

令和2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4年1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2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	依頼検査	11
5	衛生教育及び自主管理の推進	12
6	視察及び見学	12
7	令和2年度事業結果関係諸表	
	【表 1】 令和2年度事業計画一覧表	13
	【表 2】 令和2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】 衛生監視事務所からの依頼検査結果	35
	【表21】 「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>g</sup> オキト<sup>g</sup>) 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食中毒事例がマスコミ等で取り上げられ、一時的に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

毎日午前 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 分以後は、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

監視時に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処置を行っている。

#### (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、法規改正に伴う講習会を実施している。

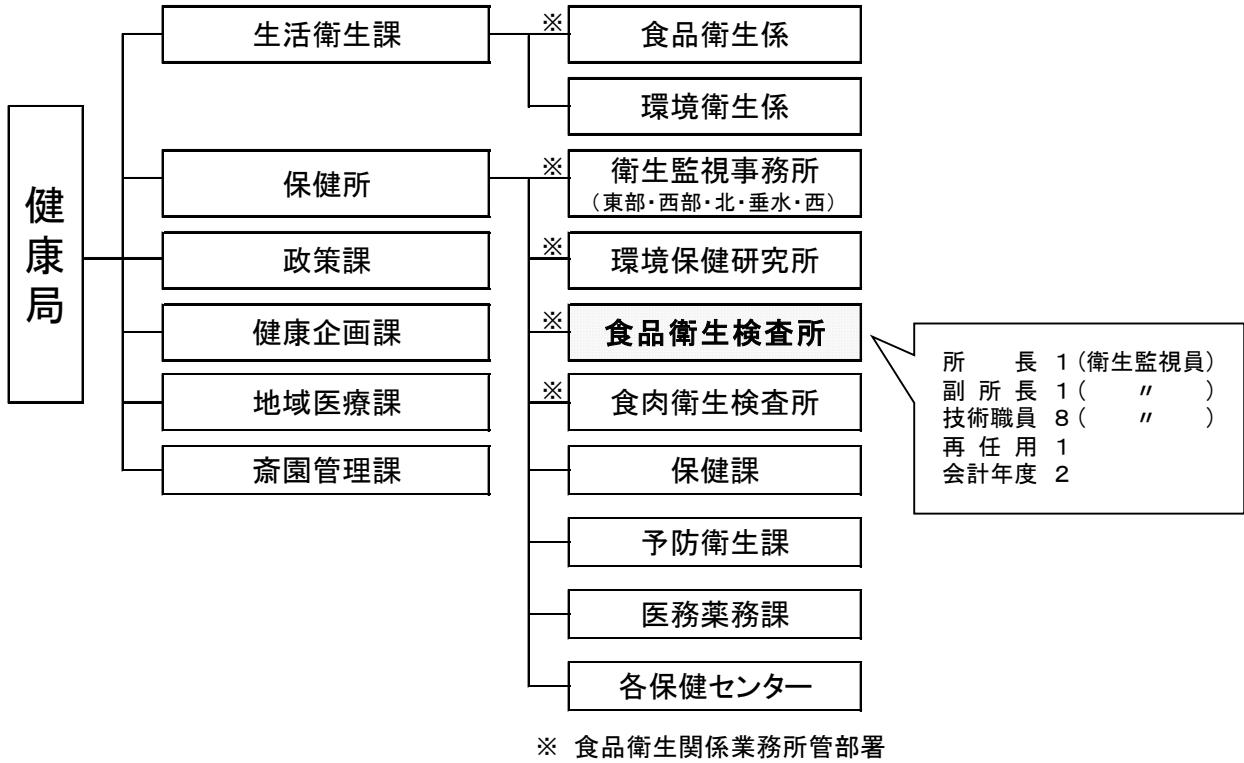
### (4) 見 学 ・ そ の 他

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。

※新型コロナウイルスの感染状況により講習会、見学会等の多くを中止した。

### 3 組織及び人員配置(令和2年度)

令和2年5月



### 4 予算(令和2年度)

(単位 千円)

費目	経常予算
需要費	3,872
(1) 医薬材料費	2,707
(2) 修繕費	68
(3) その他	1,097
役務費	1,254
(1) 一般役務費	669
(2) その他役務費	585
使用料及び賃貸料	16,243
(1) 家屋借上料	11,932
(2) 自動車借上料	967
(3) 一般使用料等	3,344
備品購入費	900

## 5 主要備品

(令和3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	—
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	2	—
インキュベーター	4	—
顕微鏡	2	—
デジタルマイクロスコープ	1	—
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	1	—
冷蔵庫	8	1
冷凍庫	6	1
恒温水槽	3	—
超音波洗浄器	5	—

7 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





(4) 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2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	107,867	117,437
建物延面積	145,852	78,037
卸売場	16,820	15,070
仲卸売場	16,089	11,367
買荷保管所兼積込所	10,835	0
駐車場（うち建物部分）	56,883 (53,233)	20,035 (11,650)
倉庫	5,835	2,315
冷蔵庫	16,760	8,933
管理事務所	1,437	2,954
関係業者事務所	12,209	4,904
農水産物加工場	5,722	4,105
関連商品売場	4,558	2,481

(5) 関係業者数

令和2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		2	1	—	4	1		2		1	—	4
仲卸業者	23	13	18	11	—	65	20	11	12	8	3	—	54
売買参加者	14		5		—	19	4		0		337	—	341
関連事業者	—	—	—	—	40	40	—	—	—	—	—	38	38

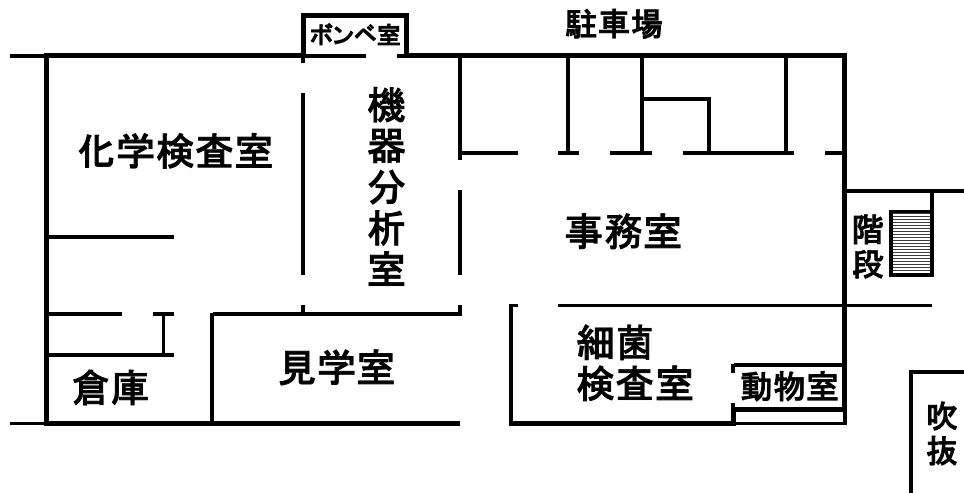
(6) 部門別取扱高（平成2年1月～令和2年12月）

上段：数量 トン  
下段：金額 百万円

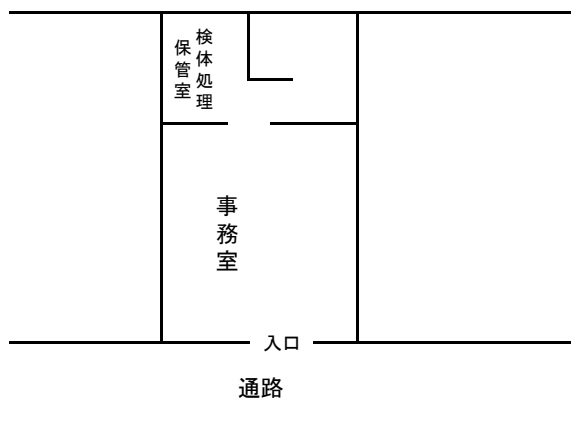
部門別 市場別	青果物			水産物				合 計	花 き
	野 菜	果 実	計	鮮 魚	冷 凍	加 工	計		
本場	83,100	22,452	105,552	8,913	8,235	10,001	27,149	132,701	-
	19,040	9,545	28,585	10,046	8,456	11,844	30,347	58,932	
東部 市場	24,365	8,885	33,250	2,581	595	4688	7864	41,114	2,728
	5,813	3,938	9,751	2,751	645	3,204	6,600	16,351	

(7) 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2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し、あるいは市場内で製造・加工される食品の安全・衛生を確保し、安心できる食品を供給するため、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した。【表1】令和2年度事業計画一覧表、【表2】令和2年度収去計画一覧表

令和2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分から監視を行い、せり売り施設、仲卸店舗、関連食品販売施設を重点的に、食品の衛生的取扱い、温度管理の徹底、有毒魚介類の排除、及び表示違反食品の発見等に努めた。

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し、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。監視時等に表示不備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2年度は、市場内を流通する、もしくは市場内で製造加工された食品等の収去検査を992件（うち輸入品29件）実施した。

このうち709件（うち輸入品5件）について2,113項目（うち輸入品18項目）の細菌（微生物）検査を実施し、902件（うち輸入品27件）について26,448項目（うち輸入品979項目）の理化学検査を実施した。【表6】、【表7】

令和2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 33 件、黄色ブドウ球菌 671 件、腸炎ビブリオ 28 件、サルモネラ属菌 36 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。

## (2) 生食用鮮魚介類（生食用かきを除く）等の検査

夏期の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ている。

令和2年度は、加工済み生食用鮮魚介類としてウニ等2件、ホタテ貝柱2件、赤貝1件及び市場内で加工された鮮魚切り身等15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7件について規格検査を実施し、規格基準違反はなかった。【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環境保健研究所にてノロウイルスの検査を行い、その内1件からノロウイルスが検出された。さらに、衛生監視事務所の収去計画に合わせ、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マダイ・ヒラメ・カンパチ・ウナギ・シマアジ・サーモン・ハマチのほか、クルマエビ・ブラックタイガーなど、養殖魚介類15種55件（うち輸入魚介類4種11件）について抗菌性物質検査（抗生物質4系統、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) 魚介加工品の過酸化水素検査

数の子3件について検査を実施し、全て過酸化水素は検出されなかった。

## (6) 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2年度は、アサリ2件のほか、ハマグリ2件および白ミル貝1件の合計5件の国産二枚貝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】

## (7) 魚介類のPCB検査結果

25種38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、スズキで0.4ppm、メジナで0.1ppmが検出された以外は定量下限値（0.1ppm）未満であった。【表13】

## (8) 魚介類の水銀検査

48 種 111 件の魚介類（うち輸入魚介類 15 件）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14-1】**

規制値が適用される魚介類のうち、レンコダイ 2 件で 0.4ppm 超の総水銀濃度が検出されたため、メチル水銀の検査を実施したところ、メチル水銀の暫定的規制値（0.3ppm）を下回った。

**【表14-2】**

### （9）湯煮品の細菌検査結果

魚介類をポ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、腸炎ビブリオ陰性』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 2 年度は、釜揚げしらす、しらす干し（ちりめん）、ゆでだこの合計 19 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。E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオは、いずれもすべて陰性であった。**【表15】、【図4】**

### （10）野菜・果実類の残留農薬検査

野菜類 73 件、果実類 42 件（うち輸入品 4 件）の計 115 件について検査を実施した。検査農薬は令和 2 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 30 件**【表16】**、および果実類 29 件（うち輸入品 4 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 4 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】**

### （11）魚介類・野菜類・果実類の放射性物質検査

神戸市では平成 23 年度末より厚生労働省が定めた「地方自治体における検査計画」に示された検査対象品目のうち、市内を流通する生鮮食品についてγ線スペクトロメータによる放射性セシウムの定量検査を実施している。

令和 2 年度は中央卸売市場を流通する生鮮食品のうち、食品衛生検査所が収去したもの 1 件（福島県産・もも）を神戸市環境保健研究所に依頼して実施した。その結果、検出限界値（8～10Bq/kg）未満であった。

## 4. 依頼検査

令和 2 年度は、衛生監視事務所からの依頼検査を 3 件実施した。**【表20】**

## 5. 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、夏期に令和2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2年度は5回実施)に施設の巡回指導を行った。【表22】

## 6. 視察及び見学

令和2年度は、延べ3回、63名の見学視察があり、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、消費者や学生に対しては食品衛生知識の啓発も併せて行った。

中央卸売市場本場で開催された、魚河岸デー、市場まつりの際には、食品衛生の啓発、食品衛生検査所の紹介等の展示を実施した。なお、例年開催している「夏休み親子セミナー」は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止した。

見学者	回数または団体数	人数
学校関係(小・中・高・大学生等)	3	63

7 令和2年度事業結果関係諸表  
【表1】令和2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	← 食中毒警報注意報発令期間 → ← 生食用鮮魚介類監視、収去検査 → ← 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)						← ノロウイルス警報注意報発令期間 → ← 生カキ・フグ監視・ノロウイルス検査 →					
	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 →											
	残留農薬 等の対策	← 農産物等の残留農薬・防ばい剤検査、情報収集および放射性物質検査 →											
	動物用医薬品 対策	← 魚介類の残留動物用医薬品検査、情報収集 →											
	食品添加物 対策	← 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 →											
	環境汚染 物質対策	← 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 → 農薬検査法の妥当性評価への取り組み												
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)											
	加工場	← 「食品衛生の日」の活用(巡回指導) → ← 食品の指導検査 → 【食中毒対策】						← 自主衛生管理の指導 → 【ねずみ衛生害虫対策】					
	給食施設 飲食店 喫茶店	← 「食品衛生の日」の活用(巡回指 → 【食中毒対策】						← 自主衛生管理の指導 → 【ねずみ衛生害虫対策】					
	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2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	四半期				検査種類	件数	四半期			
			I	II	III	IV			I	II	III	IV
<b>鮮魚介類</b>	小計	160					小計	250				
生食用鮮魚介類	規格細菌	20	10	10								
生カキ（生食用）	規格細菌	30			15	15	鮮度試験（TTC）					
	ノロウイルス ※1	10			5	5						
二枚貝							貝毒	21	21			
養殖魚							抗菌性物質	64	16	16	16	16
その他魚介類	一般細菌 ※2	100	100				環境汚染物質 ※5 ※6	165	165			
<b>冷凍食品</b>	規格細菌	20		10	10							
<b>魚介類加工品</b>	小計	630					小計	450				
魚肉練り製品	規格細菌	300	50	100	150		保存料・甘味料等	300	50	100	150	0
魚介乾製品		10	10				保存料・甘味料等	10	10			
魚卵塩蔵品（塩数の子等）							過酸化水素等	10			10	
湯煮品	一般細菌	50	20	20		10						
魚介類惣菜等	一般細菌	270	140		130		保存料・甘味料等	130	70		60	
<b>肉卵類加工品</b>	小計	80					小計	80				
食肉製品	規格細菌	20	5	5	5	5	保存料・甘味料・発色剤	20	5	5	5	5
肉卵類惣菜等	一般細菌	60	10	20	20	10	保存料・甘味料・発色剤	60	10	20	20	10
<b>乳製品</b>	一般細菌	10	2	3	3	2	保存料・甘味料	10	2	3	3	2
<b>穀類加工品（めん類等）</b>	一般細菌	80	20	20	20	20	殺菌料	80	20	20	20	20
<b>野菜果物及びその加工品</b>	小計	165					小計	255				
野菜・果物	食中毒菌 ※3	45	45				残留農薬・防ばい剤 ※7	175	175			
漬物・乾製品	一般細菌	10	5		5		保存料・甘味料	20	10		10	
豆腐	一般細菌	50	25				保存料・甘味料					
野菜果物惣菜類	一般細菌	60	15	15	15	15	保存料・甘味料・漂白剤	60	15	15	15	15
<b>菓子類</b>	一般細菌	160	40	40	40	40	保存料・甘味料	160	40	40	40	40
<b>清涼飲料水</b>	規格細菌						保存料・甘味料					
<b>その他の食品</b>	小計	258					小計	130				
弁当類	一般細菌	80	20	20	20	20						
その他惣菜類	一般細菌	120	30	30	30	30	保存料・甘味料	120	30	30	30	30
その他 ※4	一般細菌	58	14	15	15	14	保存料・甘味料	10	2	3	3	2
<b>氷雪</b>	規格細菌	2	2									
<b>合計</b>		1555						1405				

※1 ノロウイルス検査は環境保健研究所へ依頼

※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

※5 二枚貝、養殖魚、生食用かき等を検査する検体と重複

※6 放射性物質検査（環境保健研究所へ依頼）を含む



【表3】市場内食品衛生関係施設数（令和3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
許可を要する施設	飲食店営業	15	56	12	46
	菓子製造業	0	0	1	3
	魚介類販売業	28	978	20	958
	魚介類せり売業	2	233	2	191
	魚肉ねり製品製造業	0	0	0	0
	食品の冷凍又は冷蔵業	1	0	1	0
	喫茶店営業	0	0	1	3
	乳類販売業	4	0	1	0
	食肉処理業	0	0	2	1
	食肉販売業	2	2	4	2
	そうざい製造業	11	0	8	0
	冰雪製造業	1	0	1	0
	冰雪販売業	0	0	0	0
小計	64	1,269	53	1,204	
許可を要しない施設	事業所給食施設	3	18	0	0
	食品製造業	4	0	1	1
	野菜・果物販売業	36	1,673	32	1,673
	菓子販売業	0	0	1	0
	食品販売業(上記以外)	9	1,063	8	532
	器具・容器包装等製造販売業	4	0	4	0
	小計	56	2,754	46	2,206
合計	120	4,023	99	3,410	

【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)	R2.6.25	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)	R2.6.25	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
2	R2.10.27	青果物	本場・東部	仲卸	農薬の基準値超過
3	R2.11.27	青果物	本場	仲卸	農薬の基準値超過
4	R3.1.20	青果物	東部	卸・仲卸	農薬の基準値超過
6	R3.2.19	青果物	本場・東部	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	豆腐 (豆腐)	R2.6.29	合成樹脂パック入	細菌数不適	指導票交付	加熱不足 または二次汚染	本場
					製造工程の改善要請		
2	うどん (ゆでめん・蒸しめん)	R2.6.29	合成樹脂袋入	細菌数不適	指導票交付	加熱不足 または二次汚染	本場
					製造工程の改善要請		
3	うどん (ゆでめん・蒸しめん)	R2.6.29	合成樹脂袋入	細菌数不適	指導票交付	加熱不足 または二次汚染	本場
					製造工程の改善要請		
4	そば (ゆでめん・蒸しめん)	R2.6.29	合成樹脂袋入	大腸菌群(DX)陽性	指導票交付	加熱不足 または二次汚染	本場
					製造工程の改善要請		
5	和生菓子 (和生菓子)	R2.7.6	合成樹脂パック入	細菌数不適	指導票交付	加熱不足 または二次汚染	東部
					製造工程の改善要請		
6	ちぎり揚げ (魚肉練り製品)	R2.7.27	合成樹脂トレイ入	大腸菌群(DX)陽性	指導票交付	加熱不足 または二次汚染	本場
					製造工程の改善要請		
7	ちりめん 加熱済無加熱摂取 加工食品	R2.9.15	ダンボール箱入	細菌数不適	指導票交付	加熱不足 または二次汚染	東部
					製造工程の改善要請		
8	豆腐 (豆腐)	R2.11.24	合成樹脂パック入	大腸菌群(DX)陽性	指導票交付	加熱不足 または二次汚染	本場
					製造工程の改善要請		
9	ちくわ (魚肉練り製品)	R3.2.1	合成樹脂袋入	保存料超過	指導票交付	保存料の過剰使用 または攪拌不足	東部
					製造工程の改善要請		
10	ちくわ (魚肉練り製品)	R3.2.1	合成樹脂袋入	保存料超過	指導票交付	保存料の過剰使用 または攪拌不足	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	R2.6.25	加熱済無加熱摂取加工食品	製造者への改善を要請(表示不備)	本場
2	R2.6.25	加熱済無加熱摂取加工食品	製造者への改善を要請(表示不備)	本場
3	R2.7.3	豆腐、ゆでめん・蒸しめん	製造者への改善を要請(細菌数、大腸菌群不適)	本場
4	R2.7.16	和生菓子	製造者への改善を要請(細菌数不適)	東部
5	R2.8.3	魚肉練り製品	製造者への改善を要請(大腸菌群不適)	本場
6	R2.9.18	加熱済無加熱摂取加工食品	製造者への改善を要請(細菌数不適)	東部
7	R2.12.1	豆腐	製造者への改善を要請(大腸菌群不適)	本場
8	R3.2.5	魚肉練り製品	製造者への改善を要請(保存料超過)	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		冷 凍 食 品		魚 介 類 加 工 品		肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品	
			違 反 件 数	違 反 件 数	違 反 件 数	違 反 件 数	違 反 件 数	違 反 件 数		
収去件数		992		138		6		314		125
微生物 検査	検査件数	709		35		6		311		125
	検査項目合計	2,113		125		18		930		378
	細菌数	667		31		6		307		125
	大腸菌(群)	439				3		281		
	大腸菌(E.coli)	234		31		3		31		125
	腸管出血性大腸菌O157	33								
	黄色ブドウ球菌	671		31		6		311		125
	腸炎ビブリオ	28		28						
	サルモネラ	36								3
	その他の細菌	1								
	ノロウイルス	4		4						
理化 学 検 査	検査件数	902		116		6		286		125
	検査項目合計	26,448		765		18		856		379
	保存料	1,208				12		566		250
	甘味料	604				6		283		125
	着色料									
	過酸化水素	3						3		
	酸化防止剤									
	発色剤	5						1		4
	漂白剤	8						3		
	品質保持剤									
	抗生物質	220		220						
	合成抗菌剤	385		385						
	PCB	37		37						
	水銀	113		113						
	有機スズ化合物									
	残留農薬	19,428								
	残留農薬(2)	4,406								
	防ばい剤	20								
	TTCTテスト									
	下痢性貝毒	5		5						
麻ひ性貝毒	5		5							
その他の理化学										
放射性物質検査	1									
措置	指導票交付	11						5		
	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神戸市環境保健研究所に依頼

検査品目 検査項目		乳類加工品		穀類及び その加工品		野菜・果物及び その加工品		菓子類		その他の食品	
		違反件数	違反件数	違反件数	違反件数	違反件数	違反件数				
収去件数		1	62	270	74	2					
微生物検査	検査件数	1	60	96	74	1					
	検査項目合計	2	180	255	222	3					
	細菌数		60	63	74	1					
	大腸菌（群）	1	45	48	61						
	大腸菌（E.coli）		15	15	13	1					
	腸管出血性大腸菌O157			33							
	黄色ブドウ球菌		60	63	74	1					
	腸炎ビブリオ										
	サルモネラ			33							
	その他の細菌	1									
	ノロウイルス										
理化学検査	検査件数	1	42	250	74	2					
	検査項目合計	3	359	23,836	226	6					
	保存料	2	80	146	148	4					
	甘味料	1	40	73	74	2					
	着色料										
	殺菌料										
	酸化防止剤										
	発色剤										
	漂白剤			1	4						
	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		169	19,259							
	残留農薬(2)		70	4,336							
	防ばい剤			20							
	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			1								
措置	指導票交付		5		1						
	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神戸市環境保健研究所に依頼

【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 そ の 加 工 品	違 反 件 数
収去件数		29		14		2		3		10	
微生物検査	検査件数	5		3		2		0		0	
	検査項目合計	18		12		6		0		0	
	細菌数	5		3		2		0		0	
	大腸菌（群）	0		0		0		0		0	
	大腸菌（E.coli）	5		3		2		0		0	
	腸管出血性大腸菌O157	0		0		0		0		0	
	黄色ブドウ球菌	5		3		2		0		0	
	腸炎ビブリオ	3		3		0		0		0	
	サルモネラ属菌	0		0		0		0		0	
	その他の細菌	0		0		0		0		0	
ノロウイルス	0		0		0		0		0		
理化検査	検査件数	27		12		2		3		10	
	検査項目合計	979		133		6		3		837	
	保存料	12		0		4		0		8	
	甘味料	6		0		2		0		4	
	着色料	0		0		0		0		0	
	過酸化水素	3		0		0		3		0	
	酸化防止剤	0		0		0		0		0	
	発色剤	0		0		0		0		0	
	漂白剤	0		0		0		0		0	
	品質保持剤	0		0		0		0		0	
	抗生物質	44		44		0		0		0	
	合成抗菌剤	77		77		0		0		0	
	PCB	0		0		0		0		0	
	水銀	12		12		0		0		0	
	有機スズ化合物	0		0		0		0		0	
	残留農薬	669		0		0		0		669	
	残留農薬（2）	136		0		0		0		136	
防ばい剤	20		0		0		0		20		
TTCTテスト	0		0		0		0		0		
下痢性貝毒	0		0		0		0		0		
麻ひ性貝毒	0		0		0		0		0		
その他の理化学	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										
	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										

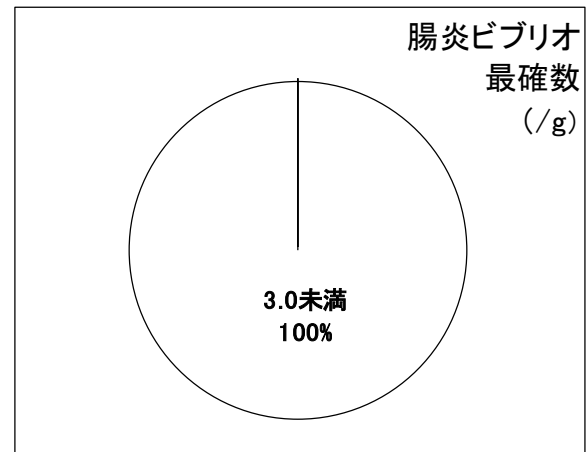
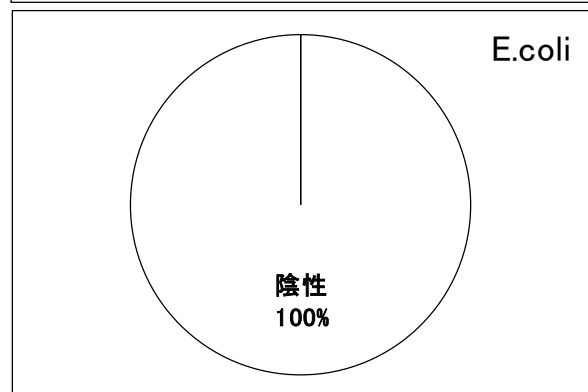
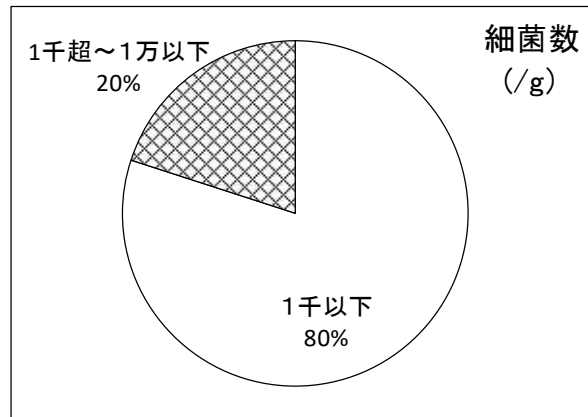
ノロウイルス、残留農薬(2)、下痢性貝毒、放射性物質の検査は環境保健研究所に依頼

【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	ウニ	ホタテ貝柱	赤貝	件数合計
細菌数 (/g)	1千以下	2	2	0	4
	1千超～1万以下	0	0	1	1
	1万超～10万以下	0	0	0	0
	10万超～100万以下	0	0	0	0
	100万超	0	0	0	0
E. coli	陰性	2	2	1	5
	陽性	0	0	0	0
腸炎ビブリオ 最確数 (/g)	3.0未満	2	2	1	5
	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）

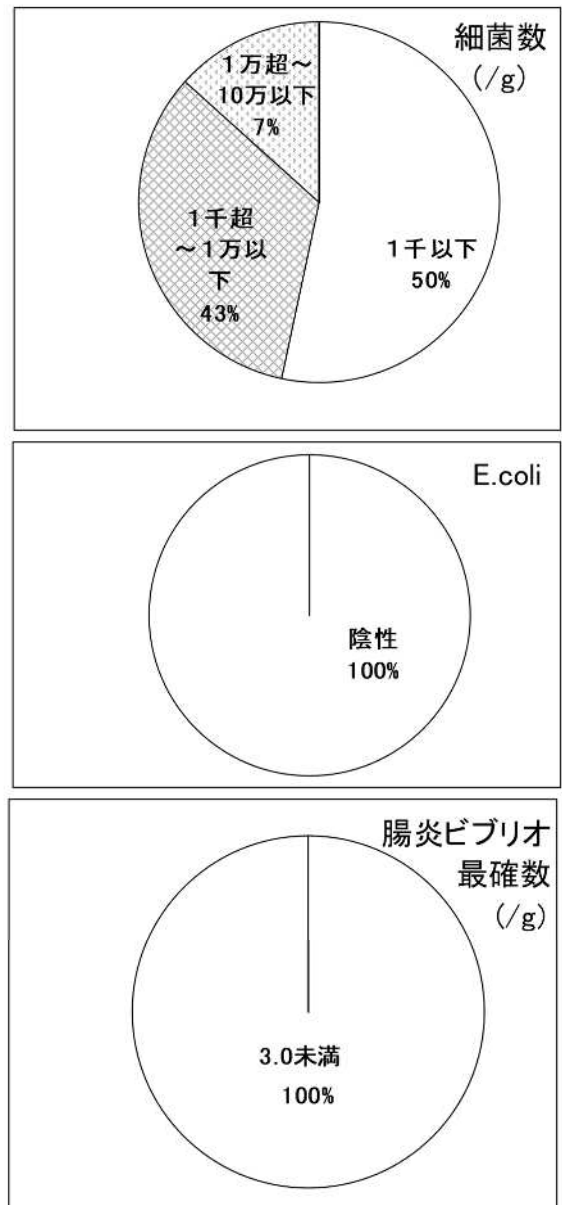
（表内の数字は検体数）

検査項目	品目 件数	マ	そ	件 数 合 計
		グ ロ 切 り 身 ※ 1	の 他 ※ 2	
	検出値	15	0	15
細菌数 (/g)	1千以下	8	0	8
	1千超～1万以下	5	0	5
	1万超～10万以下	2	0	2
	10万超～100万以下	0	0	0
	100万超	0	0	0
E. coli	陰性	15	0	15
	陽性	0	0	0
腸炎ビブリオ 最確数 (/g)	3.0未満	15	0	15
	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



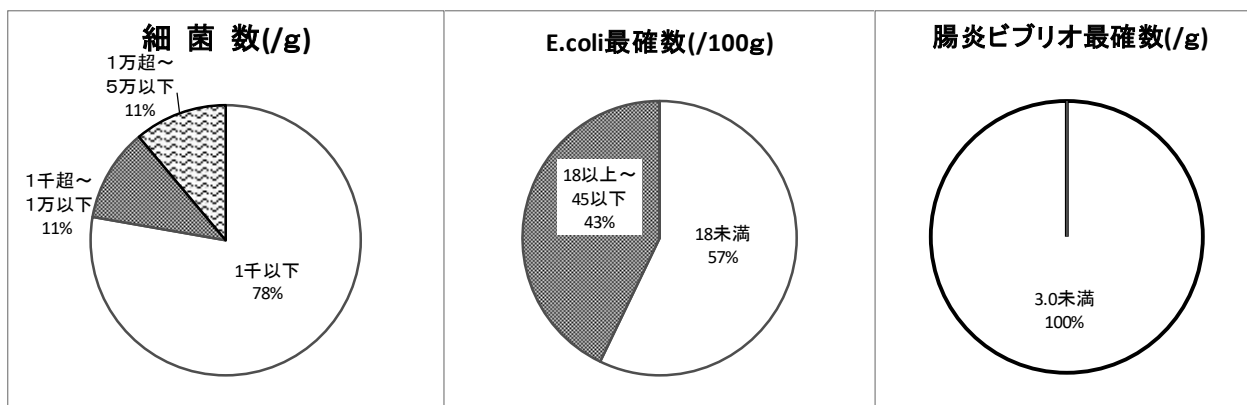


【表10】生食用かきの細菌検査結果

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)				腸炎ビブリオ最確数 (/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	違 反	違 反	違 反															
																					1千 以下	1千 超 1万 以下	1万 超 5万 以下	5万 超 10万 以下	10万 超	18 未満	18 以上 45 以下	45 超 230 以下	230 超 1千 以下	1千 超	3.0 未満	3.0 以上 10 以下	10 超 45 以下	45 超 100 以下	100 超
																					1千 以下	1千 超 1万 以下	1万 超 5万 以下	5万 超 10万 以下	10万 超	18 未満	18 以上 45 以下	45 超 230 以下	230 超 1千 以下	1千 超	3.0 未満	3.0 以上 10 以下	10 超 45 以下	45 超 100 以下	100 超
11月	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0														
12月	3	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	1	2	0	0	0	3	0	0	0	0														
1月	2	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	2	0	0	0	0														
計	7	0	0	0	0	0	5	1	1	0	0	4	3	0	0	0	7	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、腸炎ビブリオ最確数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.	品目	件数	輸入の 件数 (再掲)	抗生物質(4種) 陽性数	合成抗菌剤(7種) 検出数
1	ア ユ	1		0	0
2	ウ ナ ギ	1		0	0
3	カ ン パ チ	6		0	0
4	ク エ	1		0	0
5	ク ル マ エ ビ	4		0	0
6	サ ー モ ン	4	4	0	0
7	シ マ ア ジ	6		0	0
8	ト ラ フ グ	3		0	0
9	バ ナ メ イ	2	2	0	0
10	ハ マ チ	7		0	0
11	ヒ ラ メ	4	3	0	0
12	ブラックタイガー	2	2	0	0
13	ブ リ	7		0	0
14	マ サ バ	1		0	0
15	マ ダ イ	6		0	0
合 計		55	11	0	0

【表 1 2】 貝毒検査結果

貝の種類 \ 産地	熊本県	愛知県	千葉県	計
アサリ	0/1	0/1	-	0/2
ハマグリ	-	-	0/2	0/2
白ミル貝	-	0/1	-	0/1
合 計	0/1	0/2	0/2	0/5

※ 検査実施時期: 4, 3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 PCB 検出値 (ppm) 魚介類名	第1海域			第2海域			第3海域			第4海域			第5海域			全海域			計 (件)	備考		
		大阪湾 瀬戸内海 (西・宇野-高松) 紀伊水道 (南・阿南-日の岬)			瀬戸内海 (西・平生-佐田岬) (東・宇野-高松)			周防灘 伊予灘 (東・平生-佐田岬) 豊後水道 (南・津久見-西海)			日本近海			遠洋・その他 養殖							最小 値	最大 値	
		≤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		(ppm)	(ppm)	
1	アカアマダイ										1							1			1	n.d.	n.d.
2	アカカマス							1										1			1	n.d.	n.d.
3	アカガレイ										1							1			1	n.d.	n.d.
4	アカシタビラメ	2																2			2	n.d.	n.d.
5	アンコウ										2							2			2	n.d.	n.d.
6	イサキ	1																1			1	n.d.	n.d.
7	イボダイ	1																1			1	n.d.	n.d.
8	カツオ										1							1			1	n.d.	n.d.
9	カナフグ	1																1			1	n.d.	n.d.
10	カワハギ	1						1										2			2	n.d.	n.d.
11	クロダイ	2																2			2	n.d.	n.d.
12	サゴシ	1									2							3			3	n.d.	n.d.
13	サンマ										1							1			1	n.d.	n.d.
14	シログチ	1																1			1	n.d.	n.d.
15	シロサバフグ	2																2			2	n.d.	n.d.
16	スズキ		1								1							1	1		2	n.d.	0.4
17	タチウオ							1										1			1	n.d.	n.d.
18	ハリイカ	1																1			1	n.d.	n.d.
19	マアジ										1							1			1	n.d.	n.d.
20	マサバ										1							1			1	n.d.	n.d.
21	マダイ	3						1										4			4	n.d.	n.d.
22	マナガツオ	2																2			2	n.d.	n.d.
23	メジナ	1																1			1	0.1	0.1
24	メバル										1							1			1	n.d.	n.d.
25	レンコダイ										2							2			2	n.d.	n.d.
合計		19	1	0	0	0	0	4	0	0	14	0	0	0	0	0	0	37	1	0	38		

※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 - 1】魚介類の総水銀検査結果

No	漁獲海域 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	>0.4	≤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	アカカマス											1								1				1	0.12	0.12			
2	アカガレイ											1									1				1	0.12	0.12		
3	アカシタビラメ	2																		2				2	n.d.	0.02			
4	アカマダイ											1									1				1	0.11	0.11		
5	アサリ						1					1									2				2	0.01	0.02		
6	アンコウ													1										1	1	**0.63	**0.63		
7	イサキ	1																			1				1	0.06	0.06		
8	イボダイ	1																			1				1	n.d.	n.d.		
9	カツオ											1											1		1	0.21	0.21		
10	カナフグ		1																					1	1	0.12	0.12		
11	カワハギ	2																			2				2	0.04	0.10		
12	クロダイ	1			1																1			1	2	0.04	**0.42		
13	サゴシ	1									1	1									2	1			3	0.04	0.20		
14	サンマ											1									1				1	0.05	0.05		
15	シログチ	1																			1				1	0.09	0.09		
16	シロサバフグ		2																					2	2	0.15	0.19		
17	白ミル貝											1									1				1	0.01	0.01		
18	スズキ											1	1											1	1	2	0.19	0.29	
19	タチウオ	1																			1				1	0.04	0.04		
20	生うに(生食用)																						2		2	(2)	n.d.	0.02	
21	生食用かき	8																							8	8	n.d.	0.04	
22	ハマグリ											2													2	2	n.d.	0.01	
23	ハリイカ	1																			1				1	1	0.03	0.03	
24	開き赤貝																						1		1	(1)	n.d.	n.d.	
25	ボイルとり貝	1																			1				1	1	0.02	0.02	
26	ホタテ貝柱											2													2	2	n.d.	0.02	
27	マアジ											1													1	1	0.07	0.07	
28	マサバ												1											1	1	1	0.21	0.21	
29	マダイ	2	1				1														3	1			4	4	0.06	0.19	
30	マナガツオ	2																							2	2	0.02	0.04	
31	メジナ	1																							1	1	0.02	0.02	
32	メバル											1													1	1	0.08	0.08	
33	養殖アユ																						1		1	1	0.23	0.23	
34	養殖ウナギ																						1		1	1	0.13	0.13	
35	養殖カンパチ																						2	3	1	6	0.08	0.21	
36	養殖クエ																							1	1	1	0.22	0.22	
37	養殖クルマエビ																						4		4	4	0.02	0.06	
38	養殖サーモン																						4		4	4	(4)	0.02	0.05
39	養殖シマアジ																						1	2	2	1	6	0.10	**0.53
40	養殖トラフグ																						1	2		3	0.05	0.19	
41	養殖バナメイエビ																						2		2	(2)	n.d.	n.d.	
42	養殖ハマチ																						3	4		7	0.08	0.18	
43	養殖ヒラメ																						2	2		4	(4)	0.02	0.15
44	養殖ブラックタイガー																						2		2	(2)	n.d.	0.03	
45	養殖ブリ																						1	6		7	0.07	0.17	
46	養殖マサバ																						1		1	1	0.07	0.07	
47	養殖マダイ																						1	3	2	6	0.10	0.25	
48	レンコダイ																								2	2	2	0.50	0.54
合 計		25	4		1	2						10	5	3	3	27	23	7	1				64	32	10	5	111 (15)		

( ) 内は輸入魚介類の数値を再掲

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)
48-1	レンコダイ1	石川	0.16
48-2	レンコダイ2	石川	0.22

\* 「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、エッチェウバイガイ及びサメ類)については適用しない。

\*\* 「アンコウ」「クロダイ」「養殖シマアジ」は検査に必要な匹数を確保できなかったため参考検査。

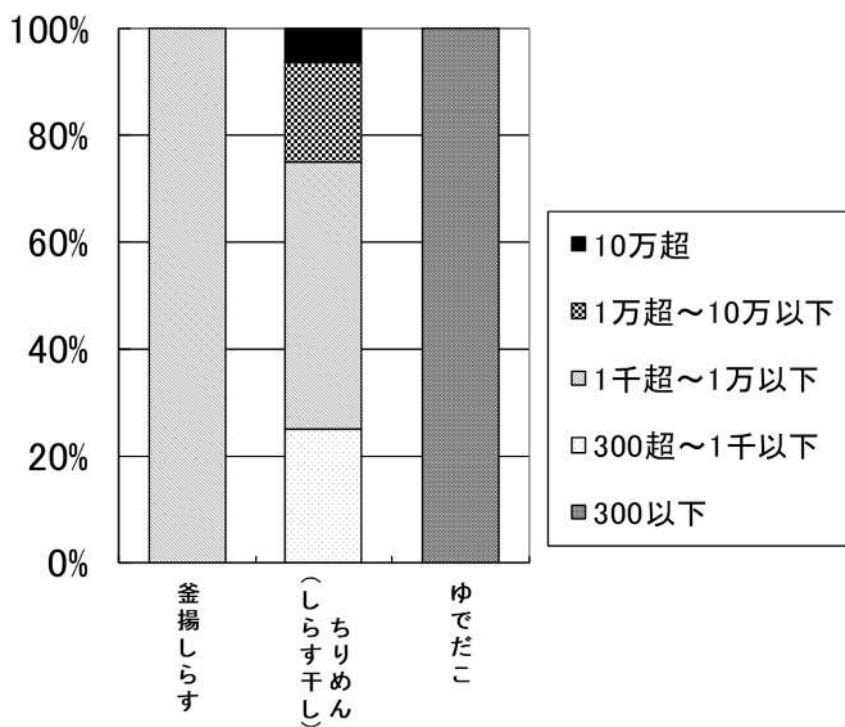
【表 15】 湯煮品の細菌検査結果

(表中の数字は検体数)

検査項目	品名 検体数	釜揚しらす	(ちしらす干し)	(ゆでだこ)
		菌数	菌数	菌数
		2	16	1
細菌数 (/g)	300以下(※)	0	0	1
	300超~1千以下	0	4	0
	1千超~1万以下	2	8	0
	1万超~10万以下	0	3	0
	10万超	0	1	0
E. coli陽性数		0	0	0
大腸菌群陽性数		-	-	0
黄色ブドウ球菌陽性数		0	0	0

※ゆでだこ(冷凍)の細菌数については、3,000以下

【図 4】 湯煮品の細菌数分布



【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	検査結果		
				検出農薬		
				農薬名	検出値 (ppm )	基準値 (ppm )
青ねぎ	6	岡山	169			
	10	香川	239			
アスパラガス	8	香川	239			
	3	香川	239			
うすいえんどう	3	和歌山	169			
海老芋	12	静岡	169			
オクラ	8	香川	169			
カブ	11	徳島	169			
かぼちゃ	7	長崎	239			
	9	北海道	239	デイルドリン	0.01	0.1
カリフラワー	11	徳島	169			
	1	兵庫	169			
かんしょ	8	徳島	239			
	1	千葉	239	クロルピリホス	0.01	0.1
キャベツ	10	群馬	239	トルクロホスメチル	0.04	2.0
	11	兵庫	239			
	1	熊本	239	トルクロホスメチル	0.01	2.0
きゅうり	6	香川	169	ビリダベン	0.19	0.7
	6	徳島	169	プロシミドン	0.06	4
	9	愛媛	239	クロルフェナビル	0.01	0.5
ゴーヤ	8	大分	169	エトフェンブロックス	0.11	1
小松菜	9	兵庫	239			
こまつな	2	福岡	239	シアゾファミド	0.02	15
さといも	10	愛媛	239			
サラダ菜	2	福岡	169			
ししとう	7	高知	239	プロシミドン	0.57	5
				ミクロブタニル	0.08	1
				クレソキシムメチル	0.03	3
しゅんぎく	2	福岡	239	キナルホス	0.02	0.05
				レナシル	0.05	0.3
				クロチアニジン	0.16	10
生姜	11	高知	169	レナシル	0.03	0.3
白ねぎ	9	鳥取	239			
	1	鳥取	239	マラチオン	0.03	8
				フルトラニル	0.01	1
				フルジオキソニル	0.03	7
				テブコナゾール	0.01	0.7
スイートコーン	7	茨城	239			
セルリー	6	長野	169	クロルフェナビル	0.20	3
				ダイアジノン	0.02	0.1
	1	静岡	169	クロルフェナビル	0.02	3
				クレソキシムメチル	0.33	15
そらまめ	3	鹿児島	169			

作物名	収去月	生産地 または 出荷地	検査 項目数	検査結果		
				検出農薬		
				農薬名	検出値 (ppm )	基準値 (ppm )
大根	10	石川	169			
	12	兵庫	169			
たまねぎ	10	北海道	169			
	3	兵庫	239			
チンゲンサイ	8	静岡	169			
とうがん	8	和歌山	169			
トマト	6	兵庫	169			
	7	愛媛	169			
	8	岐阜	169	フルジオキシニル	0.03	5
長芋	12	北海道	239			
なす	6	徳島	169			
	8	香川	239			
	10	愛媛	239			
菜の花	2	兵庫	169			
にら	3	高知	239	テブコナゾール シベルメトリン	0.40 0.40	10 6.0
ニンジン	10	北海道	169			
	12	長崎	239			
白菜	9	長野	239	イミダクロプリド メトキシフェノジド	0.01 0.02	0.5 7
	11	茨城	239	フェンバレレート インドキサカルブ	0.02 0.06	3.0 1
	1	長崎	239			
	3	香川	169	テフルトリン	0.04	0.5
ばれいしょ	3	北海道	239			
	3	鹿児島	169			
ピーマン	7	高知	239			
	7	愛媛	169			
ふぎ	2	兵庫	239	クロルフェナビル トリフルラリン フルジオキシニル	0.20 0.04 0.30	20 0.05 30
	11	香川	239			
	12	兵庫	169	プロチオホス	0.01	0.01
ほうれんそう	9	長野	239	テフルトリン イミダクロプリド フルフェノクスロン	0.04 0.77 1.3	0.5 15 10
	12	福岡	169			
水菜	12	兵庫	239			
	2	福岡	239	フルフェノクスロン	0.09	10
みつば	2	静岡	169	トルクロホスメチル プロシミドン	0.01 0.02	3.0 2
ミニトマト	12	長崎	239			
らっきょう	6	鳥取	169			
レタス	9	長野	239	フルフェノクスロン	0.29	10
	11	兵庫	169			
	1	兵庫	239	チアメトキサム	0.02	3
レンコン	9	徳島	239			

【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	検査結果		
				検出農薬		
				農薬名	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
あまなつみかん	3	鹿児島	169	メチダチオン	0.20	5.0
いちご	12	長崎	239			
	1	兵庫	239	クレソキシムメチル ボスカリド	0.16 0.03	5 15
	2	長崎	169	プロシミドン	0.18	5.0
	3	福岡	239	マイクロブタニル	0.18	1
				アゾキシストロビン フルフェノクスロン	0.01 0.03	10 0.5
伊予柑	2	愛媛	239	メチダチオン シラフルオフェン	0.11 0.02	5 3
オレンジ	10	オーストラリア	237	クロチアニジン	0.02	2
柿	10	和歌山	169	シベルメトリン	0.02	2.0
	11	奈良	169			
キウイ	1	和歌山	169	ブプロフェジン	0.15	15
				ベルメトリン	0.03	10
グレープフルーツ	11	メキシコ	167	ベンディメタリン	0.01	0.05
ゴールドオレンジ	7	愛媛	239	メチダチオン テブコナゾール	0.02 0.02	5 5
シャインマスカット	9	香川	239	テブコナゾール	0.02	10
すいか	6	愛知	169			
	6	長崎	169			
	8	山形	169			
すもも	7	山梨	169			
大将季	1	鹿児島	169	メチダチオン ピリダベン	0.11 0.08	5 1
デコボン	3	和歌山	169	メチダチオン	0.08	5.0
				テブコナゾール	0.05	5.0
梨	8	徳島	239	シラフルオフェン	0.01	1
	9	鳥取	239			
	9	石川	239	クレソキシムメチル シベルメトリン	0.03 0.02	5 2.0
はっさく	2	広島	239	メチダチオン	0.03	5
	3	和歌山	239	テブコナゾール フェンピロキシメート	0.08 0.01	5 1
バナナ	11	フィリピン	169	クロルピリホス	0.02	3
ビオーネ	7	岡山	239	イミダクロプリド	0.07	3
	9	岡山	239	クレソキシムメチル	0.02	15
				テブコナゾール	0.03	10
				イミダクロプリド シアゾファミド	0.09 0.02	3 10
ぶどう	8	山形	169	シフルトリン	0.01	1
ブルーン	9	長野	239	アクリナトリン	0.01	0.5
				シベルメトリン	0.07	1.0
				チアクロプリド	0.17	0.5
みかん	10	和歌山	239			
	12	愛媛	169			
	12	熊本	239			
メロン	6	茨城	169			
桃	7	山梨	239			
	7	和歌山	169			
	8	福島	239	テブコナゾール ボスカリド	0.01 0.02	1 0.2
ラフランス	11	山形	239	フェンプロバトリン	0.06	5
りんご	11	福島	239	シベルメトリン	0.04	2.0
				シプロジニル	0.12	5
				ピラクロストロビン ボスカリド	0.03 0.08	1 2
				シハロトリン	0.01	0.4
	1	青森	239	シベルメトリン フルバリネート	0.02 0.02	2.0 0.5
2	青森	239	シハロトリン	0.01	0.4	
			シフルトリン シベルメトリン	0.01 0.03	1.0 2.0	
レモン	10	チリ	235	クロルピリホス	0.02	1
	12	愛媛	169	メチダチオン テブコナゾール	0.12 0.03	5 5



【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	○	○	ジメタメトリン	○	○	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	○	○
アザコナゾール	○	○	ジメトモルフ	○	○	フ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	○	○	フルキシコナゾール	○	○
アゾキシストロビン	○	○	シラフルオフェン	○	○	フルジオキソニル	○	○
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	○	○	チアクロブリド	○	○	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	○	○	チアメトキサム	○	○	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	○	○	チオメト	○	○	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	○	○
イブロバリカルブ	○	○	ディルドリン ※4	○	○	プロバキサホップ	○	○
イブロペンホス	○	○	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	○	○
イミダクロブリド	○	○	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	○	○	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	○	○	プロヒドロジャスモン	○	○
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	○	○
エトフェンブロックス	○	○	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	○	○	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	○	○	トリデモルフ	○	○	ヘキシチアゾクス	○	○
オキサミル	○	○	トリブホス	○	○	ベナラキシル	○	○
オキシフルオルフェン	○	○	トリフルムロン	○	○	ベノキサコール	○	○
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	○	○
カフェンストロール	○	○	ナブロアニリド	○	○	ベンコナゾール	○	○
カルバリル	○	○	ナプロバミド	○	○	ベンシクロ	○	○
カルフェントラゾンエチル	○	○	ニトロ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	○	○	ノルフルラゾン	○	○	ベントキサゾン	○	○
キナルホス	○	○	バクロフトラゾール	○	○	ベンフルラリン	○	○
キノキシフェン	○	○	ハルフェンブロックス	○	○	ベンフレセート	○	○
キントゼン	○	○	ピヨリナフェン	○	○	ホサロン	○	○
クミルロン	○	○	ピテルタノール	○	○	ホスカリド	○	○
クレソキシムメチル	○	○	ピフェノックス	○	○	ホスメット	○	○
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	○	○	ピラクロストロピン	○	○	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	○	○
クロメプロップ	○	○	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	○	○
クロルフェナビル	○	○	ピリブチカルブ	○	○	メビンホス	○	○
クロルフェンソ	○	○	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	○	○	メフエンビルジエチル	○	○
クロルプロファミ	○	○	ピリミノバックメチル ※3	○	○	メフロニル	○	○
クロルベンシド	○	○	ピリミホスメチル	○	○	モノリニューロン	○	○
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	○	○	リニューロン	○	○
シアゾファミド	○	○	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	○	○	フェノフルカルブ	○	○			
シハロホップブチル	○	○	フェリムゾ	○	○			
ジフェナミド	○	○	フェンアミドン	○	○			
シフルトリン	○	○	フェンスルホチオン	○	○			
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	○	○	フェンプロピモルフ	○	○			
シマジ	○	○	フェンメディファミ	○	○			
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3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)
アクリナトリン	ブルーベリー	0.01	0.5
アゾキシストロビン	いちご	0.01	10
イミダクロプリド	白菜	0.01	0.5
	ほうれん草	0.77	15
	ピオーネ1	0.07	3
	ピオーネ2	0.09	3
インドキサカルブ	白菜	0.06	1
エトフェンプロックス	ゴーヤ	0.11	1
キナルホス	しゅんぎく	0.02	0.05
クレソキシムメチル	ししとう	0.03	3
	セルリー	0.33	15
	いちご	0.16	5
	梨	0.03	5
	ピオーネ	0.02	15
クロチアニジン	しゅんぎく	0.16	10
	オレンジ	0.02	2
クロルピリホス	かんしょ	0.01	0.1
	レモン	0.02	1
	バナナ	0.02	3
クロルフェナピル	ふき	0.20	20
	セルリー1	0.02	3
	セルリー2	0.2	3
	きゅうり	0.01	0.5
シアゾファミド	こまつな	0.02	15
	ピオーネ	0.02	10
シハロトリン	りんご1	0.01	0.4
	りんご2	0.01	0.4
シフルトリン	りんご	0.01	1.0
	ぶどう	0.01	1
シプロジニル	りんご	0.12	5
シペルメトリン	にら	0.40	6.0
	りんご1	0.02	2.0
	りんご2	0.03	2.0
	りんご3	0.04	2.0
	ブルーベリー	0.07	1.0
	梨	0.02	2.0
	柿	0.02	2.0
シラフルオフェン	伊予柑	0.02	3
	梨	0.01	1
ダイアジノン	セルリー	0.02	0.1
チアクロプリド	ブルーベリー	0.17	0.5
チアメキサム	レタス	0.02	3
ディルドリン	かぼちゃ	0.01	0.1
テブコナゾール	白ねぎ	0.01	0.7
	にら	0.40	10
	はっさく	0.08	5
	ゴールドオレンジ	0.02	5
	シャインマスカット	0.02	10
	レモン	0.03	5
	デコボン	0.05	5.0
	桃	0.01	1
ピオーネ	0.03	10	

農薬名	検出作物名	検出値 (ppm)	検出作物に おける基準値 (ppm)
テフルトリン	ほうれん草	0.04	0.5
	パセリ	0.04	0.5
トリフルラリン	ふき	0.04	0.05
トルクロホスメチル	キャベツ	0.01	2.0
	キャベツ	0.04	2.0
	みつば	0.01	3.0
ピラクロストロビン	りんご	0.03	1
ピリダベン	きゅうり	0.19	0.7
	大将季	0.08	1
フェンバレレート	白菜	0.02	3.0
フェンピロキシメート	はっさく	0.01	1
フェンプロパトリン	ラフランス	0.06	5
ブプロフェジン	キウイ	0.15	15
フルジオキサニル	白ねぎ	0.03	7
	ふき	0.30	30
	トマト	0.03	5
フルトラニル	白ねぎ	0.01	1
フルバリネート	りんご	0.02	0.5
フルフェノクスロン	みずな	0.09	10
	レタス	0.29	10
	ほうれんそう	1.3	10
	いちご	0.03	0.5
プロシミドン	ししとう	0.57	5
	みつば	0.02	2
	きゅうり	0.06	4
	いちご	0.18	5.0
プロチオホス	ブロッコリー	0.01	0.01
ペルメトリン	キウイ	0.03	10
ペンディメタリン	グレープフルーツ	0.01	0.05
ボスカリド	いちご	0.03	15
	桃	0.02	0.2
	りんご	0.08	2
マラチオン	白ねぎ	0.03	8
マイクロブタニル	ししとう	0.08	1
	いちご	0.18	1
	はっさく	0.03	5
メチダチオン	伊予柑	0.11	5
	ゴールドオレンジ	0.02	5
	レモン	0.12	5
	大将季	0.11	5
	デコボン	0.08	5.0
	あまなつみかん	0.20	5.0
	白菜	0.02	7
メキシフェノジド	白菜	0.02	7
	レナシル		
レナシル	しゅんぎく	0.05	0.3
	生姜	0.03	0.3

【表 19】 果実類の防ばい剤検査結果

番号	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)	
1	オレンジ	オーストラリア	イマザリル	0.0010	0.0050	10
			フルジオキシニル	0.00049	0.010	
			ピリメタニル	0.00091	0.010	
2	レモン	チリ	イマザリル	0.0019	0.0050	10
			フルジオキシニル	0.0021	0.010	
			アゾキシストロピン	0.0019	0.010	
3	グレープフルーツ	メキシコ	イマザリル	0.0027	0.0050	11
			チアベンダゾール	0.002	0.010	
4	バナナ	フィリピン	防ばい剤検出なし	-	-	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、フルジオキシニル、ピリメタニル、プロピコナゾール。レモン・オレンジについては健康科学研究所(前・環境保健研究所)においてアゾキシストロピ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	フルジオキシニル・ピリメタニル プロピコナゾール・アゾキシストロピン
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	フルジオキシニル ピリメタニル アゾキシストロピン	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 2 0】 衛生監視事務所からの依頼検査結果

検査項目	食品分類	総		魚		肉そ		水		穀そ		野そ		その		菓		ふ		
		数	違反件数	類	違反件数	卵の類加工品	違反件数	雪	違反件数	水	違反件数	類加工品	違反件数	野菜・果物加工品	違反件数	違反件数	違反件数	違反件数	違反件数	違反件数
収去件数		3									3									
細菌検査	検査件数	3									3									
	検査項目合計	9									9									
	一般細菌数	3	2								3	2								
	大腸菌(群)	3	2								3	2								
	黄色ブドウ球菌	3									3									
	腸炎ビブリオ																			
	サルモネラ																			
	腸管出血性大腸菌O157																			
	その他の細菌																			
理化検査	検査件数																			
	検査項目合計																			
	保存料																			
	甘味料																			
	発色剤																			
	漂白剤																			
	合成抗菌剤																			
	残留農薬																			
	防ばい剤																			
	麻痺性貝毒																			
その他の理化																				

※検体の採取及び成績書の発行は衛生監視事務所が行い、食品衛生検査所では検査のみを実施した。

【表 2 1】 「食品衛生の日」実施結果

	実施日	監視対象施設数			配布リーフレットの 主な内容
		本場	東部	合計	
第1回	6月12日	49	32	81	・令和元年度検査結果 ・有毒魚介類について
第2回	8月13日	50	34	84	・食中毒予防について ・HACCPの制度化
第3回	10月9日	48	32	80	・フグの取扱いについて
第4回	12月11日	48	32	80	・ヒスタミン食中毒
第5回	2月12日	49	32	81	・アニサキス、クドア食中毒