び見学

消費者や学生に対して市場における食品衛生検査所の役割や業務の内容等について説明と案内を行うとともに、食品衛生知識の啓発も併せて行っている。令和4年度は、新型コロナウイルス感染症の影響により例年よりも実施回数は少ないが、計9回の見学視察に対応した。例年開催している「夏休み親子セミナー」は感染状況を鑑みて中止した。

見学者	回数
消費者（婦人会、自治会、消費者学級等）	3
学校関係（小・中・高・大学等）	5
行政関係者（国内自治体等）	1
計	9

6. 令和4年度事業結果関係諸表  
 【表1】令和4年度 事業計画一覧表

四半期		第1四半期			第2四半期			第3四半期			第4四半期			
月		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
	特別対策	← 夏期食品対策 →						← 年末食品対策 →						
主 要 事 業	腸食 炎中 ビ毒 ブ対 り策 才 等	← 生食用鮮魚介類監視、収去検査 →						← 生カキ・フグ監視・ノロウイルス検査 →						
		← 毒化貝類の監視、収去検査 →												
		← 南方産魚介類、有毒魚介類の監視、収去検査 →												
		← 湯煮品、加工食品等の監視、収去検査 →												
		← 食品の衛生的取扱い及び表示の監視、指導、検査 →												
			(加工食品検査)			(加工食品検査)			(加工食品検査)			(加工食品検査)		
		施設衛生 自主管理	← 集団給食場、飲食店、卵類取扱施設、加工場、荷受等場内各施設の監視、指導 →											
		← 市場内流通食品の監視、指導、検査、情報の収集、データの解析 →												
業 態 別 監 視 指 導 検 査 等	残留農薬 等の対策 動物用医薬品 添加物対策 環境汚染物質 対策	← 農産物等の残留農薬・防ばい剤検査および情報収集 →												
		← 魚介類の残留動物用医薬品検査、情報収集 →												
		← 食品全般について監視・収去検査・指導、表示・添加物不正使用取り締まり →												
		← 魚介類のPCB・水銀等環境汚染物質および放射性物質の監視、収去検査 →												
	施設衛生 自主管理	← 施設の改善、自主衛生管理・自主的衛生活動の推進、鼠昆虫駆除の指導 →												
	GLPの 推進改善	← 標準作業書の整備・改善、機器点検記録の実施と改善、精度管理の実施 →												
	業務連携 調査研究	(近畿食品衛生検査所協議会) 【年度集計・業務年報作成】						(全国食品衛生検査所協議会) 【検査データの解析、調査研究】 【事業計画】						
業 態 別 監 視 指 導 検 査 等	水産卸売 仲卸施設	← 「食品衛生の日」の活用(巡回指導) →												
		【有毒魚介類、環境汚染物質汚染魚介類】						← 生カキ・フグ取扱監視、指導・検査 →						
		← 生鮮魚介類の衛生的取扱い監視、指導・収去検査 →												
	塩干卸売 仲卸施設	← 「食品衛生の日」の活用(巡回指導) →												
		【夏期食品対策】(そうざい類、焼物、湯煮品などの監視、指導・検査)												
	青果卸売 仲卸施設	← 【残留農薬対策】 →												
		(防ばい剤等の表示の監視指導・収去検査)												
業 態 別 監 視 指 導 検 査 等	加工場	← 「食品衛生の日」の活用(巡回指導) →												
		← 食品の指導検査 →						← 自主衛生管理の指導 →						
		【食中毒対策】						【ねずみ衛生害虫対策】						
		← 食品衛生検査、衛生的取扱い監視指導 →												
業 態 別 監 視 指 導 検 査 等	給食施設 飲食店 喫茶店	← 「食品衛生の日」の活用(巡回指導) →												
		【食中毒対策】						← 自主衛生管理の指導 →						
		← 食品衛生検査、衛生的取扱い監視指導 →												
	関連施設	← 表示の指導・食品収去検査・衛生的取扱い監視・自主衛生管理の指導 →												
		【食中毒対策】「食品衛生の日」の活用(巡回指導) 【ねずみ衛生害虫対策】												

【表2】令和4年度 収去計画一覧表

収去品目	細菌検査		理化学検査	
	検査種類	件数	検査種類	件数
鮮魚介類	小計	35	小計	150
生食用鮮魚介類	規格細菌	10		
生カキ（生食用）	規格細菌	5		
	ノロウイルス ※1	5		
二枚貝			貝毒	10
養殖魚			抗菌性物質	40
その他魚介類	一般細菌 ※2	15	環境汚染物質 ※5.6	100
冷凍食品	規格細菌	20		
魚介類加工品	小計	275	小計	260
魚肉練り製品	規格細菌	240	保存料・甘味料等	240
魚介乾製品		5	保存料・甘味料等	5
魚卵塩蔵品（塩数の子等）			過酸化水素等	5
湯煮品	一般細菌	20		
魚介類惣菜等	一般細菌	10	保存料・甘味料等	10
肉卵類加工品	小計	50	小計	80
食肉製品	規格細菌	10	保存料・甘味料・発色剤	10
肉卵類惣菜等	一般細菌	70	保存料・甘味料・発色剤	70
穀類加工品（めん類等）	一般細菌	50	殺菌料	50
野菜果物及びその加工品	小計	140	小計	180
野菜・果物	食中毒菌 ※3	30	残留農薬・防ばい剤	100
漬物・乾製品	一般細菌	10	保存料・甘味料	20
豆腐	一般細菌	40	保存料・甘味料	
野菜果物惣菜類	一般細菌	60	保存料・甘味料・漂白剤	60
菓子類	一般細菌	50	保存料・甘味料	50
清涼飲料水	規格細菌		保存料・甘味料	
その他の食品	小計	40	小計	20
弁当類	一般細菌	20		
その他惣菜類	一般細菌	10	保存料・甘味料	10
その他 ※4	一般細菌	10	保存料・甘味料	10
氷雪	規格細菌	2		
合計		662		790

※1 ノロウイルス検査は健康科学研究所へ依頼

※2 鮮魚切り身等

※3 腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ属菌等

※4 その他加工品、調味料等



【表3】市場内食品衛生関係施設数（令和5年3月31日現在）及び監視指導件数

業種	市場 項目	本場		東部		
		施設数	監視指導 件数	施設数	監視指導 件数	
営業許可業種	食品衛生法改正前	飲食店営業	11	56	6	46
		菓子製造業	0	0	1	3
		魚介類販売業	4	1,210	4	1,094
		魚介類せり売業	2	314	1	200
		食品の冷凍又は冷蔵業	1	0	0	0
		喫茶店営業	0	0	2	3
		乳類販売業	0	0	0	0
		食肉処理業	0	0	1	1
		食肉販売業	1	2	2	2
		そうざい製造業	5	0	6	0
		氷雪製造業	1	0	1	0
	法改正後	飲食店営業	4	13	3	10
		魚介類販売業	23	626	16	168
		魚介類競り売り営業	0	0	1	90
		食肉処理業	0	0	1	0
		食肉製品製造業	0	0	1	0
		水産製品製造業	2	29	0	0
		豆腐製造業	1	1	0	0
		そうざい製造業	1	0	1	0
		食品の小分け業	1	0	0	0
小計	57	2,251	47	1,617		
営業届出業種	魚介類販売業(包装のみ)	1	1	1	0	
	食肉販売業(包装のみ)	1	1	2	1	
	乳類販売業	4	0	2	0	
	野菜果物販売業	37	950	30	858	
	米穀販売業	0	0	1	1	
	その他の食料・飲料販売業	2	0	3	0	
	農産保存食料品製造・加工業	0	0	1	0	
	その他の食料品製造・加工業	1	8	1	1	
	その他	2	476	5	217	
	小計	48	1,436	46	1,078	
その他(届出対象業種以外等)		7	136	7	305	
合計		112	3,823	100	3,000	

※営業許可業種については、改正食品衛生法施行後も、新許可及び旧許可(更新予定)が併存している。

【表４－１】違反食品等の措置一覧表（監視時発見分）

1. 違反食品  
該当なし
  
2. 不良食品

No	品名 (分類)	収去・発見 年月日	包装形態	不良内容等	措置	不良の原因	発見場所
1	ちりめん (魚介加工品)	R4.12.8	段ボール箱 中袋入	食品表示法第5条	指導票 交付	法の認識不足	本場
				表示不備 (可能性表示)	表示改 善指示		
2	ちりめん (魚介加工品)	R5.3.11	段ボール箱 中袋入	食品表示法第5条	指導票 交付	法の認識不足	本場
				表示不備 (可能性表示)	表示改 善指示		

【表４－２】違反食品等の流通調査一覧表

No	調査開始日	対象食品	市場	対象事業者	内容
1	R4.4.21	活赤貝	東部	卸・仲卸	麻痺性貝毒の規制値超過
2	R4.8.4	マンゴー	本場	卸・仲卸	農薬の基準値超過
3	R4.8.24	ごぼう	東部	仲卸	農薬の基準値超過
4	R4.10.13	赤貝	本場	卸・仲卸	成分規格を超える腸炎ビブリオ検出
5	R4.11.22	いちご	東部	仲卸	検出されない農薬を表示
6	R4.12.10	生かき	本場	卸・仲卸	成分規格を超える E.coli（大腸菌）検出
7	R5.2.24	ごぼう	本場	卸・仲卸	農薬の基準値超過

【表4-3】 違反食品等の措置一覧表 (収去検査時発見分)

1. 違反食品

該当なし

2. 不良食品

No	品名 (分類)	収去・発見 年月日	包装形態	不適内容等	措置	不適の原因 (推定)	発見 場所
1	平てん (魚肉ねり製品)	R4.9.5	合成樹脂製袋入	大腸菌群(成分規格)陽性 (参考検査)	指導票交付	不明	東部
					製造工程の改善指導		
2	フィッシュカツ (魚肉ねり製品)	R4.9.5	合成樹脂製トレイ入	大腸菌群(成分規格)陽性 (参考検査)	指導票交付	不明	東部
					製造工程の改善指導		
3	ラーメン (生めん)	R4.10.11	合成樹脂製袋入	黄色ブドウ球菌陽性	指導票交付	不明	本場
					製造工程の改善要請		
4	中華そば (生めん)	R4.12.5	合成樹脂製トレイ入	黄色ブドウ球菌陽性	指導票交付	不明	東部
					製造工程の改善要請		

【表5】 監視指導票交付状況

No	交付日	対象食品・対象事案	内容(不適事項または指導事項)	発見 場所
1	R4.6.23	ササミ・レバー・砂肝等	中心部まで十分に加熱して販売・提供することを要請	東部
2	R4.10.17	ラーメン	製造者への改善を要請(黄色ブドウ球菌不適)	本場
3	R4.12.12	中華そば	製造者への改善を要請(黄色ブドウ球菌不適)	東部

【表6】検査品目・項目別検査件数

検査品目 検査項目	総 数	魚 介 類	違 反 件 数	冷 凍 食 品	違 反 件 数	魚 介 類 加 工 品	違 反 件 数	肉 卵 類 及 び	違 反 件 数	乳 製 品 及 び	違 反 件 数	穀 類 及 び	違 反 件 数
検査件数	525	29		9	208		117					59	
検査項目合計	1,575	102		27	622		352					177	
微生物検査													
細菌数	503	25		9	208		117					59	
大腸菌(群)	250			4	152							27	
大腸菌(E.coli)	253	25		5	56		117					32	
腸管出血性大腸菌O157	19												
黄色ブドウ球菌	499	23		9	206		117					59	
腸炎ビブリオ	28	25											
サルモネラ属菌	19							1					
その他の細菌													
ノロウイルス	4	4											
理化検査													
検査件数	669	55		9	200		117					51	
検査項目合計	18,856	211		27	604		351					386	
保存料	976			18	400		234					98	
甘味料	488			9	200		117					49	
着色料													
過酸化水素													
酸化防止剤													
発色剤	1					1							
漂白剤	5					3							
品質保持剤													
抗生物質	44	44											
合成抗菌剤	77	77											
PCB	29	29											
水銀	51	51											
有機スズ化合物													
残留農薬	14,361											169	
残留農薬(2)	2,796											70	
防ばい剤	18												
TTCTテスト													
下痢性貝毒	5	5											
麻ひ性貝毒	5	5											
その他の理化													
放射線物質検査													
現場検査													
過酸化水素													
保存温度													
その他現場検査													
違反内容													
6条													
12条													
13条2項													
13条3項													
18条2項													
19条													
処分内容													
営業禁止処分													
製品廃棄命令													
改善命令													
その他の処分													
措置													
始末書口頭説諭													
指導票交付	4					2							
その他													

ノロウイルス、残留農薬(2)、下痢性貝毒、放射性物質の検査は健康科学研究所に依頼

検査項目	野菜・その加工品 果物及び	菓子類	清涼飲料水及び 酒精飲料	氷雪	水	缶詰・瓶詰め レトルト食品	その他の食品	器具・容器包装	手指等	検査品目	
										違反件数	違反件数
収去件数	197	43					5				
微生物検査	検査件数	60	43								
	検査項目合計	166	129								
	細菌数	42	43								
	大腸菌(群)	32	35								
	大腸菌(E.coli)	10	8								
	腸管出血性大腸菌O157	19									
	黄色ブドウ球菌	42	43								
	腸炎ビブリオ	3									
	サルモネラ属菌	18									
	その他の細菌 ノロウイルス										
理化検査	検査件数	189	43				5				
	検査項目合計	17,133	129				15				
	保存料	130	86				10				
	甘味料	65	43				5				
	着色料										
	殺菌料										
	酸化防止剤										
	発色剤										
	漂白剤	2									
	品質保持剤										
	抗生物質										
	合成抗菌剤										
	PCB										
	水銀										
	有機スズ化合物										
	残留農薬	14,192									
	残留農薬(2)	2,726									
防ばい剤	18										
TTCTテスト											
下痢性貝毒											
麻ひ性貝毒											
その他の理化学 放射性物質検査											
現場検査	過酸化水素										
	保存温度										
	その他現場検査										
違反内容	6条										
	10条										
	11条2項										
	11条3項										
	18条2項										
	19条										
処分内容	営業禁止処分										
	製品廃棄命令										
	改善命令										
	その他の処分										
措置	始末書口頭説諭										
	指導票交付										
	その他										

ノロウイルス、残留農薬(2)、下痢性貝毒、放射性物質の検査は健康科学研究所に依頼

【表7】 輸入食品の検査品目・項目別検査結果（再掲）

検査品目 検査項目		総 数	違 反 件 数	魚 介 類	違 反 件 数	冷 凍 食 品	違 反 件 数	魚 介 加 工 品	違 反 件 数	野 菜 ・ 果 物 及 び 野 菜 の 加 工 品	違 反 件 数
微生物検査	検査件数	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0
	検査項目合計	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0
	細菌数	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0
	大腸菌（群）	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	大腸菌（E.coli）	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0
	腸管出血性大腸菌O157	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	黄色ブドウ球菌	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0
	腸炎ビブリオ	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0
	サルモネラ属菌	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の細菌	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ノロウイルス	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
理化検査	検査件数	5	0	0	0	0	0	0	0	5	5
	検査項目合計	831	0	0	0	0	0	0	0	831	831
	保存料	2	0	0	0	0	0	0	0	2	2
	甘味料	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1
	着色料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	過酸化水素	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	酸化防止剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	発色剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	漂白剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	品質保持剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	抗生物質	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	合成抗菌剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	PCB	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水銀	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	有機スズ化合物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	残留農薬	664	0	0	0	0	0	0	0	664	664
	残留農薬（2）	136	0	0	0	0	0	0	0	136	136
防ばい剤	28	0	0	0	0	0	0	0	28	28	
TTCTテスト	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
下痢性貝毒	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
麻ひ性貝毒	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他の理化学	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
現場検査	過酸化水素										
	保存温度										
	その他現場検査										
違反内容	6条										
	12条										
	13条2項										
	13条3項										
	18条2項										
19条											
処分内容	営業禁止処分										
	製品廃棄命令										
	改善命令										
	その他の処分										
措置	始末書口頭説諭										
	指導票交付										
	その他										

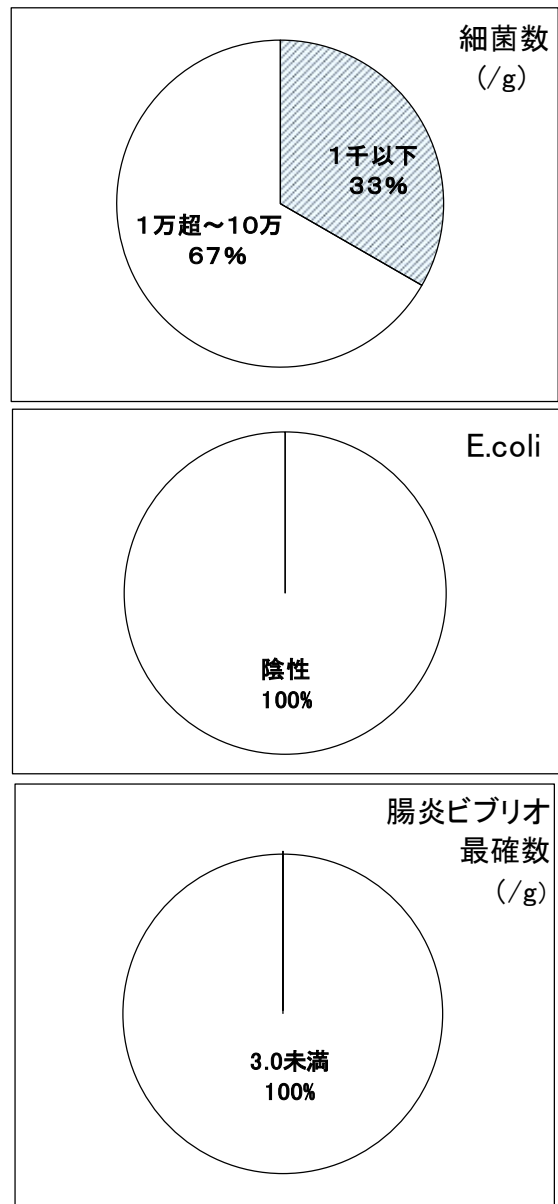
ノロウイルス、残留農薬(2)、下痢性貝毒、放射性物質の検査は健康科学研究所に依頼

【表 8】生食用鮮魚介類の細菌検査結果(場外加工品)

(表内の数字は検体数)

検査項目	品目 件数	ホタテ貝柱	トリガイ	ウニ	件数 合計
		検出値	1	1	
細菌数 (/g)	1千以下	1	0	0	1
	1千超～1万以下	0	0	0	0
	1万超～10万以下	0	1	1	2
	10万超～100万以下	0	0	0	0
	100万超	0	0	0	0
E. coli	陰性	1	1	1	3
	陽性	0	0	0	0
腸炎ビブリオ 最確数 (/g)	3.0未満	1	1	1	3
	3.0以上～10以下	0	0	0	0
	10超～100以下	0	0	0	0
	100超	0	0	0	0

【図 1】生食用鮮魚介類細菌検査結果分布図



【表9】 鮮魚切り身等の細菌検査結果（場内加工品）

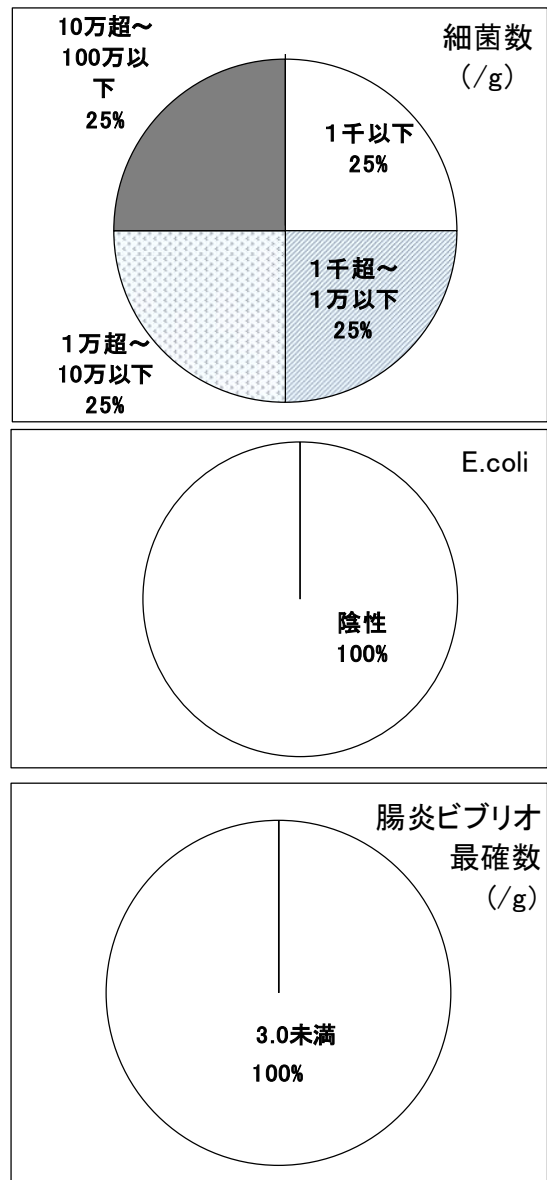
（表内の数字は検体数）

検査項目	品目	マ	そ	件 数 合 計
	件数	グ ロ 切 り 身 ※ 1	の 他 ※ 2	
	検出値	4	0	4
細菌数 (/g)	1千以下	1	0	1
	1千超～1万以下	1	0	1
	1万超～10万以下	1	0	1
	10万超～100万以下	1	0	1
	100万超	1	0	0
E. coli	陰性	4	0	4
	陽性	0	0	0
腸炎ビブリオ 最確数 (/g)	3.0未満	4	0	4
	3.0以上	0	0	0

※1 マグロ専門仲卸店舗・加工場加工品

※2 加工場等で加工された鮮魚切り身

【図2】 鮮魚切り身等の細菌検査結果分布図



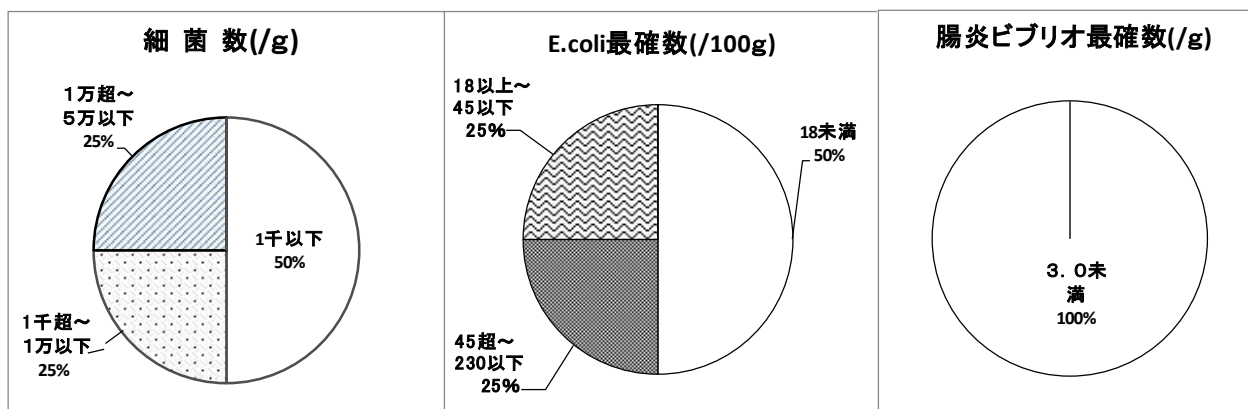


【表10】生食用かきの細菌検査結果

収 去 月	検 査 検 体 数	※規格基準 違反・不適				表 示 違 反	細菌数 (/g)					E. coli最確数 (/100g)				腸炎ピブリオ最確数 (/g)				
		件 数	細菌 数	E. coli 最確数	保 存 温 度		違 反	違 反	違 反	違 反	違 反	違 反	違 反	違 反	違 反	違 反	違 反			
																		1千 以下	1万 以下	5万 以下
11月	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0
12月	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0
1月	2	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	2	0	0	0	0
計	4	0	0	0	0	2	1	1	0	0	2	1	1	0	0	4	0	0	0	0

※生食用かきの成分規格は細菌数50,000以下/g、E. coli最確数230以下/100g、腸炎ピブリオ最確数100以下/g。  
保存基準は10℃以下（冷凍かきを除く）。

【図3】生食用かきの細菌検査結果分布



【表 1 1】 魚介類の抗菌性物質検査結果

No.	魚介類名	件数	抗生物質 系統別(4系統)				合成抗菌剤(7種)						
			ペニシリン系	マクロライド系	テトラサイクリン系	アミノグリコシド系	スルフアモノメトキシシン	スルフアジメトキシシン	スルフアキノキサリン	オキシリン酸	ナリジクス酸	フラゾリドン	チアンフェニコール
1	養殖アユ	3 ( )	← 0 / 0 →	← 0 / 3 →									
2	養殖ハマチ	3 ( )	← 0 / 0 →	← 0 / 3 →									
3	養殖カンパチ	2 ( )	← 0 / 0 →	← 0 / 2 →									
4	養殖ウナギ	1 ( )	← 0 / 0 →	← 0 / 1 →									
5	養殖ブリ	1 ( )	← 0 / 0 →	← 0 / 1 →									
	合計	10 ( )	← 0 / 0 →	← 0 / 10 →									

( )の数字は輸入魚介類検査数の再掲

【表 1 2】 貝毒検査結果

	千葉県	山口県	鳥取県	三重県	計
ハマグリ	0/1	-	-	-	0/1
白ミル貝	-	0/1	-	-	0/1
シジミ		-	0/1	-	0/1
アサリ	-	-	-	0/1	0/1
合計	0/1	0/1	0/1	0/1	0/4

※ 検査実施時期：4, 5月

検査項目は下痢性貝毒及び麻痺性貝毒

表中の数字は、違反件数/検査件数

規制値	下痢性貝毒：0.16mgオカダ酸当量/kgを超えない 麻痺性貝毒：4MU/gを超えない
-----	--

【表13】魚介類のPCB検査結果

No	漁獲海域 P C B 検出値 (ppm) 魚介類名	第1海域 大阪湾 瀬戸内海 (西・宇野-高松) 紀伊水道 (南・阿南-日の岬)			第2海域 瀬戸内海 (西・平生-佐田岬) (東・宇野-高松)			第3海域 周防灘 伊予灘 (東・平生-佐田岬) 豊後水道 (南・津久見-西海)			第4海域 日本近海			第5海域 遠洋・その他 養殖			全海域			計 (件)	備考	
		≦0.1	≦0.5	≦1	≦0.1	≦0.5	≦1	≦0.1	≦0.5	≦1	≦0.1	≦0.5	≦1	≦0.1	≦0.5	≦1	≦0.1	≦0.5	≦1		最小値 (ppm)	最大値 (ppm)
		1	コウイカ	1														1				1
2	白ミル									1						1			1	n.d.	n.d.	
3	シジミ												1			1			1	n.d.	n.d.	
4	アサリ									1						1			1	n.d.	n.d.	
5	カマス						2									2			2	n.d.	n.d.	
6	ハマグリ									1						1			1	n.d.	n.d.	
7	ホタテ貝柱									1						1			1	n.d.	n.d.	
8	とり貝(開き)									1						1			1	n.d.	n.d.	
9	幼カンパチ	1														1			1	n.d.	n.d.	
10	タイ	1														1			1	n.d.	n.d.	
11	イトヨリダイ									1						1			1	n.d.	n.d.	
12	サワラ									1						1			1	n.d.	n.d.	
13	いさぎ									1						1			1	n.d.	n.d.	
14	ハマチ	1														1			1	n.d.	n.d.	
15	アカシタビラメ	1														1			1	n.d.	n.d.	
16	サゴシ									1						1			1	n.d.	n.d.	
17	キビレ	1														1			1	n.d.	n.d.	
18	ケンサキイカ									1						1			1	n.d.	n.d.	
19	サバ									2			1			3			3	n.d.	n.d.	
20	太刀魚									1						1			1	n.d.	n.d.	
21	丸アジ									1						1			1	n.d.	n.d.	
22	マナガツオ									1						1			1	n.d.	n.d.	
23	コショウダイ	1														1			1	n.d.	n.d.	
24	カワハギ	1														1			1	n.d.	n.d.	
25	クロダイ	1														1			1	n.d.	n.d.	
	合計	9	0	0	0	0	0	2	0	0	15	0	0	2	0	0	28	0	0	28		

※n.d.は0.01ppm未満

魚介類に残留するPCBの暫定的規制値(単位:ppm); 内海内湾(内水面を含む)魚介類(可食部):3 遠洋沖合魚介類(可食部):0.5

【表 1 4】 魚介類の総水銀検査結果

No	漁獲海域 総水銀 検出値(ppm) 魚介類名	A 海 域				B 海 域			C 海 域				D 海 域				全 海 域	計 (件)	備考								
		瀬戸内海 大阪湾 紀伊水道				有明海 島原湾 八代海			その他日本近海				輸入物・養殖						最 小 値 (ppm)	最 大 値 (ppm)							
		≤0.1	≤0.2	≤0.4	>0.4	≤0.1	≤0.2	≤0.4	≤0.1	≤0.2	≤0.4	>0.4	≤0.1	≤0.2	≤0.4	>0.4					≤0.1	≤0.2	≤0.4	>0.4			
1	コウイカ	1																			1	n.d.	n.d.				
2	白ミル										1										1	n.d.	n.d.				
3	ハマグリ										1										1	n.d.	n.d.				
4	シジミ										1										1	0.03	0.03				
5	アサリ										2										2	n.d.	0.02				
6	カマス										1	1									2	n.d.	0.04				
7	ウナギ(養殖)																				1	0.50	0.50				
8	アユ(養殖)																				1	0.17	0.39				
9	ホタテ貝柱										1										1	0.02	0.02				
10	トリ貝(開き)										1										1	n.d.	n.d.				
11	ウニ(生食用)										1										1	n.d.	n.d.				
12	ハマチ(養殖)										1	2									3	0.06	0.16				
13	カンパチ(養殖)										1	1									2	0.07	0.15				
14	ハマチ(養殖)										1	1									2	0.06	0.16				
15	幼カンパチ	1																			1	n.d.	n.d.				
16	マダイ	1	1																		2	n.d.	0.09				
17	イトヨリダイ																				1	n.d.	n.d.				
18	サワラ										1										1	n.d.	n.d.				
19	いさぎ										1										1	n.d.	n.d.				
20	ハマチ		1																		1	n.d.	n.d.				
21	ブリ(養殖)																				2	0.13	0.14				
22	サバ										1										2	n.d.	0.1				
23	アカシタビラメ	1																			1	0.04	0.04				
24	サゴシ										1										1	0.06	0.06				
25	キビレ	1																			1	0.10	0.10				
26	生食用かき	3									1										4	0.01	0.03				
27	ケンサキイカ										1										1	n.d.	n.d.				
28	太刀魚												1								1	0.25	0.25				
29	丸アジ										1										1	0.06	0.06				
30	コショウダイ	1																			1	0.07	0.07				
31	カワハギ										1										1	0.04	0.04				
32	マナガツオ										1										1	n.d.	n.d.				
33	黒メバル										1										1	0.10	0.10				
34	ヤリイカ										1										1	0.08	0.08				
35	ハモ																				1	0.70	0.70				
36	スズキ		1																		1	0.15	0.15				
合 計		9	3								23	8	4	2	1						33	11	4	2	50		

※養殖魚用水は表流水であり、海水は混ざらないため、要注意という扱いで検査結果を出した。  
 ※※メチル水銀の検査を行ったところ、0.05ppmと暫定規制値以内であった。

n.d. は0.01ppm未満

【表 1 4 - 2】 メチル水銀検査結果

No	魚種類名	漁獲海域	検出値 (ppm)
35-1	ハモ	その他日本近海	0.05

\*「ハマチ」はブリの体長40cm以上60cm未満とした。  
 魚介類の水銀の暫定的規制値(単位ppm)：総水銀：0.4 メチル水銀：0.3(水銀として)  
 ただし、マグロ類(マグロ、カジキおよびカツオ)及び内水面水域の河川産の魚介類(湖沼産の魚介類は含まない)、並びに 深海性魚介類等(メヌケ類、キンメダ  
 イ、ギンダラ、ベニズワイガニ、エッチュウバイガイ及びサメ類)については適用しない。

【表 15】湯煮品の細菌検査結果

(表中の数字は検体数)

検査項目	品名	（ち し ら り す 干 め し ん
	検体数	菌数
細菌数 (/g)	300以下	1
	300超～1千以下	0
	1千超～1万以下	0
	1万超～10万以下	2
	10万超	1
E.coli陽性数		0
黄色ブドウ球菌陽性数		0

【表 1 6】 野菜類の残留農薬検査結果

作物名	収去月	生産地 または 出荷地	検査 項目数	検出農薬	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
青ねぎ	11	岡山	169	シベルメトリン ペルメトリン	0.05 0.01	4 2
アスパラガス	5	長野	169			
アスパラガス	3	香川	169			
オクラ	6	徳島	169			
かぶ	12	徳島	169			
かぼちゃ	8	長野	169			
カリフラワー	12	徳島	169			
かんしょ	10	兵庫	239			
かんしょ	1	大分	239			
かんしょ	11	徳島	239			
キャベツ	3	愛知	169			
キャベツ	9	群馬	239	プロシミドン	0.02	0.5
きゅうり	5	愛媛	239			
きゅうり	6	愛媛	169			
きゅうり	9	愛媛	239	クロルフェナピル	0.02	0.5
ゴーヤ	7	宮崎	239			
ごぼう	10	北海道	239	カズサホス	0.03	0.3
小松菜	10	兵庫	169	クロルフェナピル ペルメトリン	0.1 0.02	5 20
さといも	9	愛媛	239	プロシミドン	0.02	0.5
さやえんどう	3	和歌山	169			
さやえんどう	5	徳島	169			
ししとう	7	兵庫	239			
しゅんぎく	12	福岡	169	キナルホス ペルメトリン	0.02 0.02	0.05 3
すいか	5	長崎	239			
すいか	6	鳥取	169			
すいか	8	長野	169			
セロリ	5	静岡	239	クレソキシムメチル アゾキスルトロビン	0.87 0.02	15 30
そらまめ	5	鹿児島	169			
大根	1	香川	169			
たまねぎ	2	北海道	239			
たまねぎ	6	兵庫	169			
ちんげんざい	9	静岡	169			
ちんげんざい	2	静岡	169			
とうがん	9	愛知	239			
とうもろこし	6	香川	239			

作物名	収去月	生産地 または 出荷地	検査 項目数	検出農薬	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
トマト	5	兵庫	169			
トマト	2	熊本	239	フルジオキシニル テフルベンズロン ボスカリド	0.02 0.04 0.11	5 2 5
ながいも	11	北海道	169			
なす	5	徳島	239	ブプロフェジン クロチアニジン	0.09 0.09	1 1
なす	7	徳島	169	クレソキシムメチル クロルフェナピル	0.03 0.03	3 1
にら	1	高知	239	クレソキシムメチル フルジオキシニル プロチオホス クロチアニジン フルフェノクスロン	7.6 0.04 0.13 0.01 0.21	25 9 0.2 15 3
にんじん	12	香川	239	ボスカリド	0.02	2
にんじん	10	北海道	239	ボスカリド リニュロン	0.01 0.02	2 1
はくさい	11	長野	169	フルジオキシニル	0.03	2
ばれいしょ	12	北海道	239			
ピーマン	7	香川	169	ペルメトリン	0.08	4
ピーマン	5	高知	169			
ブロッコリー	10	兵庫県	169			
ブロッコリー	1	鳥取	239			
ほうれんそう	1	徳島	169	フェントエート	0.01	0.1
ほうれんそう	11	静岡	169			
みずな	12	福岡	169	シペルメトリン	0.36	5
メロン	6	茨城	239	プロシミドン	0.02	2
レタス	7	長野	169			
レタス	9	長野	239			
れんこん	11	徳島	239	シアゾファミド フルフェノクスロン	0.02 0.02	10 10
れんこん	9	徳島	239			
菜の花	1	兵庫	169			

【表 17】 果実類の残留農薬検査結果

作物名	収去月	生産地 または 出荷地	検査 項目数	検出農薬	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
いちご	2	熊本	239	テフルペンズロン	0.06	1
いちご	5	長崎	169			
いちご	3	福岡	239			
いちご	5	香川	239			
オレンジ	11	オーストラリア	169			
キウイ	2	和歌山	169	クレソキシムメチル ブプロフェジン ペルメトリン	0.03 0.23 0.03	1 15 10
グレープフルーツ	10	南アフリカ	237	フルバリネート ピラクロストロビン メトキシフェノシド	0.04 0.02 0.04	2 2 3
すもも	7	山梨	169	ペルメトリン	0.30	2
大将季(柑橘類)	2	鹿児島	169	メチダチオン フェンプロパトリン	0.14 0.01	5 5
なし	9	広島	239			
なし	10	石川	169			
はっさく	1	和歌山	169	フェントエート	0.07	5
バナナ	11	フィリピン	169			
ぶどう	7	福岡	239	シフルトリン	0.01	1
ぶどう	9	岡山	239	テブコナゾール フルジオキソニル	0.06 0.02	10 5
ぶんたん	3	高知	239	キナルホス クレソキシムメチル ブプロフェジン	0.01 0.14 0.01	0.8 10 3
ぼんかん	2	愛媛	239			
もも	7	山梨	239	クロルピリホス テブコナゾール	0.20 0.08	1 2
ラ・フランス	11	山形	239	クレソキシムメチル シペルメトリン チアクロプリド	0.05 0.01 0.01	5 2 2
りんご	12	青森	169	シハロトリン シペルメトリン	0.02 0.03	0.4 2
りんご	12	福島	239	シペルメトリン ピラクロストロビン ボスカリド	0.02 0.02 0.06	2 1 2
レモン	10	チリ	237			
伊予柑	1	愛媛	239	メチダチオン	0.03	5
温州みかん	12	愛媛	169			
温州みかん	11	和歌山	239	クロルピリホス チアクロプリド	0.05 0.01	1 2
温州みかん	12	熊本	239			
柿	10	和歌山	169			



【表18-1】検査項目一覧

	169 項目	239 項目		169 項目	239 項目		169 項目	239 項目
BHC ※1	○	○	ジメタメリン	○	○	ブタクロール	○	○
DDT ※2	○	○	ジメチリモール	○	○	ブタフェナシル	○	○
EPN	○	○	ジメチルビンホス ※3	○	○	ブタミホス	○	○
XMC	○	○	ジメテナミド	○	○	ブピリメート	○	○
アクリナトリン	○	○	ジメトエート	○	○	ブプロフェジン	○	○
アザナゾール	○	○	ジメトモルフ	○	○	ブラムプロップメチル	○	○
アジンホスメチル	○	○	シメトリン	○	○	フルアクリピリム	○	○
アセトクロール	○	○	ジメビベレート	○	○	フルキンコナゾール	○	○
アゾキシストロビン	○	○	シラフルオフェン	○	○	フルジオキシニル	○	○
アトラジン	○	○	スピノサド	○	○	フルシトリネート	○	○
アニロホス	○	○	ダイアジノン	○	○	フルトラニル	○	○
アラクロール	○	○	ダイアレート	○	○	フルバリネート	○	○
アラマイト	○	○	ダイムロン	○	○	フルフェナセット	○	○
アルジカルブ	○	○	チアクロプリド	○	○	フルフェノクスロン	○	○
アルドキシカルブ	○	○	チアベンダゾール	○	○	フルミオキサジン	○	○
イサゾホス	○	○	チアトキサム	○	○	フルリドン	○	○
イソキサフルトール	○	○	チオベンカルブ	○	○	プレチラクロール	○	○
イソプロカルブ	○	○	チオトリン	○	○	プロシミドン	○	○
イソプロチオラン	○	○	チフルザミド	○	○	プロチオホス	○	○
イプロバリカルブ	○	○	ディドリン ※4	○	○	プロバキサホップ	○	○
イプロベンホス	○	○	テクナゼン	○	○	プロバクロール	○	○
イマザリル	○	○	テトラクロルビンホス	○	○	プロバジン	○	○
イミダクロプリド	○	○	テトラコナゾール	○	○	プロバニル	○	○
インダノファン	○	○	テトラジホス	○	○	プロバホス	○	○
インドキサカルブ	○	○	テニルクロール	○	○	プロビコナゾール	○	○
ウニコナゾールP	○	○	テブコナゾール	○	○	プロビザミド	○	○
エスプロカルブ	○	○	テブチウロン	○	○	プロヒドロジャクモン	○	○
エタルフルラリン	○	○	テブフェノジド	○	○	プロフェノホス	○	○
エチオン	○	○	テブフェンピラド	○	○	プロマシル	○	○
エディフェンホス	○	○	テフルトリン	○	○	プロメトリン	○	○
エトフェンプロックス	○	○	テフルベンズロン	○	○	プロモブチド	○	○
エトプロホス	○	○	テルブトリン	○	○	プロモプロビレート	○	○
エトリムホス	○	○	テルブホス	○	○	プロモホス	○	○
エンドリン	○	○	トリアジメホス	○	○	ヘキサコナゾール	○	○
オキサジアゾン	○	○	トリアゾホス	○	○	ヘキサジノン	○	○
オキサジキシル	○	○	トリアレート	○	○	ヘキサフルムロン	○	○
オキサジクロメホス	○	○	トリデモルフ	○	○	ヘキシチアゾクス	○	○
オキサミル	○	○	トリブホス	○	○	ペナラキシル	○	○
オキシフルオルフェン	○	○	トリフルムロン	○	○	ペノキサコール	○	○
オリザリン	○	○	トリフルラリン	○	○	ヘブタクロール	○	○
カズサホス	○	○	トルクロホスメチル	○	○	ベルメトリン	○	○
カフエンストロール	○	○	ナブリアニド	○	○	ベンコナゾール	○	○
カルバリル	○	○	ナブロバミド	○	○	ベンシクロン	○	○
カルフェントラゾラニエチル	○	○	ニトターールイソプロピル	○	○	ベンダイオカルブ	○	○
カルプロバミド	○	○	ノバルロン	○	○	ベンディメタリン	○	○
カルボキシシ	○	○	ノルフルラゾン	○	○	ベントキサゾン	○	○
キナルホス	○	○	バクプロトラゾール	○	○	ベンフルラリン	○	○
キノキシフェン	○	○	ハルフェンプロックス	○	○	ベンフレセート	○	○
キントゼン	○	○	ピコリナフェン	○	○	ホサロン	○	○
クミルロン	○	○	ピテルタノール	○	○	ボスカリド	○	○
クレソキシムメチル	○	○	ピフェノックス	○	○	ボスマット	○	○
クロキントセットメキシル	○	○	ピフェントリン	○	○	ホレート	○	○
クロチアニジン	○	○	ピベロホス	○	○	マラチオン	○	○
クロマゾン	○	○	ピラクロストロビン	○	○	マイクロブタニル	○	○
クロマフェノジド	○	○	ピラクロホス	○	○	メタベンズチアズロン	○	○
クロメブロップ	○	○	ピラゾホス	○	○	メチダチオン	○	○
クロリダゾン	○	○	ピラフルフェンエチル	○	○	メトキシクロール	○	○
クロルピリホス	○	○	ピリダフェンチオン	○	○	メトキシフェノジド	○	○
クロルピリホスメチル	○	○	ピリダベン	○	○	メトラクロール	○	○
クロルフェナピル	○	○	ピリブチカルブ	○	○	メビンホス	○	○
クロルフェンゾン	○	○	ピリプロキシフェン	○	○	メフェナセット	○	○
クロルフェンビンホス ※3	○	○	ピリミカーブ	○	○	メフェンビルジエチル	○	○
クロルプロファミ	○	○	ピリミノバックメチル ※3	○	○	メプロニル	○	○
クロルベンシド	○	○	ピリミホスメチル	○	○	モノリニユロン	○	○
クロルベンジレート	○	○	ピリメタニル	○	○	ラクトフェン	○	○
クロロクスロン	○	○	ピロキロン	○	○	リニユロン	○	○
シアソファミド	○	○	ピンクロゾリン	○	○	ルフェヌロン	○	○
シアナジン	○	○	フィプロニル	○	○	レスメトリン	○	○
シアノホス	○	○	フェナミホス	○	○	レナシル	○	○
ジウロン	○	○	フェナリモル	○	○			
ジエトフェンカルブ	○	○	フェニトロチオン	○	○			
ジクロフェンチオン	○	○	フェノキシカルブ	○	○			
ジクロホップメチル	○	○	フェノチオカルブ	○	○			
シハロトリン	○	○	フェノブカルブ	○	○			
シハロホップブチル	○	○	フェリムゾン	○	○			
ジフェナミド	○	○	フェンアミドン	○	○			
シフルトリン	○	○	フェンシルホチオン	○	○			
ジフルフェエニカン	○	○	フェンチオン	○	○			
シフルフェナミド	○	○	フェントエート	○	○			
ジフルベンズロン	○	○	フェンバレレート	○	○			
シプロコナゾール	○	○	フェンピロキシメート	○	○			
シプロジニル	○	○	フェンプロバトリン	○	○			
シベルメトリン	○	○	フェンプロビモルフ	○	○			
シマジン	○	○	フェンメチファミ	○	○			
シメコナゾール	○	○	フサライド	○	○			

※1 α-BHC、β-BHC、δ-BHC、γ-BHCの総和  
 ※2 DDD及びDDEを含む  
 ※3 (E)体、(Z)体の和  
 ※4 アルドリンを含む

令和5年3月末現在

【表 18 - 2】 検出された農薬一覧

農薬名	検出作物名	検出値 (ppm)	検出作物に おける基準値 (ppm)
アゾキスルトロビン	セロリ	0.02	30
カズサホス	ごぼう	0.03	0.3
キナルホス	しゅんぎく	0.02	0.05
	ぶんたん	0.01	0.8
クレソキシムメチル	にら	7.6	25
	ぶんたん	0.14	10
	セロリ	0.87	15
	なす	0.03	3
	キウイ	0.03	1
	ラ・フランス	0.05	5
クロチアニジン	にら	0.01	15
	なす	0.09	1
クロルピリホス	もも	0.2	1
	みかん	0.05	1
クロルフェナピル	なす	0.03	1
	きゅうり	0.02	0.5
	小松菜	0.1	5
シアゾファミド	れんこん	0.02	10
シハロトリン	りんご	0.02	0.4
シフルトリン	ぶどう	0.01	2
シペルメトリン	青ねぎ	0.05	4
	みずな	0.36	6
	りんご	0.03	2
	ラ・フランス	0.01	2
	りんご	0.02	2
チアクロプリド	みかん	0.01	2
	ラ・フランス	0.01	2
テブコナゾール	もも	0.08	2
	ぶどう	0.06	10
テフルベンズロン	いちご	0.06	1
	トマト	0.04	2
ピラクロストロビン	りんご	0.02	1
	グレープフルーツ	0.02	2
フェントエート	ほうれんそう	0.01	0.1
	はっさく	0.07	5
フェンプロパトリン	大将季	0.01	5

農薬名	検出作物名	検出値 (ppm)	検出作物に おける基準値 (ppm)
ブプロフェジン	ぶんたん	0.01	3
	なす	0.09	1
	キウイ	0.23	15
フルジオキサニル	ぶどう	0.02	5
	はくさい	0.03	15
	にら	0.04	9
	トマト	0.02	5
フルバリネート	グレープフルーツ	0.04	2
フルフェノクスロン	れんこん	0.02	10
	にら	0.21	3
プロシミドン	メロン	0.02	2
	さといも	0.02	0.5
	キャベツ	0.02	0.5
プロチオホス	にら	0.13	0.2
ペルメトリン	青ねぎ	0.01	2
	しゅんぎく	0.02	3
	ピーマン	0.08	4
	すもも	0.3	2
	小松菜	0.02	20
	キウイ	0.03	10
ボスカリド	にんじん	0.01	2
	にんじん	0.02	2
	りんご	0.06	2
	トマト	0.11	5
メチダチオン	伊予柑	0.03	5
	大将季	0.14	5
メトキシフェノシド	グレープフルーツ	0.04	3
リニュロン	にんじん	0.02	1

【表 19】 果実類の防ばい剤検査結果

品名	生産地または出荷地	検査結果			収去月
		検出防ばい剤			
		防ばい剤	検出値(g/kg)	基準(g/kg)	
グレープフルーツ	南アフリカ	イマザリル	0.0016	0.0050以下	10
		ピリメタニル	0.0015	0.010以下	
レモン	チリ	アゾキシストロビン	0.0013	0.01以下	10
		イマザリル	0.0010	0.0050以下	
		フルジオキシソニル	0.0027	0.010以下	
オレンジ	オーストラリア	イマザリル	0.0010	0.0050以下	11
		チアベンダゾール	0.001	0.010以下	
		フルジオキシソニル	0.00094	0.010以下	
		ピリメタニル	0.0013	0.010以下	
バナナ	フィリピン	検出なし	-	-	11

※検査項目はイマザリル、オルトフェニルフェノール及び同ナトリウム、ジフェニル、チアベンダゾール、フルジオキシソニル、ピリメタニル、プロピコナゾール。レモンについては健康科学研究所においてアゾキシストロビンを追加で検査しています。

※本検査法における定量下限一覧 (単位はg/kg)

防ばい剤名	イマザリル	オルトフェニルフェノール 及び同ナトリウム	ジフェニル	チアベンダゾール	フルジオキシソニル・ピリメタニル プロピコナゾール・アゾキシストロビン
定量下限	0.0002	0.001	0.002	バナナ:0.0004 柑橘類:0.001	0.00001

[参考] 防ばい剤の使用基準 (単位は g/kg)

	イマザリル	オルトフェニルフェノール	ジフェニル	チアベンダゾール	フルジオキシソニル ピリメタニル アゾキシストロビン	プロピコナゾール
バナナ(全体)	0.0020以下	-	-	0.0030以下	-	-
バナナ(果肉)	-	-	-	0.0004以下	-	-
グレープフルーツ	0.0050以下	0.010以下	0.070未満	0.010以下	0.010以下	0.008以下
レモン						
みかんを除く かんきつ類						
みかん	-	0.010以下	0.070未満	0.010以下	-	-

【表 20】 「食品衛生の日」実施結果

	実施日		監視対象施設数		
	本場	東部	本場	東部	合計
第1回	4月7日	4月8日	48	34	82
第2回	6月16日	6月23日	48	33	81
第3回	10月6日	10月7日	48	33	81
第4回	12月15日	12月9日	48	33	81
第5回	2月17日	2月16日	48	33	81