

事業概要

令和元年度

名古屋市食品衛生検査所

令和元年度「事業概要」の発行に当たって

新型コロナウイルスによる感染が世界的に広がる中、日本においても感染者数が急増し、本年 4 月には全国に緊急事態宣言が発令されました。外出等の自粛や、事業者の営業活動も感染防止の観点から大きく制限されました。一方で、「食」は人が生活する上で必要不可欠であり、このような状況においても、安全・安心を確保することは継続して実施しなければなりません。

名古屋市中心卸売市場本場は、東海地区の一大消費地として、全国各地から生鮮の魚介類、青果などが集められ出荷される、まさに食の流通拠点です。当検査所では、場内の監視指導、食品の微生物及び理化学検査、衛生啓発活動といった各種取り組みを進めております。さらに、市内のスーパー等販売施設にも立ち入り、市外で製造された食品や輸入食品を対象に、監視指導や抜き取り検査を実施しています。違反等発見時には、関係機関と連携し迅速な措置と再発防止の指導や情報提供を行っています。

食の安全・安心を確保するためには、私どもの監視指導に加えて、事業者自らが実施する衛生管理の向上が必要です。食品衛生法が改正され、事業者に対し HACCP に沿った衛生管理が制度化されたところですが、当検査所では、市場開設者と連携し、衛生講習会等を通じて、事業者に対する助言等を行っています。

一方で、当検査所では、市民の方に食の安全に関する知識や理解を深めていただくため、食品安全・安心学習センター事業を実施し、場内や検査所の見学、身近な食材等テーマにした体験検査や講座など行うほか、Twitter による情報発信を行っています。

今後も、消費者、事業者、行政の連携を密にし、リスクコミュニケーションを図りながら、食の安全・安心の確保に努めてまいります。

この度、令和元年度の事業実績をまとめましたので、参考としていただければ幸いです。

令和 2 年 9 月

名古屋市食品衛生検査所

所長 滝川武

I	総説	1
1	食品衛生検査所の概要	1
	(1) 沿革	1
	(2) 中央卸売市場配置図	2
	(3) 中央卸売市場本場内配置図	3
	(4) 食品衛生検査所平面図	4
	(5) 食品衛生検査所の機構	5
	(6) 食品衛生検査所の仕事	6
	(7) 食品衛生検査所職員の仕事	7
2	中央卸売市場の概要	8
	(1) 名古屋市中央卸売市場	8
	(2) 市場の営業者	8
	(3) 流通のしくみ	8
	(4) 中央卸売市場本場の概要	9
II	業務の概要	11
1	主要行事及び事業	11
2	監視指導	12
	(1) 監視指導対象施設数及び実施状況	12
	(2) 緊急監視等	12
	(3) 苦情・相談処理	12
3	検査	16
	(1) 収去検査実施状況	16
	(2) 微生物検査	16
	(3) 理化学検査	16
	(4) 輸入食品の検査	17
	(5) 指導検査	17
4	違反食品等の状況	37
	(1) 違反食品	37
	(2) 衛生規範及び名古屋市生食食品指導基準不適食品	37
	(3) 食用不適格食品	37
5	衛生教育	40
	(1) 衛生講習会等	40
	(2) 情報提供	40
	(3) 市場衛生向上計画に基づく事業	40
	(4) 本場安全・安心連絡会議	41

6	食品安全・安心学習センター事業	46
	(1) 実施内容	46
	(2) 開催状況とその内訳	46
7	食品衛生機動班	47
	(1) 食品衛生機動班監視指導件数	47
	(2) 食品衛生機動班収去件数	48
8	調査研究	49
Ⅲ	参考資料	53

I 総説

1 食品衛生検査所の概要

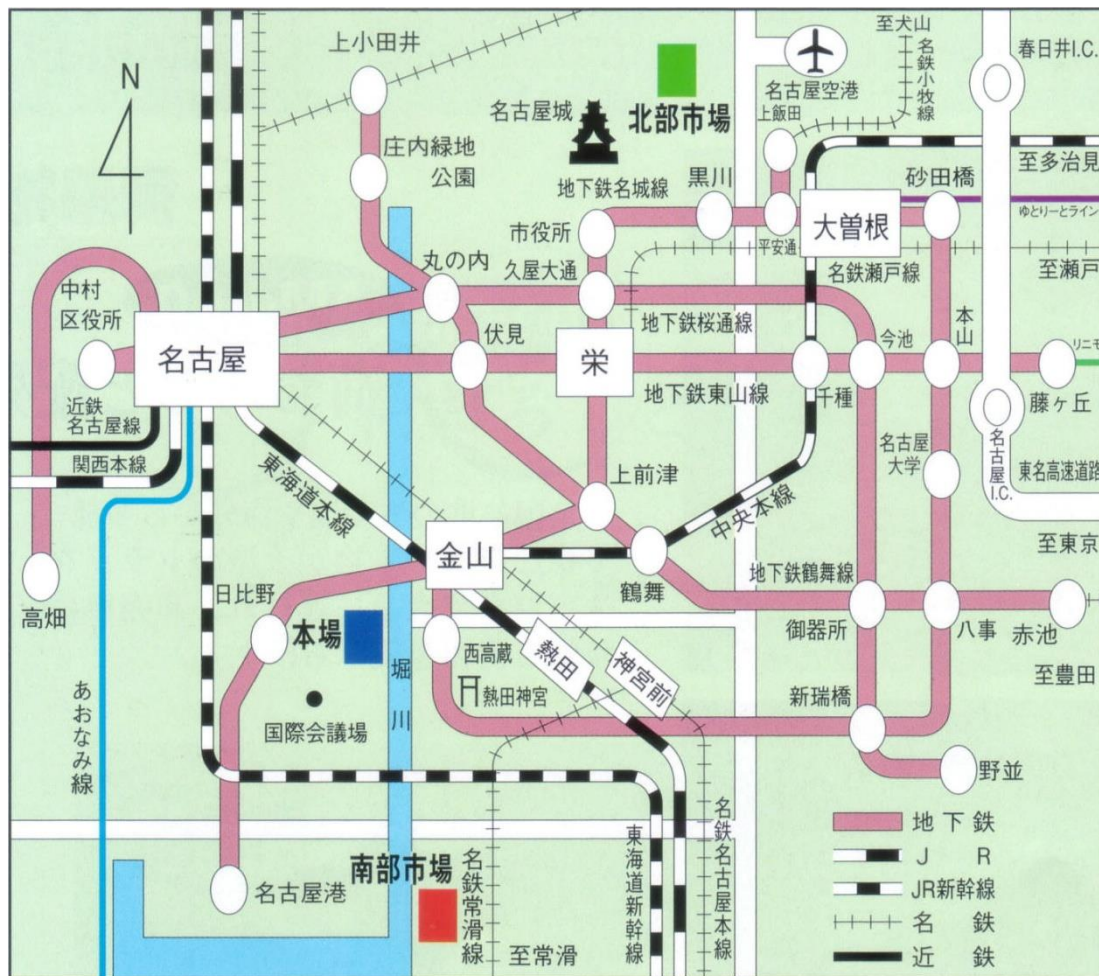
(1) 沿革

- 昭和 23 年 愛知県衛生部食品獣医務課が中央卸売市場における食品検査を開始。
- 昭和 25 年 名古屋市衛生局の所管となる。
- 昭和 29 年 市場内に衛生局食品衛生検査室を設置。
- 昭和 30 年 衛生局より熱田保健所に移管。衛生局中央卸売市場衛生検査室となる。
- 昭和 41 年 再び衛生局へ移管。衛生局中央卸売市場衛生検査室となる。
- 昭和 43 年 係長公所として独立。名古屋市中央卸売市場衛生検査所となる。
- 昭和 45 年 枇杷島市場に駐在を設置。
- 昭和 47 年 課長公所に昇格。
- 昭和 48 年 細菌検査室を増設。
- 昭和 52 年 事務室・理化学検査室の拡充。
- 昭和 58 年 枇杷島市場が移転し駐在を廃止。
- 昭和 61 年 主査（衛生検査担当）を置く。
- 平成 7 年 理化学検査室を増設。
- 平成 13 年 中央管理棟南館に移転。
- 平成 15 年 食品安全・安心学習センター事業を開始。
- 平成 20 年 名古屋市食品衛生検査所に名称変更。食品衛生機動班を設置。
- 平成 21 年 主査を廃止し係制を導入。微生物検査係長及び、理化学検査係長を置く。
- 平成 30 年 主査（食品安全学習等）を置く。



食品衛生検査所近影

(2) 中央卸売市場配置図



〒456-0072

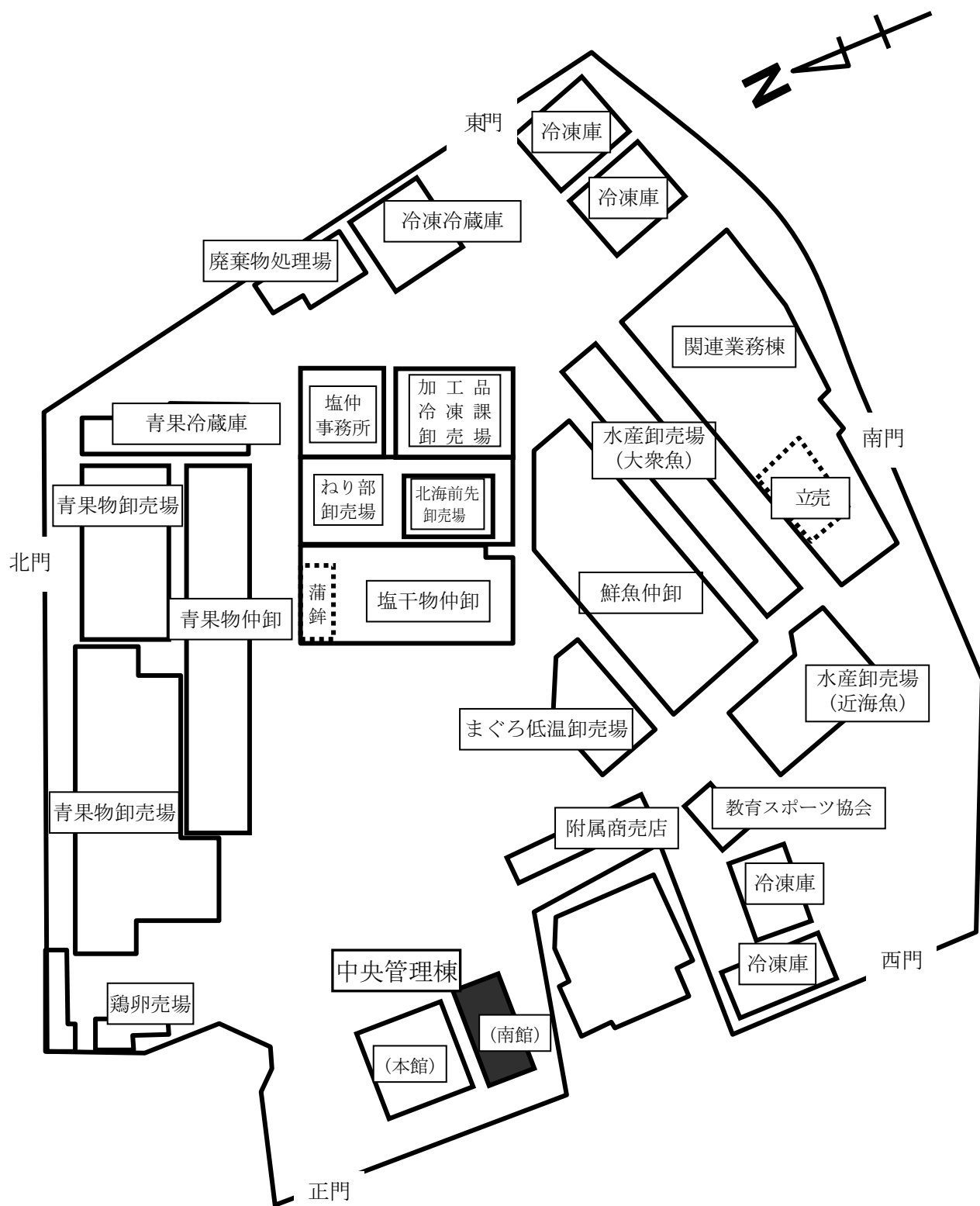
名古屋市熱田区川並町 2 番 22 号

TEL (052) 671-3371

FAX (052) 671-3383

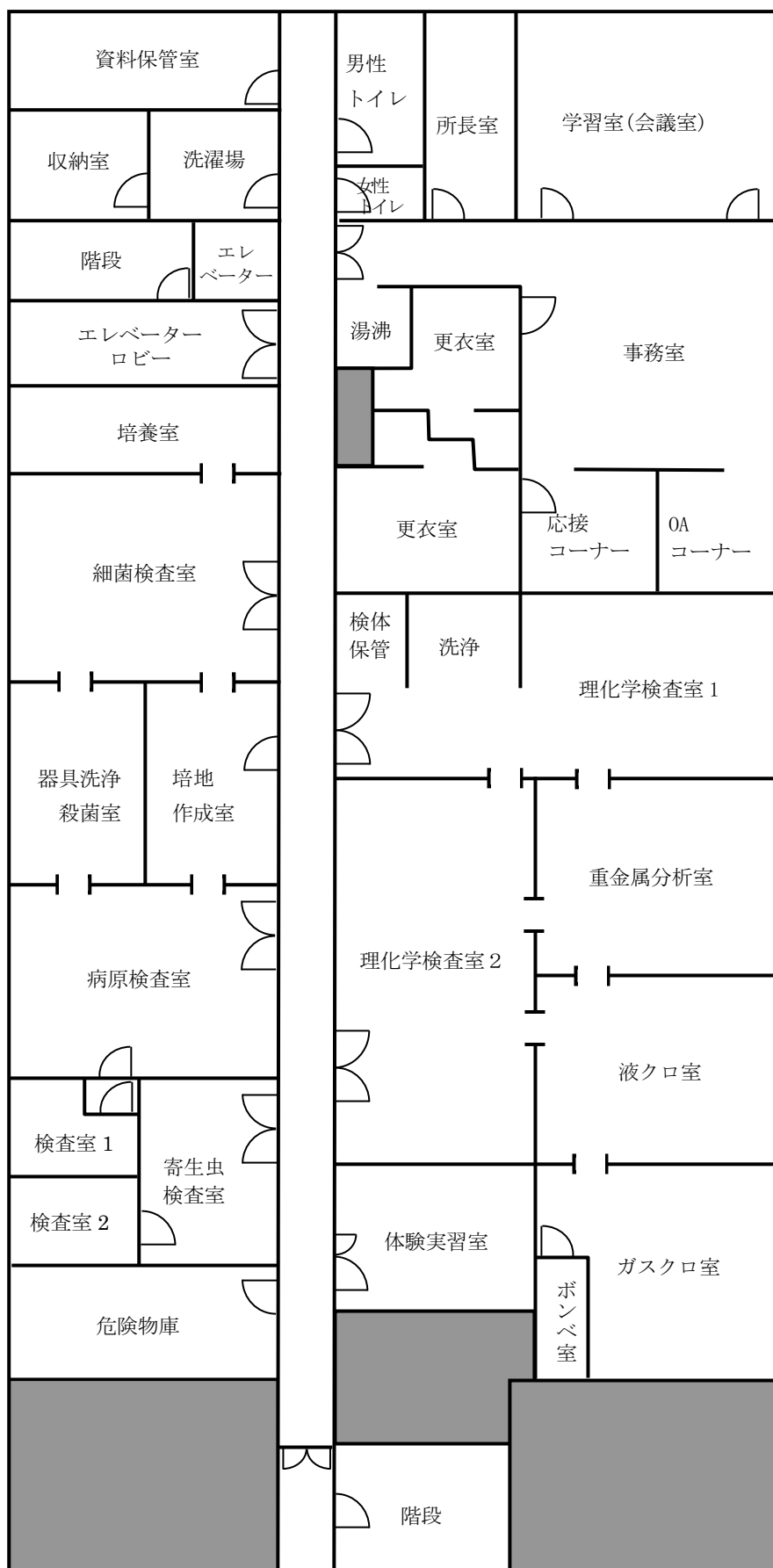
交通 地下鉄「日比野」下車、徒歩 8 分

(3) 中央卸売市場本場内配置図



食品衛生検査所：中央管理棟南館 3 階

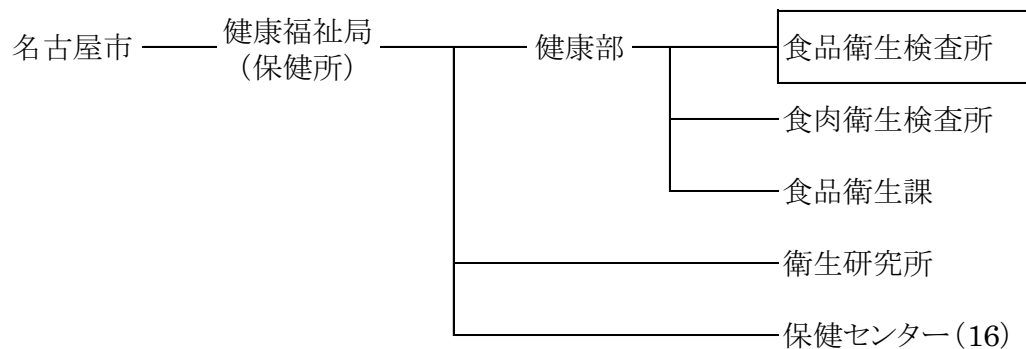
(4) 食品衛生検査所平面図



理化学検査室	355.6 m ²
細菌検査室	302.2 m ²
事務所	242.9 m ²
合計	900.7 m ²

(5) 食品衛生検査所の機構

ア 組織

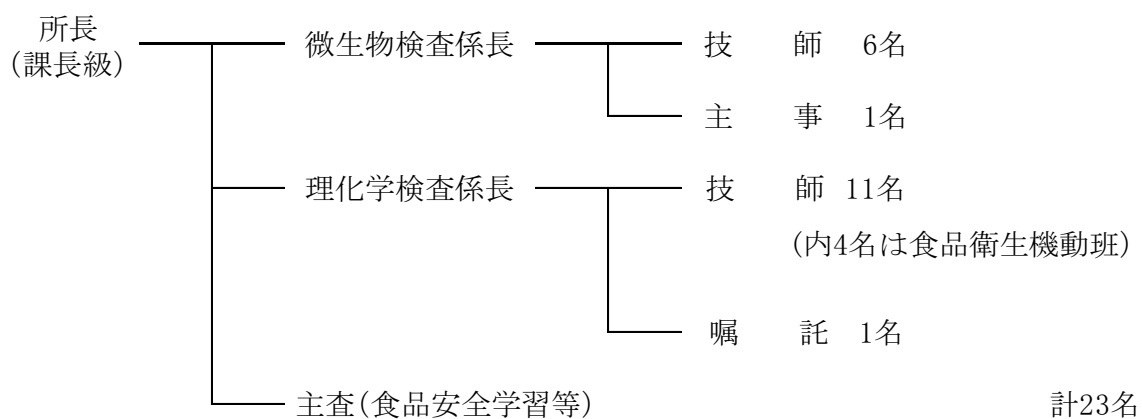


※平成 15 年度から食品安全・安心学習センター事業を開始。

※平成 20 年度から名称を中央卸売市場衛生検査所から食品衛生検査所に変更し、食品衛生機動班を設置。

※平成 30 年度より 1 保健所 16 保健センター体制となる。

イ 職員



※平成 30 年度より主査（食品安全学習等）を置く。

(6) 食品衛生検査所の仕事

ア 市場内の監視指導・収去検査等

食品衛生検査所は、名古屋市 230 万人の台所を守るため、食品衛生法及び食品表示法に基づき次のような仕事をしています。

① 市場内の監視指導

中央卸売市場では、午前 4 時頃から生鮮魚介類や塩干魚介類のせりが行われます。食品衛生検査所は、午前 2 時頃から市場内を巡回し、食品の取扱い状況や表示等の監視、施設等のふきとり検査を行っています。

また、市場内外で不良食品等が発見された場合、必要に応じて店舗や事務所、倉庫等の営業施設に立ち入り、食品等の調査を行います。

② 収去検査

食品衛生法第 28 条及び食品表示法第 8 条第 1 項の規定に基づき、市場内で食品を収去し、微生物や食品添加物、残留農薬等の検査を行っています。検査により違反等が発見した場合、回収・廃棄等の措置や指導を行います。

また、食品衛生検査所では、保健センターが市内各区の製造所等で収去した食品、食品衛生機動班が市内のスーパー等で収去した食品についても検査を行っています。

③ 営業許可の指導

市場内で魚介類販売業等の営業を行う場合、食品衛生法第 52 条の規定に基づき名古屋市保健所長の許可が必要です。食品衛生検査所は、こうした許可に関する指導を行っています。

④ 行政処分

食品衛生上の危害を迅速的確に排除するため、食品衛生法第 54 条に規定する廃棄等の危害防止措置の行政処分を、食品衛生検査所長の権限により行います。

⑤ 調査研究

食品衛生検査所の監視・検査業務に関連して調査研究を行い、市場内の衛生指導に役立てるとともに、その成果を発表し保健センター等と共有しています。

⑥ 衛生教育

多数の営業者が集まる中央卸売市場では、衛生教育を重要な業務と位置づけ、市場関係営業者を対象に衛生講習会を行っています。また、食品衛生知識に関するパンフレットの作成や、営業者、消費者及び保健センターからの相談、問い合わせへの対応を行っています。

⑦ 衛生活動への協力

営業者が行う、検便等の防疫事業、ゴミや魚のアラの清掃、ネズミやゴキブリの駆除、消毒等の環境衛生事業、公害防止その他衛生活動に対して、食品衛生検査所は指導や助言を行います。

イ 食品安全・安心学習センター事業

市民に対して、監視指導や検査が行われる現場の見学や食品添加物、食中毒予防等の講習を行い、食の安全について理解を深める機会を提供し、リスクコミュニケーションを図る場としています。

ウ 食品衛生機動班

市内一円を担当し、輸入食品や流通食品等の監視指導・収去を行っています。

(7) 食品衛生検査所職員の仕事

	せり時間	勤務	監視指導	収去検査	食品安全・安心 学習センター事業	その他
AM						
2:00		早朝勤務				
3:00		↓	場内各施設の 監視指導 (せり)	場内流通 食品の収去		
4:00	近海・塩干 せり開始			↑		
5:00	太物 せり開始	準早朝	卸売業者 〔鮮魚物 太物 塩干物〕			
6:00	青果物 せり開始 (前場)	勤務				
7:00		↓	塩干仲卸 鮮魚仲卸 (せり)			
8:00			卸売業者 〔青果物〕	施設の ふきとり		
9:00	青果物 せり開始 (後場)	通常勤務	青果仲卸	収去品等の 検査		・営業許可申請 書、諸届の受 理、審査、保健 センター進達
10:00		↓		↑	・市場内、検 査所の見学 ・体験検査の 実施	・不適格、違反・ 不良食品への 措置
11:00					・図書館、児 童館等への 出張講座の 実施	・食中毒発生時 等の関連調査
PM						・各営業者団体 に対する衛生 講習会
0:00					↑	・市場内営業者 代表者との 連絡会議
1:00					↓	・各種調査、 情報収集
2:00						
3:00						
4:00						
5:00		↓		↓		・その他

2 中央卸売市場の概要

(1) 名古屋市中央卸売市場

中央卸売市場は、市民の食生活に大切な青果物、水産物、食肉、漬物、鶏卵等の生鮮食品を大量に集めて適正な価格で速やかに分配するため、「卸売市場法」に基づいて農林水産大臣の許可を受けて開設されています。名古屋市には、本場（熱田区）、北部市場（愛知県西春日井郡豊山町）、南部市場（港区）の3つの中央卸売市場があります。

(2) 市場の営業者

ア 卸売業者

卸売業者は市場機構の中で最も中心的な存在で、販売委託や直接買付により出荷者や生産者から生産物を集荷し、仲卸業者や売買参加者に対してせり売り又は入札売り等の方法で販売します。

イ 仲卸業者

せり売り等に参加して、物品の値段を決め卸売業者から買い取ったものを小売店やスーパーに販売する者をいい、卸売業者とともに機構の中心をなします。

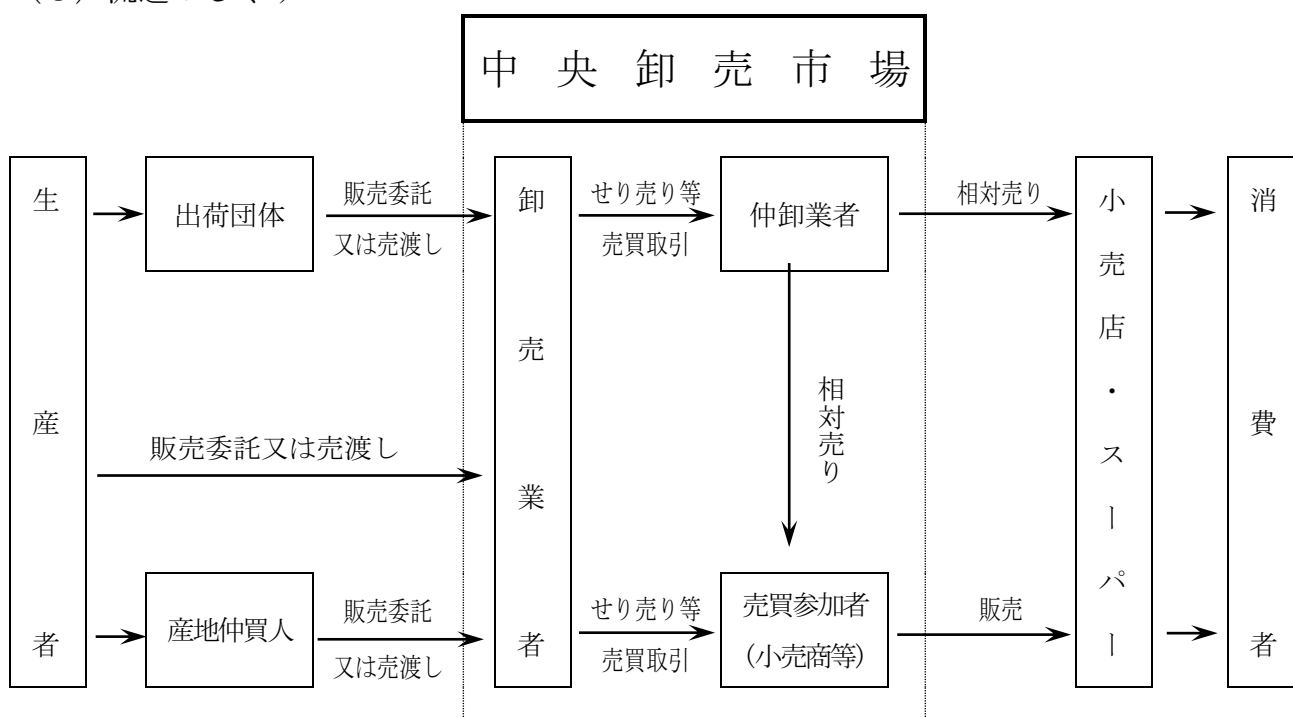
ウ 売買参加者

小売商、加工業者、大口需要者等のうち、開設者の承認を受けてせり売り又は入札売り等の売買取引に参加します。

エ 関連事業者

市場の機能の充実に役立つ、又は市場の利用者の利便を提供する業務を営む者で、乾物や鶏卵等の食品や、物品の販売者、運送業者、倉庫業者、飲食店等をいいます。

(3) 流通のしくみ



(4) 中央卸売市場本場の概要

ア 市場内売場等の面積

区分	面積	
敷地	172,033	m ²
建物(延)	228,862	m ²
卸売場	35,966	m ²
仲卸売場	22,729	m ²
事務所	36,128	m ²
倉庫	1,881	m ²
冷蔵庫	48,935	m ²
関連事業者売場	5,419	m ²
その他(駐車場等)	77,804	m ²

(令和元年 12 月末現在)

イ 市場内営業者数

区分	部類	営業者数
卸売業者	水産物部	3
	青果部	2
	漬物部	1
仲卸業者	水産物部(鮮魚)	43
	水産物部(塩干)	16
	青果部	25
	漬物部	1
売買参加者	水産物部	-
	青果部	366
	漬物部	9
合計		466

(令和元年 12 月末現在)

ウ 取扱高

	年間取扱量	年間取扱高	一日平均取扱量	一日取扱高
	(トン)	(千円)	(トン)	(千円)
総取扱高	312,108	152,214,065	1,221	593,964
水産物部	93,524	96,747,157	364	376,448
生鮮水産物	40,986	43,197,158	159	168,082
冷凍水産物	15,959	21,390,153	62	83,230
加工水産物	25,900	26,451,495	101	102,924
加工食料品	10,679	5,708,351	42	22,211
青果部	218,518	55,418,547	857	217,328
野菜	173,273	38,583,290	680	151,307
果実	43,534	16,229,630	171	63,646
加工食料品	1,711	605,628	7	2,375
漬物部	66	48,361	0.26	188

(令和元年)

※取扱量は1トン未満、取扱高は千円未満を四捨五入しているため、値の合計と総計が合致しないことがあります。

エ 開場日数

部門	開場日数
水産物部	257日
青果物／漬物部	255日

(令和元年)

<参考>本場・北部市場・南部市場を合わせた取扱高

	年間取扱量	年間取扱高	一日平均取扱量	一日取扱高
	(トン)	(千円)	(トン)	(千円)
総取扱高	637,157	259,841,889	2,498	1,017,740
水産物部	113,652	116,261,242	443	452,675
生鮮水産物	51,942	53,627,148	202	208,824
冷凍水産物	19,334	25,835,930	75	100,596
加工水産物	28,886	29,358,529	112	114,280
加工食料品	13,490	7,439,635	53	28,974
青果部	505,500	127,742,262	1,982	500,950
野菜	402,519	86,500,957	1,579	339,219
果実	97,502	39,364,228	382	154,370
加工食料品	5,479	1,877,077	21	7,361
漬物部	66	48,361	0.26	188
食肉部	17,938	15,790,025	73	63,927

(令和元年)

※取扱量は1トン未満、取扱高は千円未満を四捨五入しているため、値の合計と総計が合致しないことがあります。

Ⅱ 業務の概要

1 主要行事及び事業

食品衛生検査所は、本市場を流通する食品の特性を考慮した収去計画を立てて検査するとともに、本市の事業計画に沿って市場内の関係営業者の監視指導を実施し、一日食品衛生監視員等の市民啓発事業を行うなど衛生教育を実施しました（下表）。

	市場における事業			学習センター 事業	名古屋市における主要事業
	収去検査	監視指導	衛生教育・啓発等		
4	鮮魚介類・養殖魚・野菜・果物等 菓子・惣菜・魚介類加工品・漬物等 マグロ刺身・生ウニ・貝類 生カキ・フグ加工品・マグロ刺身	練製品 売場	・衛生管理指導会	・年間を通じて実施 ※実施内容については「6 食品安全・安心学習セン ター事業」にて	
5		近海せり売 場			弁当・仕出し等 衛生対策
6		附属商 給食施設	・本場・北部市場検査 所連絡会議 ・中部ブロック卸売市 場食品衛生関係協議 会		カンピロバクター による食中毒防止 キャンペーン
7		前売売場	・附属商、鮮魚仲卸講 習会		夏季食品 衛生対策
8		鮮魚仲卸	・一日食品衛生監視員 ・衛生管理指導会		食の安全・ 安心対策
9		冷凍冷蔵業			
10		塩干仲卸	・ふれあい市場まつり 衛生講習会		
11		附属商 給食施設	・全国市場食品衛生検 査所協議会全国大会 ・ふれあい市場まつり ・安全・安心講演会		年末食品 衛生対策
12		フグ取扱い 施設	・塩干仲卸講習会		ノロウイルス による食中毒防止 キャンペーン
1		太物せり売 場			
2		青果仲卸	・食品衛生業務報告会		
3		自動販売機	・塩干仲卸衛生管理 計画作成講習会		

2 監視指導

(1) 監視指導対象施設数及び実施状況

市場内にある要許可、不要許可施設に対して監視指導を実施しました。卸売市場の特性から、魚介類の卸売業者である魚介類せり売営業、仲卸業者である魚介類販売業、青果の卸売業者や仲卸業者である野菜果物販売業を重点に監視指導を行いました。(表 2-1)

また、新たに制度化された HACCP に関して市場内の各事業者に対して導入の支援を随時実施しております。

(2) 緊急監視等

違反食品や食中毒の原因食品等について、市場内の流通状況を調査し、違反・不良食品等の排除や、危害の未然防止のための監視指導を行いました。(表 2-2)

(3) 苦情・相談処理

市場内営業者や保健センター等から寄せられる、苦情や相談に対して、検査を実施したり文献や過去の事例等を調査したりして回答しました。(表 2-3)

表 2-1 監視指導対象施設数及び実施状況

(令和 2 年 3 月 31 日現在)

業 種		主な内容	施設数	監視指導数
要許可	飲食店営業	附属飲食店	13	35
	魚介類販売業	鮮魚・塩干仲卸業	98	5,115
	魚介類せり売営業	鮮魚卸売業	3	268
	食品の冷凍冷蔵業	冷凍・冷蔵業	5	7
	喫茶店営業	自動販売機	29	25
	乳類販売業	附属売店等	27	675
	食肉処理業	牛豚肉処理	1	13
	食肉販売業	牛豚鶏肉販売	32	1,725
	小計		208	7,863
	食品製造業	野菜の加工等	12	548
	野菜果物販売業	青果卸売業、青果仲卸業	67	2,285
	そう菜販売業	卸売業、塩干仲卸業	21	1,059
	菓子販売業	卸売業、塩干仲卸業	23	1,087
	食品販売業	卸売業、塩干仲卸業	88	3,867
	添加物販売業	附属売店	2	0
	器具容器包装販売業	附属売店	4	1
	小計		217	8,847
総数			425	16,710

表 2-2 主な緊急監視等

残留農薬の基準値を超過したらっきょう加工品に係る情報提供 (4月11日～4月15日) 輸入者による自主検査の結果、らっきょう加工品よりイソプロカルブ 0.06ppm（基準値：0.01ppm）を検出し自主回収を行っていたが、輸入者の事業継続が困難となったため、輸入者を管轄する自治体より当該品が流通していた各自治体に情報提供があった。それを受けて本市場の販売者に対して流通状況の調査を行った。
規制値を超える下痢性貝毒を検出したホタテガイに係る調査 (6月18日～6月20日) 他自治体における検査の結果、ホタテガイから規制値を超える下痢性貝毒 0.70mgOA 当量/kg（規制値：0.16mgOA 当量/kg）を検出し、出荷者に対して回収を命じた旨の連絡があった。当該品が本市場を流通していたことから、販売者に対し流通状況の調査を行った。
残留農薬の基準値を超過したセロリに係る調査 (7月18日～7月19日) 検疫所におけるモニタリング検査の結果、アメリカ産セロリからアセフェート 0.05ppm（基準値：0.01ppm）を検出した。輸入者はすでに自主回収に着手しており、当該品が流通していた各自治体に流通状況の調査依頼があった。当該品が本市場を流通していたことから、販売者に対し流通状況の調査を行った。
保存料の基準値を超過したプルーンに係る調査 (8月21日～8月22日) 他自治体における検査の結果、アメリカ産プルーンからソルビン酸 0.98g/kg（基準値：0.50g/kg）を検出し、輸入者に対して回収を指示した旨の連絡があった。当該品が本市場を流通していたことから、販売者に対し流通状況の調査を行った。
動物用医薬品の基準値を超過したヒラメに係る調査 (11月8日～11月18日) 検疫所におけるモニタリング検査の結果、養殖活ヒラメ（生食用）からオキシテトラサイクリン 0.3ppm（基準値：0.2ppm）を検出し、輸入者に対して回収を指示した旨の連絡があった。当該品が本市場を流通していたことから、販売者に対し流通状況の調査を行った。
アニサキスによる食中毒事件に係る遡り調査 (12月27日～12月29日) 本市で発生したアニサキスによる食中毒事件について保健センターによる調査の結果、原因食品と考えられるサバが本市場を流通していた旨の連絡があった。販売者に対し流通状況、温度管理等の調査を行った。
卵巣が混入した疑いのあるフグ白子に係る調査 (2月27日～2月29日) 他自治体より管轄の事業者が販売したフグ白子に関して、卵巣が混入した疑いがあるとして自主回収を行っているとの情報提供があった。当該品が本市場を流通していたことから、販売者に対し流通状況及び販売形態の調査を行い、回収について指導した。

表 2-3 主な苦情・相談処理

内容		対象食品	処理結果
寄生虫	養殖アラクエを3枚におろしていたところ、片側の筋肉のみに黒い筋が数か所見られた。	アラクエ	異物は黒色で1.5mm×1cm程度の大きさに1mmほど筋肉に食い込んだ形で散在していた。異物の一部を摘出、塗抹し、メチレンブルー染色して形状観察したところ、微胞子虫のシストが認められた。黒色に変色したのは、魚の生体防御反応によりメラニン色素が生成されたためと推察された。
	冷凍マグロを処理している際に筋肉にゴマ粒大の黒褐色異物とそれより少し大きい白色異物が見られた。	マグロ	白色異物は筋肉内に埋没していた。摘出すると直径2.5mmほどの乳白色の形状をしていた。 黒褐色異物は筋肉部位に散在していた。筋肉からは容易に分離でき、摘出したものは直径1mmほどの黒褐色の球状をしていた。 白色と黒褐色両異物をメチレンブルー染色して観察したがどちらも虫体や虫卵は確認できなかった。 形状や過去の事例から白色異物は脂肪球、黒褐色異物はリリアトレマのシスト内のメタセルカリアの死後、メラニン色素が沈着した結果であると推察された。
異物	スライス椎茸から紐状の異物が発見された。	スライス椎茸	異物は白色と茶色で長さ2.5cm程度であり、柔軟性と伸縮性があった。実体顕微鏡で表面を観察したところ、白色面に汚れが付着しているように見えた。表面は平滑で光沢が見られ、繊維状になっているように見えた。異物を燃焼させたところ、直ちに融解し合成樹脂の溶けた臭気を発した。 これらの結果から異物は合成樹脂片であると推察された。
	生のりに幼虫のような異物が混入していた。	生のり	異物は長さ1cm程度の緑色の紐状物であった。実体顕微鏡にて観察すると頭部、脚、節が見られた。外見的特徴からユスリカの仲間の幼虫であると推察された。
	イクラ醤油漬の中から、異物が付着したイクラの粒が発見された。	イクラ醤油漬	異物は長さ約0.5cmのくの字に曲がった針金状で赤茶色の物体であり、両端が黒色に変色していた。異物は硬質でピンセットを使用して両端から曲げたところそのまま曲がった。ペンチを使用して切断したところ切断面は黒色で金属光沢を放っていた。また、異物を磁石に近づけたところ磁力に反応した。 以上の結果より、異物は針金のような鉄を含んだ金属製の物体であることが推察された。

変色・変質	しらす干しの中に虫が混入していた。	しらす干し	異物は長さ約 1.3cm で体節が多く、甲殻類のような形状をしていた。実体顕微鏡にて観察すると複眼、体節 12～13 節、多数の脚を持ち、胸部の先端が鎌状になっていた。 以上の結果より、ウオノエ科の一種である可能性が推察されたが、種類の特定には至らなかった。
	しらす干しの中にトゲのような異物が混入していた。	しらす干し	異物は長さ 7～8mm の白色のトゲ状で、かなり脆い状態であった。実体顕微鏡にて観察すると内部が空洞で褐色の内容物が見られた。 以上の結果より、ウキヅノガイである可能性が推察された。
	マグロタタキの中に黒色の異物が混入していた。	マグロタタキ	異物は大きさが約 1cm×4mm、色は黒色で弾力があり、半透明な部分もある。一部サシのような模様が入っていた。 対照物としてキハダマグロの皮の一部をカットし、実体顕微鏡で異物と並べて観察したところ、両者はよく似た形状をしていた。 以上の結果より、当該異物は原料として使用されたマグロの皮の一部であると推察された。
	カンパチの筋肉が黄色に変質していた。	カンパチ	変質部位はカンパチの筋肉中に複数箇所存在しており、大きさは 3～8cm×1cm、色は薄い黄色をしていた。変質部位は弾力性があるがスパーテル等で圧力を加えると簡単に潰すことができた。また、体表に異常は見られなかった。 変質部位をスパーテルで筋肉中から取り出してみると一部崩れてしまったが筋肉中からはきれいに取り出すことができた。筋肉との境界は明瞭であり肉眼で観察する限り、筋肉に炎症等は見られなかった。 変質部位をスライドガラスに塗抹して染色を施したが、虫体や虫卵、微生物等は見られなかった。 以上の変質部位の色や特性等から、筋肉が何らかの原因により反応した状態であると推察された。その原因が寄生虫なのか細菌感染によるものか怪我による出血等なのかは不明である。

3 検査

(1) 収去検査実施状況

微生物検査は成分規格、食中毒起因菌及び汚染指標菌等、理化学検査は食品添加物、残留農薬、動物用医薬品、環境汚染物質、自然毒及び組換え DNA 技術応用食品等について検査を実施しました。(表 3-1) このほか、保健センター及び機動班が収去した食品の検査も実施しました。(表 3-2)

(市場内の違反不適食品の詳細については、「4 違反食品等」を参照。)

(2) 微生物検査

市場内を流通する食品の微生物検査を実施しました。(表 3-3)

ア 衛生規範による検査

「弁当及び惣菜」「洋生菓子」「漬物」「生めん類」の各衛生規範に基づき、市場内の食品の検査を実施しました。(表 3-5)

イ 名古屋市生食食品指導基準による検査

加熱等の調理をせず、そのまま喫食する食品を対象として名古屋市が定めている名古屋市生食食品指導基準に基づき、市場内の食品の検査を実施しました。14 検体 15 項目にて生食基準不適がありました。(表 3-6)

ウ 腸管出血性大腸菌 O157、O26 及び O111 検査

市場内を流通する食品と保健センター等が収去した食品について腸管出血性大腸菌 O157、O26 及び O111 の検査を実施したところ、いずれも検出されませんでした。(表 3-7)

(3) 理化学検査

市場内を流通する食品の理化学検査を実施しました。(表 3-4)

ア 食品の添加物検査

保存料、甘味料、着色料等の食品添加物の検査を実施しました。(表 3-8)

また、輸入果物について防ばい剤の検査を実施しました。(表 3-9)

イ 残留農薬検査

野菜、果実について残留農薬の検査を実施しました。令和元年度はプラムにおいて基準値を超える農薬が検出されました。(表 3-10、表 3-11)

ウ 動物用医薬品検査

養殖魚介類、鶏肉及び鶏卵について動物用医薬品の検査を実施しました。基準を超える検体はありませんでした。(表 3-12)

エ 総水銀、PCB 検査

市場内を流通する遠洋・沖合魚介類、内海・内湾魚介類について総水銀及び PCB の検査を実施しました。いずれも暫定的規制値を超える検体はありませんでした。(表 3-13)

オ 自然毒検査

① 貝毒

アサリ等規制値のある二枚貝について麻痺性貝毒の検査を実施しました。規制値を超える検体はありませんでした。(表 3-14)

② フグ毒

フグ刺身等の加工品についてフグ毒の検査を実施しました。規制値を超える検体はありませんでした。(表 3-15)

カ 組換え DNA 技術応用食品の検査

組換え DNA 技術応用食品（以下、遺伝子組換え食品）で、安全性審査が終了していない作物が流通または原材料として使用されていないか検査を実施しました。トウモロコシ加工品の検査を行い、安全性未承認の遺伝子組換え食品はありませんでした。(表 3-16)

キ 放射性物質の検査

市場内を流通する水産物及び青果物並びにその加工食品で、主に国の検査計画に定める 17 都県で生産、製造又は加工された食品を収去し、食品衛生検査所におけるスクリーニング検査又は衛生研究所における精密検査を実施しました。基準値を超える検体はありませんでした。(表 3-17)

(4) 輸入食品の検査

市場を流通する食品のうち輸入された魚介類、野菜果実類、冷凍食品等について、一般細菌数や食中毒起因菌等の微生物検査、食品添加物や残留農薬等の理化学検査を実施しました。違反・不適等の検体はありませんでした。(表 3-18、表 3-19)

(5) 指導検査

場内の飲食店や魚介類販売施設などを対象に、ふきとり検査を実施し、監視指導や衛生教育を行いました。魚介類販売施設において処理されたマグロブロックのヒスタミン検査を実施しました。ヒスタミン量は全て 2.0mg/100g 未満でした。(表 3-20)

表 3-1 検査内容

主 な 検 査 対 象		検 査 内 容（食品ごとに必要に応じて実施）	
		微 生 物 関 係	理 化 学 関 係
魚 介 類	刺身 貝類 養殖魚介類 鮮魚介類	細菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌 E.coli E.coli 最確数 腸炎ビブリオ 腸炎ビブリオ最確数 サルモネラ属菌 腸管出血性大腸菌 O157 腸管出血性大腸菌 O26 腸管出血性大腸菌 O111 腸内細菌科菌群 セレウス菌 カンピロバクター クロストリジウム属菌 NAG ビブリオ V.フルビアリス V.ミミクス エロモナス プレシオモナス 乳酸菌数 微生物	保存料 (5) 甘味料 (2) タール色素 亜硝酸 酸化防止剤 (3) 亜硫酸 過酸化水素 プロピレングリコール 防び剤 (5) 動物用医薬品 (54) 残留農薬 (199) PCB 放射性物質 フグ毒 貝毒 水分 遺伝子組換え食品 乳規格 (4) シアン
魚 介 類 加 工 品 (魚肉ねり製品除く)	煮干 ちりめん		
魚 肉 ね り 製 品	ちくわ かまぼこ		
肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 (食肉製品除く)	鶏肉 鶏卵		
食 肉 製 品	ソーセージ ハム		
乳 ・ 加 工 乳 (生乳含む)	牛乳 乳飲料		
乳 製 品 及 び 乳 類 加 工 品	ヨーグルト バター		
アイスクリーム類 氷 菓	アイスクリーム ジェラート		
穀類・豆類及びその加工品 (めん類除く)	あん 豆腐		
め ん 類	生めん ゆでめん		
野 菜 ・ 果 物 及 び そ の 加 工 品 (漬物除く)	野菜 果物 冷凍野菜及び果実		
漬 物	浅漬け キムチ		
冷 凍 食 品	冷凍フライ		
菓 子 類	洋生菓子 和生菓子		
清 涼 飲 料 水	ジュース		
そ う ざ い 類	煮物 和え物		
弁 当 類	弁当 サンドウィッチ		
器 具（ふきとり）	調理器具		※（ ）内は項目数

表 3-2 収去検査

	微生物検査		理化学検査		合計	
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数
市場分	771	4,294	955	33,506	1,726	37,800
	(14)	(15)	(1)	(1)	(15)	(16)
保健センター及び 機動班分	593	2,655	594	5,118	1,187	7,773
	(13)	(14)			(13)	(14)
合計	1,364	6,949	1,549	38,624	2,913	45,573
	(27)	(29)	(1)	(1)	(28)	(30)

※（ ）内は違反数及び不適数

表 3-3 微生物検査

試験項目 区分	令和元年度		令和								和	
	検 体 数	項 目 数	成 分 規									
			一 般 細 菌	大 腸 菌 群	E ・ c o l i	E ・ c o l i 最 確 数	乳 酸 菌 数	黄 色 ブ ド ウ 球 菌	腸 炎 ビ ブ リ オ	腸 炎 ビ ブ リ オ 最 確 数	サ ル モ ネ ラ	
1 魚 介 類	117	932	12	-	-	12	-	-	-	39	-	
2 魚 介 類 加 工 品 (魚 肉 ね り 製 品 を 除 く)	190	1,466	1	1	-	-	-	-	13	-	-	
3 魚 肉 ね り 製 品	84	313	-	61	-	-	-	-	-	-	-	
4 肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 (食 肉 製 品 を 除 く)	18	69	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
5 食 肉 製 品	6	26	-	1	5	-	-	5	-	-	5	
6 乳 ・ 加 工 乳 (生 乳 を 含 む)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
7 乳 製 品 及 び 乳 類 加 工 品	6	27	3	6	-	-	4	-	-	-	-	
8 ア イ ス ク リ ー ム 類 ・ 氷 菓	1	4	1	1	-	-	-	-	-	-	-	
9 穀 類 ・ 豆 類 及 び そ の 加 工 品 (め ん 類 を 除 く)	9	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
10 め ん 類	50	167	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
11 野 菜 類 ・ 果 物 及 び そ の 加 工 品 (漬 物 を 除 く)	13	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
12 漬 物	26	185	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
13 冷 凍 食 品	63	303	62	29	33	-	-	-	-	5	-	
14 菓 子 類	81	308	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
15 清 涼 飲 料 水	4	16	-	4	-	-	-	-	-	-	-	
16 酒 精 飲 料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
17 そ う ざ い 類	95	386	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
18 弁 当 類	2	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19 氷 雪 ・ 氷	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20 か ん 詰 ・ び ん 詰 食 品	2	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21 そ の 他 の 食 品	3	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22 食 品 添 加 物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
23 器 具 及 び 容 器 包 装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
24 お も ち や	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
中 央 卸 売 市 場 分 計	771	4,294	79	103	38	12	4	5	13	44	5	
市 場 外 分	593	2,655	62	109	35	3	6	25	-	1	25	
総 数	1,364	6,949	141	212	73	15	10	30	13	45	30	

元						年 度					
格						そ の 他					
腸 球 菌	緑 膿 菌	ク ロ ス ト リ ジ ウ ム	微 生 物	腸 内 細 菌 科 菌 群	小 計	食 中 毒 起 因 菌	一 般 細 菌	大 腸 菌 群	E ・ c o l i	そ の 他	小 計
-	-	-	-	-	63	659	105	-	105	-	869
-	-	-	-	-	15	1,072	189	-	190	-	1,451
-	-	-	-	-	61	84	84	-	84	-	252
-	-	-	1	-	1	34	17		17		68
-	-	1	-	-	17	2	6	-	1	-	9
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	13	7	-	-	7	-	14
-	-	-	-	-	2	1	-		1	-	2
-	-	-	3	-	3	7	6	-	6	-	19
-	-	-	-	-	-	50	50	17	50	-	167
-	-	-	1	-	1	15	12	-	12	-	39
-	-	-	-	-	-	159	-	-	26	-	185
-	-	-	-	-	129	143	1	-	30	-	174
-	-	-	-	-	-	91	81	55	81	-	308
-	-	-	-	-	4	4	4	-	4	-	12
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	196	95	-	95	-	386
-	-	-	-	-	-	6	2	-	2	-	10
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	7	2	-	2	-	11
-	-	-	-	-	-	3	3	-	3	-	9
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	1	5	-	309	2,540	657	72	716	-	3,985
-	-	5	25	-	296	1,141	474	217	525	2	2,359
-	-	6	30	-	605	3,681	1,131	289	1,241	2	6,344

※（ ）内は違反数

表 3-4 理化学検査

区分 試験項目	令和元年度									
	検 体 数	項 目 数	食 品 添 加 物							
			保 存 料	甘 味 料	着 色 料	漂 白 剤	発 色 剤	酸 化 防 止 剤	防 ば い 剤	そ の 他
1 魚 介 類	153	3,149	3	2	-	4	-	-	-	-
2 魚 介 類 加 工 品 (魚 肉 ね り 製 品 を 除 く)	178	831	207	138	55	86	5	29	-	-
3 魚 肉 ね り 製 品	84	505	252	168	55	24	-	-	-	-
4 肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 (食 肉 製 品 を 除 く)	25	1,206	3	2	1	-	-	-	-	-
5 食 肉 製 品	6	44	18	12	6	-	6	-	-	-
6 乳 ・ 加 工 乳 (生 乳 を 含 む)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7 乳 製 品 及 び 乳 類 加 工 品	7	39	22	14	3	-	-	-	-	-
8 ア イ ス ク リ ー ム 類 ・ 氷 菓	1	6	3	2	1	-	-	-	-	-
9 穀 類 ・ 豆 類 及 び そ の 加 工 品 (め ん 類 を 除 く)	9	63	28	18	8	2	-	6	-	-
10 め ん 類	55	181	24	16	41	14	-	-	-	50
11 野 菜 類 ・ 果 物 及 び そ の 加 工 品 (漬 物 を 除 く)	150 (1)	25,416 (1)	33	22	11	10	-	9	38	-
12 漬 物	26	173	78	52	16	26	-	-	-	-
13 冷 凍 食 品	56	604	144	96	38	7	-	-	-	-
14 菓 子 類	81	520	247	162	77	2	-	24	-	-
15 清 涼 飲 料 水	4	29	16	8	4	-	-	-	-	-
16 酒 精 飲 料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17 そ う ざ い 類	100	629	300	200	94	5	1	3	-	-
18 弁 当 類	2	12	6	4	2	-	-	-	-	-
19 氷 雪 ・ 氷	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 か ん 詰 ・ び ん 詰 食 品	2	13	6	4	2	1	-	-	-	-
21 そ の 他 の 食 品	16	86	49	32	5	-	-	-	-	-
22 食 品 添 加 物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23 器 具 及 び 容 器 包 装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24 お も ち や	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
中 央 卸 売 市 場 分 計	955 (1)	33,506 (1)	1,439	952	419	181	12	71	38	50
市 場 外 分	594	5,118	1,762	1,132	515	131	39	63	-	47
総 数	1,549 (1)	38,624 (1)	3,201	2,084	934	312	51	134	38	97

表 3-5 衛生規範に基づく検査（中央卸売市場分）

分 類		検 体 数	項 目 数	細 菌 数	大 腸 菌 群	E ・ c o l i	黄色 ブドウ 球菌	腸 炎 ビ ブ リ オ
弁当・惣菜	加 熱	88	264	88		88	88	
	未加熱	8	8	8				
漬 物	製 品	-	-					
	一夜漬	10	20			10		10
洋 生 菓 子		21	63	21	21		21	
生 め ん 類	生めん	33	99	33		33	33	
	ゆでめん	17	51	17	17		17	
	具等 (加熱)	-	-	-		-	-	
	具等 (未加熱)	-	-	-				
合 計		177	505	167	38	131	159	10

※（ ）内は不適数

表 3-6 名古屋市生食食品指導基準に基づく検査（中央卸売市場分）

分 類			検査項目	検 体 数	項 目 数	細 菌 数	大 腸 菌 群	E ・ c o l i	黄色 ブドウ球菌	腸 炎 ビ ブ リ オ （ 定 性 ）	腸 炎 ビ ブ リ オ （ 最 確 数 ）	サル モ ネ ラ 属 菌
A	食 肉 製 品 店 頭 ス ラ イ ス			-	-			-	-			-
B	魚 肉 ね り 品 製	魚 肉 ハ ム ソーセージ	-	-	-							
C		そ の 他 の 魚肉ねり製品	84	168	84			84				
D	生 食 用 魚 介 類			126 (1)	427 (1)	105		114 (1)	126		82	
E	魚 介 類 加 工 品	非 加 熱 製 品	22 (1)	88 (1)	22		22 (1)	22			22	
F		加 熱 製 品	141 (7)	542 (7)	132 (7)		141	141	128			
G	乳等を主原料とする食品			-	-	-			-			
H	合 成 樹 脂 製 品 容 器 包 装 詰 食 品			-	-							
I	豆 腐			3	9	3		3	3			
J	生 菓 子			34 (5)	102 (6)	34 (1)	34 (5)		34			
K	そ の 他 の 食 品			65	195	65		65	65			
合 計				475 (14)	1,531 (15)	445 (8)	34 (5)	345 (2)	475	128	104	-

※（ ）内は不適数

記号	食 品 名		項 目 及 び 基 準 値	備 考
A	食 肉 製 品 店 頭 ス ラ イ ス		細菌数 100,000/g 以下 E.coli 陰性 黄色ブドウ球菌 陰性 サルモネラ属菌 陰性/25g	
B	魚肉ねり 製 品	魚 肉 ハ ム 魚 肉 ソ ー セ ー ジ	細菌数 10,000/g 以下	
C		そ の 他 の 魚 肉 ね り 製 品	細菌数 100,000/g 以下 黄色ブドウ球菌 陰性	
D	生 食 用 魚 介 類		細菌数 500,000/g 以下 E.coli 陰性 黄色ブドウ球菌 陰性 腸炎ビブリオ 100/g 以下	殻付の生食用かきには、腸炎ビブリオの基準を適用する。
E	魚 介 類 加 工 品	非 加 熱 製 品	細菌数 500,000/g 以下 E.coli 陰性 黄色ブドウ球菌 陰性 腸炎ビブリオ 100/g 以下	
F		加 熱 製 品	細菌数 100,000/g 以下 E.coli 陰性 黄色ブドウ球菌 陰性 腸炎ビブリオ 陰性	腸炎ビブリオの基準は、ゆでしゃこ、ボイルとり貝等、同菌についての成分規格がない食品に適用する。
G	乳等を主要原料とする食品		細菌数 50,000 以下	
H	合 成 樹 脂 製 容 器 包 装 詰 食 品		細菌数 1,000/g 以下 大腸菌群 陰性	
I	豆	腐	細菌数 100,000/g 以下 E.coli 陰性 黄色ブドウ球菌 陰性	Hに該当するものを除く。
J	生	菓 子	細菌数 100,000/g 以下 大腸菌群 陰性 黄色ブドウ球菌 陰性	大腸菌群の検査においては生鮮果実部を除く。
K	そ の 他 の 食 品		細菌数 500,000/g 以下 E.coli 陰性 黄色ブドウ球菌 陰性	洗浄、調理などをせずそのまま食べるもの。発酵食品を除く。

※ この基準は原則として、そのまま生で喫食する食品を対象とする。

※ 食品衛生法の規格基準がある項目は除く。

※ 国の衛生規範、指導基準のある食品を除く。

表 3-7 腸管出血性大腸菌 O157、O26、O111 検査（市場外収去分を含む）

食品の区分		O157		O26		O111	
		検体数	陽性数	検体数	陽性数	検体数	陽性数
1	魚 介 類	-	-	-	-	-	-
2	魚 介 類 加 工 品 （魚肉ねり製品を除く）	-	-	-	-	-	-
3	魚 肉 ね り 製 品	5	-	5	-	5	-
4	肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 （食肉製品を除く）	4	-	4	-	4	-
5	食 肉 製 品	4	-	4	-	4	-
6	乳・加工乳（生乳を含む）	-	-	-	-	-	-
7	乳 製 品 及 び 乳 類 加 工 品	-	-	-	-	-	-
8	アイスクリーム類・氷菓	-	-	-	-	-	-
9	穀類・豆類及びその加工品 （めん類を除く）	1	-	1	-	1	-
10	め ん 類	-	-	-	-	-	-
11	野菜類・果物及びその加工品 （漬物を除く）	1	-	1	-	1	-
12	漬 物	55	-	55	-	55	-
13	冷 凍 食 品	1	-	1	-	1	-
14	菓 子 類	38	-	38	-	38	-
15	清 涼 飲 料 水	-	-	-	-	-	-
16	酒 精 飲 料	-	-	-	-	-	-
17	そ う ざ い 類	21	-	21	-	21	-
18	弁 当 類	10	-	10	-	10	-
19	氷 雪 ・ 氷	-	-	-	-	-	-
20	か ん 詰 ・ び ん 詰 食 品	-	-	-	-	-	-
21	そ の 他 の 食 品	3	-	3	-	3	-
合 計		143	-	143	-	143	-

表 3-8 食品添加物（防ばい剤を除く）の検査（中央卸売市場分）

	検 体 数	項 目 数	食 品 添 加 物						
			保 存 料	甘 味 料	着 色 料	漂 白 剤	発 色 剤	防 酸 止 剤 化	そ の 他
1 魚 介 類	5	12	3	2	-	4	-	-	-
2 魚 介 類 加 工 品 （魚肉ねり製品を除く）	166	523	207	138	55	86	5	29	-
3 魚 肉 ね り 製 品	84	499	252	168	55	24	-	-	-
4 肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 （食肉製品を除く）	1	6	3	2	1	-	-	-	-
5 食 肉 製 品	6	42	18	12	6	-	6	-	-
6 乳・加工乳（生乳を含む）	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7 乳 製 品 及 び 乳 類 加 工 品	7	39	22	14	3	-	-	-	-
8 アイスクリーム類・氷菓	1	6	3	2	1	-	-	-	-
9 穀類・豆類及びその加工品 （めん類を除く）	9	62	28	18	8	2	-	6	-
10 め ん 類	55	145	24	16	41	14	-	-	50
11 野菜類・果物及びその加工品 （漬物を除く）	12	92	33	22	11	10	-	9	-
12 漬 物	26	172	78	52	16	26	-	-	-
13 冷 凍 食 品	51	285	144	96	38	7	-	-	-
14 菓 子 類	81	512	247	162	77	2	-	24	-
15 清 涼 飲 料 水	4	28	16	8	4	-	-	-	-
16 酒 精 飲 料	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17 そ う ざ い 類	100	603	300	200	94	5	1	3	-
18 弁 当 類	2	12	6	4	2	-	-	-	-
19 氷 雪 ・ 氷	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 か ん 詰 ・ び ん 詰 食 品	2	13	6	4	2	1	-	-	-
21 そ の 他 の 食 品	16	86	49	32	5	-	-	-	-
22 食 品 添 加 物	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23 器 具 及 び 容 器 包 装	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24 お も ち や	-	-	-	-	-	-	-	-	-
中 央 卸 売 市 場 分 計	628	3,124	1,439	952	419	181	12	71	50

※（ ）内は違反数

表 3-9 防ばい剤検査（中央卸売市場分）

品名	検体数	OPP	DP	TBZ	IMZ	フルジ オキシニル	アゾキシ ストロビン	輸出国
オレンジ	1	ND	ND	0.003	0.001	0.0003	ND	オーストラリア
	1	ND	ND	0.0009	0.001	0.00006	ND	オーストラリア
レモン	1	ND	ND	0.0002	0.0005	0.0001	ND	チリ
	1	ND	ND	ND	0.0007	0.0007	ND	チリ
バナナ	1	ND	ND	ND	ND	-	ND	フィリピン
	1	ND	ND	ND	ND	-	ND	フィリピン
グレープフルーツ	1	ND	ND	0.001	0.0009	ND	ND	南アフリカ共和国
	1	ND	ND	0.0009	0.002	ND	ND	南アフリカ共和国
合 計	8							

※単位：g/kg ND：検出せず -：検査せず

<略号>

O P P : オルトフェニルフェノール

D P : ジフェニル

T B Z : チアベンダゾール

I M Z : イマザリル

<使用基準>

O P P	0.010g/kg 以下（かんきつ類）
D P	0.070g/kg 未満（グレープフルーツ、レモン、オレンジ類）
T B Z	0.010g/kg 以下（かんきつ類）
	0.0030g/kg 以下（バナナ全体）
	0.0004g/kg 以下（バナナ果肉）
I M Z	0.0050g/kg 以下（かんきつ類（みかんを除く））
	0.0020g/kg 以下（バナナ）
フルジオキシニル	0.020g/kg 以下（キウイ、パイナップル）
	0.010g/kg 以下（かんきつ類（みかんを除く））
	0.0050g/kg 以下（あんず、おうとう他）
	0.0060g/kg 以下（ばれいしょ）
アゾキシストロビン	0.010g/kg 以下（かんきつ類（みかんを除く））

表 3-10 残留農薬検査（野菜）（中央卸売市場分）

農産物名	検体数	検出数	検出農薬名（検出数）
ばれいしょ	3		
さといも類（含やつがしら）	2		
かんしょ	2		
やまいも(長いも)	2		
だいこん類（含ラディッシュ）の根	4	1	エトフェンブロックス
かぶ類の根	1		
はくさい	3		
キャベツ	4		
こまつな	4	2	クロルフェナピル テフルトリン
きょうな	3		
チンゲンサイ	2		
カリフラワー	1		
ブロッコリー	3		
その他のあぶらな科野菜	1		
ごぼう	3		
しゅんぎく	1	1	クレソキシムメチル
レタス(含ちしゃ、サラダ菜)	3	2	アゾキシストロビン フェンバレート
たまねぎ	6		
ねぎ(含リーキ)	5		
にら	1		
アスパラガス	1 (1)		
にんじん	4		
パセリ	1		
セロリ	2	2	クレソキシムメチル ジフェノコナゾール
みつば	1	4	アゾキシストロビン クロルフェナピル フルトラニル プロシミドン
トマト	4	1	ブプロフェジン
ピーマン	4	2	アゾキシストロビン イブロジオン
なす	3	1	ブプロフェジン
きゅうり(含ガーキン)	6	4	シフルフェナミド プロシミドン(3検体で検出)
かぼちゃ(含スカッシュ)	3 (1)		
その他のうり科野菜	2		
ほうれんそう	3		
おくら	2		
しょうが	1	1	フルトラニル
その他のきのこ類	2		
その他の野菜	4		
合 計	97 (2)	21	

※（ ）内は輸入食品

表 3-11 残留農薬検査（果物）（中央卸売市場分）

農産物名	検体数	検出数	検出農薬名（検出数）
スイカ（果実）	2		
メロン類（果実）	3		
みかん	4		
レモン	3 (2)	1	ビフェントリン
オレンジ(含ネーブルオレンジ)	2 (2)	1 (1)	プロピコナゾール
グレープフルーツ	2 (2)		
その他のかんきつ類果実	4	6	クレソキシムメチル シラフルオフェン メチダチオン(4検体で検出)
りんご	3	4	クレソキシムメチル シプロジニル フェンプロバトリン プロパルギット
日本なし	2	1	ビフェントリン
西洋なし	2	5	クレソキシムメチル(2検体で検出) ダイアジノン トリフロキシストロビン フェンバレレート
もも	1	2	クレソキシムメチル ブプロフェジン
すもも（含プルーン）	1	2	フェンプロバトリン ペルメトリン
いちご	2	1	アゾキシストロビン
ぶどう	1	2	テブコナゾール ペルメトリン
かき	3	1	フェンプロバトリン
バナナ	2 (2)	1 (1)	クロルピリホス
キウイ	2		
パイナップル	1 (1)	1 (1)	トリアジメホソ
その他の果実	1		
合 計	41 (9)	28 (3)	

※（ ）内は輸入食品

<残留農薬検査項目>

EPN Swebp アクリナトリン アザコナゾール アジンホスメチル
 アゾキシストロビン アトラジン アニロホス アメトリン アラクロール アリドクロール
 イサゾホス イソカルボホス イソキサチオン イソプロチオラン イプロジオン イプロベシホス
 エスプロカルブ エタルフルラリン エチオン エディフェンホス エトキサゾール
 エトフェンプロックス エトプロホス エトリジアゾール エトリムホス エンドスルファン
 オキサジアゾン オキサジキシル オキサベトリニル オキシフルオルフェン オメトエート カズサホス
 カフェンストロール カルフェントラゾンエチル カルボフェノチオン キナルホス キノキシフェン
 キノクラミン キントゼン クレソキシムメチル クロフェンテジン クロメプロップ
 クロルタルジメチル クロルピリホス クロルピリホスメチル クロルフェナピル
 クロルフェンソン クロルフェンビンホス クロルプロファム サリチオン シアナジン
 シアノフェンホス シアノホス ジェトフェンカルブ ジクロフェンチオン ジクロフルアニド
 ジクロラン ジチオピル シハロトリン シハロホップブチル ジフェナミド
 ジフェノコナゾール シフルフェナミド ジフルフェニカン シプロコナゾール シプロジニル
 シペルメトリン シマジシ シメコナゾール ジメタメトリン ジメチピン ジメチルビンホス
 ジメテナミド シメトリン ジメピレート シラフルオフエン スルプロホス ターバシル
 ダイアジノン チオベンカルブ チオメトン チフルザミド テクナゼン テトラクロルビンホス
 テトラコナゾール テトラジホシ テトラメトリン テニルクロール テブコナゾール
 テブフェンピラド テフルトリン デメトン-S-メチル テルブトリン テルブホス トリアジメノール
 トリアジメホシ トリアゾホス トリアレート トリクラミド トリブホス トリフルラリン
 トリフロキシストロビン トリフルアニド トルクロホスメチル ナプロパミド ニトロタルイソプロピル
 ニトロフェン パクロブトラゾール パラチオン パラチオンメチル ハルフェンプロックス ビオレスメトリン
 ビテルタノール ビフェントリン ピペロニルブトキシド ピペロホス ピラクロホス ピラゾホス
 ピリダフェンチオン ピリダベン ピリフェノックス ピリブチカルブ ピリプロキシフェン ピリミジフェン
 ピリミノバックメチル ピリミホスメチル ピロキロン ビンクロゾリン ファモキサドン
 フィプロニル フェナミホス フェナリモル フェニトロチオン フェノキサニル フェノキシカルブ
 フェノチオール フェノチオカルブ フェンクロルホス フェンスルホチオン
 フェントエート フェンバレレート フェンブコナゾール フェンプロパトリン フサライド
 ブタクロール ブタフェナシル ブタミホス ブピリメート ブプロフェジン フラメトピル
 フルアクリピリム フルキンコナゾール フルジオキソニル フルントリネート
 フルシラゾール フルトラニル フルバリネート フルミオキサジン プレチラクロール
 プロシミドン プロチオホス プロパニル プロパホス プロパルギット プロピコナゾール
 プロピザミド プロフェノホス プロメトリン プロモコナゾール プロモプロピレート プロモホス
 ヘキサコナゾール ベナラキシル ペルメトリン ペンコナゾール ペンディメタリン
 ベンフルラリン ホサロン ホスチアゼート ホスファミドン ホスメット ホノホス
 ホルペット ホルモチオン ホレート マラチオン ミクロブタニル メカルバム
 メタクリホス メチダチオン メトプレシ メトミノストロビン メトラクロール メビンホス
 メフェナセツト メプロニル モノクロトホス モリネート

計 199項目

表 3-12 動物用医薬品検査（中央卸売市場分）

分 類		種 類	検 体 数	項 目 数	検 出 数
魚 介 類	海産魚介類	タ イ	12	636	-
		サ ー モ ン 類	12	636	-
		冷 凍 エ ビ	10	530	-
		ハ マ チ	2	106	1
		シ マ ア ジ	5	265	-
		活 エ ビ	4	212	-
		ヒ ラ メ	2	106	1
		ヒ ラ マ サ	2	106	-
		ス ズ キ	1	53	-
	淡水産魚介類	ウ ナ ギ	8	424	-
		ア ュ	10	530	-
肉 卵 類	卵	鶏 卵	18	900	-
	肉 類	鶏 肉	6	300	-
合 計			92	4,804	2

<動物用医薬品検査項目>

アルベンダゾール	エトパベート	エンロフロキサシン	オキシテトラサイクリン
オキシベンダゾール	オキシロニック酸	オフロキサシン	オルビフロキサシン
オルメトプリム	クロピドール	クロルテトラサイクリン	酢酸メレンゲステロール
サラフロキサシン	ジアベリジン	ジクラズリル	ジフロキサシン
スルファエトキシピリダジン	スルファキノキサリン	スルファクロルピリダジン	スルファジアジン
スルファジミジン	スルファジメトキシシ	スルファチアゾール	スルファドキシシ
スルファトロキサゾール	スルファニトラン	スルファピリジン	スルファプロモメタジン
スルファベンズアミド	スルファメトキサゾール	スルファメトキシピリダジン	スルファメラジン
スルファモノメトキシシ	スルフィソキサゾール	スルフィソゾール	ダノフロキサシン
チアベンダゾール	チアンフェニコール	テトラサイクリン	トリクラベンダゾール
トリメトプリム	ナイカルバジン	ナリジクス酸	ノボビオシシ
ノルフロキサシン	ビチオノール	ピロミド酸	フルベンダゾール
フルメキン	マルボフロキサシン	メベンダゾール	メロキシカム
リンコマイシシ			
計 53 項目			

表 3-13 総水銀・PCB 検査（中央卸売市場分）

ア 遠洋・沖合魚介類

検査項目 魚種	総 検体数	水 銀			暫定 規制 値	PCB			暫定 規制 値	出 荷 地
		検体数	検出数	検出値		検体数	検出数	検出値		
マ イ ワ シ	5	5	4	0.02～0.04	0.4	5	1	0.01	0.5	石川県、千葉県、富山県、 愛知県、鳥取県
サ ワ ラ	1	1	1	0.03		1	-	-		富山県
マ ハ タ	1	1	1	0.09		1	-	-		和歌山県
サ バ	1	1	1	0.15		1	-	-		千葉県
小 計	8	8	7	-	-	8	1	-	-	-

※検出値及び暫定規制値の単位は ppm

イ 内海・内湾魚介類

検査項目 魚種	総 検体数	水 銀			暫定 規制 値	PCB			暫定 規制 値	出 荷 地
		検体数	検出数	検出値		検体数	検出数	検出値		
マ ア ジ	4	4	3	0.02～0.11	0.4	4	1	0.03	3	福井県、愛知県、大阪府
カ ワ ハ ギ	1	1	1	0.03		1	-	-		長崎県
ウ マ ズ ラ ハ ギ	1	1	1	0.05		1	-	-		富山県
ク ロ ソ イ	1	1	1	0.04		1	-	-		北海道
カ マ ス	1	1	1	0.03		1	-	-		長崎県
メ バ ル	2	2	2	0.03～0.08		2	-	-		北海道、新潟県
マ ガ キ	5	5	1	0.02		5	5	0.01～0.02		岡山県、広島県、兵庫県
小 計	15	15	10	-	-	15	6	-	-	-

※検出値及び暫定規制値の単位は ppm

表 3-14 貝毒検査（中央卸売市場分）

食品名	検体数	不適合数	規制値
アサリ	7	-	麻痺性貝毒 4MU/g以下
ハマグリ	3	-	
合計	10	-	

表 3-15 フグ毒検査（中央卸売市場分）

食品名	検体数	不適合数	暫定限度
フグ刺身	4	-	10MU/g以下
フグ皮刺し	8	-	
合計	12	-	

表 3-16 組換え DNA 技術応用食品検査（市場外分を含む）

食品名	検体数	陽性	陰性	検知不能
トウモロコシ加工品	10	-	9	1

※トウモロコシ CBH351 を検査

表 3-17 食品中の放射性物質検査

品目		検体数		基準値 超過数	放射性セシウム 基準値
		スクリーニング* 検査	精密検査		
一般食品	農産物	35	34	-	100Bq/kg
	農産物加工品	2	8	-	
	魚介類	59	-	-	
	魚介類加工品	56	7	-	
	その他	29	22	-	
計		181	71	-	

※精密検査は衛生研究所にて実施

表 3-18 輸入食品検査（微生物検査）（中央卸売市場分）

食品分類	検体数	違反・不適数	項目数	検査項目							
				細菌数	大腸菌群	E・coli	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ	腸炎ビブリオ最確数	微生物	食中毒起因菌
魚介類	15	-	120	15	-	15	15	-	15	-	60
魚介類加工品	2	-	11	2	-	2	2	1	-	-	4
食肉製品	1	-	6	1	1	1	1	-	-	-	2
野菜果実加工品	9	-	27	9	-	9	9	-	-	-	-
冷凍食品	17	-	129	17	13	17	17	5	8	-	52
惣菜類	1	-	8	1	-	1	1	1	-	-	4
合計	45	-	301	45	14	45	45	7	23	-	122

表 3-19 輸入食品検査（理化学検査）（中央卸売市場分）

食品分類	検体数	違反・不適数	項目数	検査項目									
				食品添加物							残留物質		他
				保存料	甘味料	着色料	発色剤	漂白剤	防ばい剤	酸化防止剤	残留農薬	動物用医薬品	環境汚染物質
魚介類	4	-	216	-	-	-	-	4	-	-	-	212	-
魚介類加工品	6	-	276	3	2	1	-	5	-	-	-	265	-
食肉製品	1	-	7	3	2	1	1	-	-	-	-	-	-
野菜	2	-	362	-	-	-	-	-	-	-	362	-	-
果物	9	-	1,696	-	-	-	-	-	46	-	1,650	-	-
野菜果実加工品	9	-	71	27	18	8	-	9	-	9	-	-	-
冷凍食品	12	-	349	15	10	2	-	4	-	-	-	318	-
惣菜類	4	-	23	12	8	3	-	-	-	-	-	-	-
合計	47	-	3,000	60	40	15	1	22	46	9	2,012	795	-

表 3-20 指導検査（中央卸売市場分）

業 種 検査項目	検体数	項目数	ふき取り検査					ヒスタミン
			細菌数	大腸菌群	E・coli	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ	
魚 介 類 販 売 業	10	69	10	-	10	10	10	29
飲 食 店 営 業	32	128	32	32	32	32	-	-
食 肉 処 理 業	5	20	5	5	5	5	-	-
食 品 製 造 業	3	12	3	3	3	3	-	-
合 計	50	229	50	40	50	50	10	29

4 違反食品等の状況

(1) 違反食品

食品衛生法第 11 条第 2 項違反が「果物」で 1 件、表示違反等が 7 件発見されました。これについては市場内営業者に指導を行うとともに、必要に応じて製造者等を管轄する自治体等へに通知しました。(表 4-1)

(2) 衛生規範及び名古屋市生食食品指導基準不適食品

衛生規範不適はありませんでした。名古屋市生食食品指導基準不適は「生食用魚介類」で *E.coli* 陽性が 1 検体、「魚介類加工品（非加熱）」で *E.coli* 陽性が 1 検体、「魚介類加工品（加熱）」で細菌数超過が 7 検体、「生菓子」で細菌数超過が 1 検体、大腸菌群陽性が 5 検体ありました。各食品について市場内営業者への指導や製造者等を管轄する自治体への通知等を行いました。(表 4-2)

(3) 食用不適格食品

初期腐敗等、食用に適さない食品が流通しないようにするものです。本年度は「ウニ」に対して食用不適格通知書を交付しました。

表 4-1 違反食品

ア 食品衛生法 第 6 条違反
令和元年度は該当なし

イ 食品衛生法 第 11 条第 2 項違反

発見月日	品 名	違 反 等 内 容	製造所等 所在地
8月19日	プラム	基準値を超えるフェンプロパトリン0.08ppmの検出	国内

ウ 表示違反等

発見月日	品 名	違 反 等 内 容	製造所等 所在地
11月14日	魚介乾製品	製造者氏名の表示不備	市内
11月17日	非加熱弁当	保存方法の欠如 加工者とすべきところを販売者としていた	市内
11月17日	魚介類加工品(非加熱)	小分け袋に表示が未添付	市内
11月17日	魚介類加工品(非加熱)	解凍後の期限表示の欠如	国内
11月17日	冷凍食品	期限表示の欠如	国内
11月20日	和生菓子	表示にない着色料の検出※	国内
11月21日	魚介類加工品(加熱)	一括表示が未添付	国内

※検査結果に基づく違反

表 4-2 衛生規範及び名古屋市生食食品指導基準不適食品

ア 衛生規範不適

令和元年度は該当なし

イ 名古屋市生食食品指導基準不適

発見月日	分 類	品 名	不 適 内 容	製造所等 所在地
5月20日	魚介類加工品（加熱）	しらす干し	細菌数 180,000/g	国内
6月28日	魚介類加工品（加熱）	しらす干し	細菌数 200,000/g	県内
6月28日	魚介類加工品（加熱）	しらす干し	細菌数 150,000/g	国内
7月30日	和生菓子	かしわ餅	細菌数 160,000/g 大腸菌群 陽性	国内
7月30日	和生菓子	くず餅	大腸菌群 陽性	国内
8月13日	和生菓子	おはぎ	大腸菌群 陽性	国内
8月13日	魚介類加工品（加熱）	しらす干し	細菌数 170,000/g	国内
8月13日	魚介類加工品（加熱）	しらす干し	細菌数 220,000/g	国内
8月22日	魚介類加工品（加熱）	鮭フレーク	細菌数 1,900,000/g	国内
9月2日	和生菓子	どら焼き	大腸菌群 陽性	国内
9月17日	生食用魚介類	生キハダマグロ	E.coli 陽性	市内
9月26日	魚介類加工品（加熱）	しらす干し	細菌数 480,000/g	県内
11月2日	魚介類加工品（非加熱）	コハダ加工品	E.coli 陽性	県内
11月16日	和生菓子	大福	大腸菌群 陽性	国内

5 衛生教育

(1) 衛生講習会等

流通食品の取扱いや衛生管理、HACCP の導入などについて、市場内の関係業者等に対し講習会等を実施しました。(表 5-1)

(2) 情報提供

ア 食中毒警報、ノロウイルス食中毒注意報・警報

食中毒警報、ノロウイルス食中毒注意報・警報が発令された際には、場内への情報提供を行いました。(表 5-2、5-3)

イ 衛生検査所ニュース

市場内の業者を対象に、食品衛生に関する情報を掲載した衛生検査所ニュースを発行しました。

(3) 市場衛生向上計画に基づく事業

市場衛生向上計画とは、市場関係者が日常業務の中で環境衛生、食品衛生、従事者の衛生等の面で向上を図るよう、組織的、自主的な活動について定めたものです。この計画は昭和 46 年に策定され、食品を取り巻く環境の変化等をふまえ平成 22 年に改正を行いました。

ア 一日食品衛生監視員

市民参加によるリスクコミュニケーションの場を設け、市民への食品衛生に関する啓発と、中央卸売市場本場内の衛生管理の向上を図ることを目的に、本市の食の安全・安心対策月間事業の一環として実施しました。

(ア) 日時 令和元年 8 月 1 日 (木) 午前 7 時 00 分～11 時 00 分

(イ) 場所 名古屋市中央卸売市場本場及び名古屋市食品衛生検査所

(ウ) 一日食品衛生監視員及びアドバイザー

・一日食品衛生監視員 (食の安全・安心モニター及び東海学園大学学生) 10 名

・アドバイザー 名古屋女子大学健康科学部健康栄養学科 准教授 近藤 浩代 氏

(エ) 内容

食の安全・安心モニター及び栄養大学の学生が一日食品衛生監視員となり、市場内を早朝から巡回し、食品の取扱いや衛生管理の状況を監視しました。また、市場内の業界代表者及び行政 (市場開設者の市民経済局や健康福祉局) との懇談会を開催し、質問や意見交換を行いました。

イ 食の安全・安心講演会

市場内業者を対象に、講演会を実施しました。

(ア) 日時 令和元年 11 月 6 日 (水) 午前 11 時 00 分～12 時 00 分

(イ) 場所 名古屋市中央卸売市場本場

(ウ) 内容 「食品衛生法改正について ～HACCP 制度化を始めとして～」

講師：名古屋市保健所健康部 食品衛生課 主査 森川 健正 氏

ウ 定期清掃

毎月第1火曜日を市場内一斉大掃除の日とし、巡回して清掃状況の確認を行いました。

(4) 本場安全・安心連絡会議

中央卸売市場本場を経由する生鮮食料品等の安全・安心の確保を推進するため、卸売業者・仲卸業者・市場管理事務所及び食品衛生検査所を構成員とする「本場安全・安心連絡会議」を設置しています。

また、各卸売会社及び各仲卸組合から1～2名の「安全・安心推進リーダー」が選任され、緊急時における入荷停止・回収・販売禁止等の措置が必要な場合の連絡受付や、各社及び各組合の安全・安心関係の窓口的役割を担っています。安全・安心推進リーダー会議を開催し、最近の違反事例についての情報提供を行いました。また、リーダー会議において HACCP 制度化に合わせて場内での物資の取扱い方法や衛生管理計画作成について数度周知を行いました。

表 5-1 衛生講習会

No.	実施月日	対 象 者	内 容	人数
1	4月2日	学校給食物資納入業者 (青果)	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について	35
2	4月3日	学校給食物資納入業者 (一般等)、輸送業者	食中毒予防及び HACCP 制度化について	85
3	4月5日	水産卸売業者 3 社 新人研修	食品衛生検査所の役割について	4
4	4月9日	学校給食関係者	食中毒について	26
5	4月23日	学校給食実施協議会	食中毒予防について	27
6	5月11日	食育活動者 (市民)	手洗いについて	68
7	6月6日	市場協議会理事会	施設の衛生管理と禁煙について	22
8	6月8日	食育活動者 (市民)	手洗いについて	69
9	6月10日	環境対策委員	施設の衛生管理、清掃、一日食品衛生監視員事業について	23
10	6月25日	学校給食関係者	食中毒予防について	27
11	6月25日	行政職員	食品衛生検査所の業務概要	18
12	7月8日	市場内営業者	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について	44
13	7月11日	市場内営業者	検査結果、食中毒発生状況	14
14	7月13日	一日食品衛生監視員	一日食品衛生監視員事前講習会	12
15	8月1日	一日食品衛生監視員	一日食品衛生監視員	12
16	8月22日	学校給食物資納入業者 (一般等)、輸送業者	細菌性食中毒について	77
17	8月23日	学校給食物資納入業者 (青果)	食品及び人に害を及ぼすゴキブリについて	27

18	9月12日	市場内営業者	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について	7
19	10月7日	市場内営業者	市場まつりにおける衛生管理について	16
20	11月6日	市場内営業者	食品衛生法改正について	75
21	11月9日	市民	めざせ！手洗いマスター	25
22	11月17日	市民	なすこの食の安全クイズ	380
23	11月25日	環境対策委員	ノロウイルス食中毒予防について	21
24	11月26日	学校給食関係者	ノロウイルス食中毒予防について	26
25	11月26日	学校給食関係者	食中毒について	20
26	11月28日	市場協会理事	ノロウイルス食中毒予防について	24
27	12月3日	市場内営業者	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について	17
28	12月12日	市場内営業者	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について	4
29	12月29日	市場内営業者	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について	1
30	1月30日	市場内営業者	衛生管理計画作成について	8
31	1月30日	市場内営業者	衛生管理計画について	13
32	2月8日	食育活動者（市民）	手洗いの重要性	75
33	2月18日	市場内営業者	HACCP 導入について	12
34	3月5日	市場内営業者	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について	1
35	3月18日	市場内営業者	衛生管理計画作成について	16
合計				1331

表 5-2 食中毒警報

次の気象条件の時に発令します。	
第 1 項	気温 30℃以上が 10 時間以上継続するとき。
第 2 項	湿度 90%以上が 24 時間以上継続するとき。
第 3 項	24 時間以内に急激に気温が上昇してその差が 10℃以上になるとき。
第 4 項	次の 3 つの条件が同時に発生した場合またはそれが予測されるとき。
	(1) 気温が 28℃以上となり 6 時間以上継続するとき。
	(2) 湿度が 80%以上となり相当時間継続するとき。
	(3) 48 時間以内に気温が 7℃上昇し相当時間継続するとき。
そ の 他	健康福祉局長が特に必要と認めた場合。
食中毒警報発令状況 (①～③は該当する気象条件 例：①＝第 1 項)	
H29 年	7 月 3 日 ①③ 7 月 31 日 ① 8 月 24 日 ①
H30 年	7 月 11 日 ①③ 7 月 25 日 ① 8 月 6 日 ①③ 8 月 27 日 ①③
R 元年	7 月 30 日 ① 8 月 13 日 ① 9 月 9 日 ①
備 考	警報が発令されると、マスコミ等を通じて営業者や消費者への注意を呼びかけます。また、この警報は、発令時から 48 時間継続しその後は自動的に解除されます。

表 5-3 ノロウイルス食中毒注意報・警報

次の条件に合致した時に発令します。		
注 意 報	条 件	健康福祉局長は、ノロウイルスによる食中毒あるいはその疑いが複数発生するなど、必要があると認めた場合、注意報を発令します。 なお、感染症発生動向調査における「感染性胃腸炎」の定点医療機関あたり患者報告数（市内平均値）が「5」以上になるなど、発生状況を勘案して特に必要があると認めた場合も発令できます。
	期 間	発令した日から特に解除を指定する場合を除き、発令期間の終了をもって自動的に解除されるものとします。
警 報	条 件	健康福祉局長は注意報発令中に、ノロウイルス食中毒が続発する場合など、さらなる注意喚起が必要な事態が生じた場合は、警報を発令することができます。
	期 間	継続を指令する場合を除き、発令日より 1 週間効力を有し、その後は自動的に効力を失い注意報へ切り替わるものとします。
ノロウイルス食中毒注意報・警報発令状況		
	注意報	警報
H29 年	11 月 9 日	発令なし
H30 年	11 月 26 日	発令なし
R 元年	11 月 1 日	発令なし
備 考	注意報及び警報が発令されると、マスコミ等を通じて営業者や消費者への厳重な注意を呼びかけます。	

衛生検査所ニュース

貝毒情報 No.3

Tel : (052) 671-3371

Fax : (052) 671-3383

令和元年5月8日現在

* 出荷規制値

麻痺性貝毒

4 MU/g を超えるもの

下痢性貝毒

0.05 MU/g を超えるもの

* 令和元年度貝毒発生状況（一部前年度から繰越）○：麻痺性貝毒 ●：下痢性貝毒

	海域		貝等の種類	規制		解除
麻痺性	大分県	佐伯市蒲江南部海域（猪串湾、小蒲江湾、蒲江湾、名護屋湾）	ムラサキイガイ	○H11.3.4		
	熊本県	天草市新和町宮地浦湾	カキ	○H19.3.6		
	熊本県	天草市河浦町宮野河内地先海域	カキ	○H27.1.16		
	岩手県	釜石湾海域	ホタテガイ	○H30.3.6		
	宮城県	北部海域	アカザラガイ	○H30.4.5		
	岩手県	釜石湾海域	マボヤ	○H30.7.31	→	H31.4.2
	高知県	宿毛湾海域	二枚貝（検査対象：ヒオウギガイ）	○H30.11.15		
	大阪府	大阪府海域	二枚貝（トリガイを除く）	○H31.2.22		
	大阪府	大阪府海域	トリガイ	○H31.2.27		
	大阪府	淀川下流部	シジミ	○H31.2.27		
	兵庫県	大阪湾東部	二枚貝（検査対象：アサリ）	○H31.3.6		
	和歌山県	県境～和歌浦湾海域	二枚貝（検査対象：養殖マガキ）	○H31.3.14	→	H31.4.25
	兵庫県	大阪湾西部、大阪湾南部、紀伊水道	二枚貝（検査対象：アサリ）	○H31.3.15	→	大阪湾西部 H31.4.24
	徳島県	鳴門海峡・小鳴門海峡	二枚貝（検査対象：天然カキ）	○H31.3.18		
	宮城県	追波湾	ホタテガイ	○H31.3.19	→	H31.4.16
	徳島県	播磨灘（小型底びき網漁場）	二枚貝（検査対象：アカガイ）	○H31.3.20		

麻痺性	兵庫県	播磨灘東部	二枚貝（検査対象：アサリ）	○H31.3.20	→	R1.5.2
	兵庫県	播磨灘中部	二枚貝（検査対象：アサリ）	○H31.3.20		
	大阪府	大阪府海域	タイラギ	○H31.3.20		
	徳島県	鳴門市里浦町から 徳島市川内町沿岸	二枚貝（検査対象：天然カ キ）	○H31.3.26	→	鳴門市里浦 町から松茂 町沿岸を除 く H31.4.26
	徳島県	吉野川水系の感潮 域	二枚貝（検査対象：天然カ キ）	○H31.3.26	→	H31.4.18
	徳島県	紀伊水道（小型底 びき網漁場）	二枚貝（検査対象：天然カ キ）	○H31.3.26		
	徳島県	徳島市北沖洲から 阿南市沿岸	二枚貝（検査対象：天然カ キ）	○H31.3.27	→	H31.4.26
	兵庫県	播磨灘西部のうち 相生市沿岸	二枚貝（検査対象：アサリ）	○H31.3.27	→	R1.5.2
	兵庫県	播磨灘	二枚貝（検査対象：アカガ イ）	○H31.3.27		
	徳島県	海部郡沿岸	二枚貝（検査対象：養殖カ キ、ヒオウギガイ）	○H31.3.29		
	宮城県	追波湾	カキ	○H31.4.1		
	岩手県	大船渡湾西部	ホタテガイ	○H31.4.2		
	兵庫県	播磨灘西部のうち 姫路市沿岸	二枚貝（マガキを除く）	○H31.4.3		
	兵庫県	播磨灘西部	トリガイ	○H31.4.3		
	香川県	播磨灘南西部	二枚貝（検査対象：アカガ イ）	○H31.4.5		
	宮城県	南部海域	ムラサキイガイ	○H31.4.9		
	愛媛県	深浦湾から福浦湾 まで	二枚貝（検査対象：ムラサキ イガイ）	○H31.4.10		
	宮城県	石巻湾東部	カキ	○H31.4.15		
	宮城県	石巻湾中央部	カキ	○H31.4.22		
	宮城県	石巻湾中央部	アサリ	○H31.4.26		

※貝毒情報は農林水産省消費安全局が発表した二枚貝の出荷自主規制と解除の情報等に基づき作成しました。

6 食品安全・安心学習センター事業

食品安全・安心学習センター事業は、市民への食品衛生に関する啓発事業として、監視指導や検査が行われる現場の見学や食品添加物、食中毒予防等の講習を行い、参加者との対話を通じて食の安全に関する理解を深めます。

(1) 実施内容

- ア 市場内及び検査所内の見学
- イ 体験講座（食品中の放射性物質、着色料、香料、DNA（遺伝子組換え食品）、食材（魚・米・卵・野菜）の取扱い、台所の衛生（手洗い）、食品表示、菌の観察）
- ウ 出張講座の実施（科学館、図書館、児童館、小学校トワイライトスクールなど）

(2) 開催状況とその内訳

月	開催		内訳					
	開催回数	参加人数	市場見学		検査所見学		体験講座	
			回数	人数	回数	人数	回数	人数
4月	1	21	1	21	1	21	1	21
5月	7	414	2	25	1	5	6	394
6月	10	134	4	59	6	80	10	134
7月	10	178	8	148	8	148	10	178
8月	16	1,047	8	122	8	122	15	948
9月	8	134	4	26	4	26	8	134
10月	11	191	5	63	5	63	10	172
11月	7	111	5	60	5	60	6	96
12月	5	94	2	26	2	26	5	94
1月	14	262	10	97	8	57	9	212
2月	8	148	1	7	2	20	8	148
3月	0	0	0	0	0	0	0	0
合計	97	2,734	50	654	50	628	88	2,531

7 食品衛生機動班

食品衛生検査所内に設置されている食品衛生機動班は、スーパーやデパート等の市内食品流通拠点において輸入食品・市外製造品の監視指導及び収去を行っています。

(1) 食品衛生機動班監視指導件数

業種	要許可施設					不要許可施設							合計	食品輸入業 (再掲)	食品卸売業 (再掲)
	乳類販売業	食肉販売業	魚介類販売業	食品の冷凍冷蔵業	その他の製造業等	野菜果物販売業	そう菜販売業	菓子販売業	食品販売業	添加物販売業	器具・容器包装おもちゃ販売業	その他の製造業			
千種	17	21	19	-	-	19	21	75	51	17	19	-	259	-	-
東	5	5	5	-	-	5	8	8	8	8	8	-	60	-	-
北	11	11	11	-	-	11	11	11	13	11	11	2	103	-	2
西	10	8	8	-	7	8	8	10	10	8	8	2	87	2	7
中村	21	27	23	-	6	20	33	105	80	19	20	-	354	-	6
中	6	4	4	-	-	4	7	10	14	7	12	2	70	-	2
昭和	5	7	5	-	4	5	7	9	9	7	9	-	67	-	2
瑞穂	8	8	8	-	-	8	8	8	8	8	8	-	72	-	-
熱田	10	7	7	-	2	7	10	10	12	10	10	-	85	-	4
中川	10	12	10	-	2	12	10	10	14	10	10	-	100	-	8
港	29	29	27	-	5	27	32	34	36	31	35	-	285	-	7
南	10	12	10	-	5	9	10	10	14	10	10	4	104	-	7
守山	14	10	10	-	-	14	14	14	16	14	14	2	122	-	6
緑	24	21	21	-	2	21	24	24	24	24	24	-	209	-	2
名東	8	8	8	-	-	8	8	8	8	8	8	2	74	-	-
天白	2	2	2	-	-	2	2	2	2	2	2	-	18	-	-
合計	190	192	178	-	33	180	213	348	319	194	208	14	2,069	2	53

(2) 食品衛生機動班収去件数

項目 公所名	細菌検査		理化学検査		器具・容器包装 おもちゃ		総計	
	輸入	国産	輸入	国産	輸入	国産	輸入	国産
千種	8	36	46	46	5	1	59	83
東	4	-	9	2	-	-	13	2
北	4	15	17	31	-	-	21	46
西	-	-	26	16	-	-	26	16
中村	1	32	17	51	-	-	18	83
中	1	9	10	19	9	-	20	28
昭和	11	-	37	4	2	1	50	5
瑞穂	4	8	20	13	-	-	24	21
熱田	3	13	14	22	-	-	17	35
中川	7	9	25	29	-	-	32	38
港	16	28	77	53	5	2	98	83
南	-	8	7	29	-	-	7	37
守山	-	17	2	37	-	-	2	54
緑	3	33	25	55	-	-	28	88
名東	5	17	26	24	-	-	31	41
天白	5	-	14	-	-	-	19	-
合計	72	225	372	431	21	4	465	660

※ () 内は収去検査による違反数

8 調査研究

魚介類及び魚介類加工品のヒスタミン含有量の変化について

食品衛生検査所 ○松山 高

1 はじめに

赤身魚及びその加工品を原因とするヒスタミン食中毒は、全国で毎年十数件発生している。赤身魚の中でも特にヒスチジン含有量の多いクロマグロやキハダマグロ等（以下、「マグロ類」とする。）は名古屋市中心卸売市場本場（以下、「本場」とする。）内を多く流通している。これらは冷蔵あるいは冷凍状態で本場を流通し、仲卸施設内で加工後、いくつかの流通過程を経て一般消費者へ販売される。ヒスタミン食中毒を引き起こす原因菌であるヒスタミン生成菌の中には、低温下でも増殖してヒスタミンを生成する菌種³⁾もあり、流通過程や販売施設のみでなく、一般消費者の購入後でもヒスタミンが蓄積される懸念がある。

今回、本場及び柳橋中央市場（以下、「柳橋」とする。）を流通するマグロ類及び魚介類加工品を対象とし、一般消費者が購入後保管することを想定して保存検査を行い、ヒスタミン含有量と細菌数、ヒスタミン生成菌数の変化を検査した。

さらに、一般消費者のヒスタミン食中毒の認知度を調べるため、本市が実施している食品安全・安心学習センター事業の参加者等にアンケート調査をした結果、若干の知見が得られたので報告する。

2 ヒスタミン含有量等の検査及びアンケート調査

(1) ヒスタミン含有量等の検査

ア 検体

令和元年5月～11月の期間に、本場及び柳橋で収去した生食用のマグロ類56検体（生：38検体、冷凍：18検体）及び赤身魚を原料とする魚介類加工品12検体（開き干し：5検体、丸干：2検体、酢漬：2検体、みりん干し：1検体、塩サンマ：1検体、漬魚：1検体）

イ 検査

各検体を細切り、収去当日に検査を行った。あわせて10℃恒温器内で24、48、72時間保存後、さらに魚介類加工品は7日間保存したものを検査した。検査項目はヒスタミン含有量、細菌数、ヒスタミン生成菌数とした。ヒスタミン含有量はHPLCを用いて測定した。細菌数は標準寒天培地を用い、35±1℃、48時間培養し、発育した集落を測定した。ヒスタミン生成菌数は0.1%グルコース加Niven's agar¹⁾を用い、30±1℃、48時間培養し、周辺部が紫色となった集落数を測定した。

(2) アンケート調査

ア 対象 一般消費者：366名 栄養学生等：31名

イ アンケート内容 結果を参照。

3 結果

(1) ヒスタミン含有量等の検査結果

ヒスタミン生成菌を検出した検体数は、マグロ類で収去当日9検体(16.0%)、24時間19検体(33.9%)、48時間27検体(48.2%)、72時間34検体(60.7%)であった。魚介類加工品は収去当日3検体(25.0%)、24時間4検体(33.3%)、48、72時間、7日間7検体(58.3%)であった。

「食中毒を生じる可能性があり、軽度～中度の症状を呈す」と報告²⁾されている0.1mg/g以上のヒスタミンが蓄積していた検体を抜粋して表1,2に表した。また、0.1mg/g以上の蓄積を確認した検体と保存期間の「ヒスタミン含有量」、「細菌数」、「ヒスタミン生成菌数」の箇所をそれぞれ網掛けにした。

冷凍マグロ 18 検体からはヒスタミンは検出されず、生マグロ 38 検体中 8 検体(21.0%)から 0.1mg/g 以上のヒスタミンを検出した。また、48 時間保存の時点で 1.0mg/g を超える高濃度のヒスタミンを蓄積していた検体が 2 検体あった。細菌数は収去当日で 10 の 3~4 乗、72 時間後は 10 の 5~8 乗まで増加していた。ヒスタミン生成菌が検出されなかったものの、0.1mg/g 以上のヒスタミンを蓄積していた検体が 3 検体あった (表 1)。

魚介類加工品はイワシ丸干 2 検体、サバ開き干し 1 検体の計 3 検体 (25.0%) から 0.1mg/g 以上のヒスタミンを検出した。0.1mg/g 以上のヒスタミンが検出されたが、ヒスタミン生成菌が検出されなかった検体は 1 検体あった。丸干は収去当日からの細菌数の変化がほとんどなかったが、開き干しは収去当日 1.6×10^5 /g だったものが 7 日後には 1.7×10^8 /g まで増加していた (表 2)。

表 1 0.1mg/g 以上のヒスタミンが検出されたマグロ類検査結果 (0.1mg/g のヒスタミンを検出した箇所は網掛けで表示)

検体	ヒスタミン含有量 (mg/g)				細菌数 (/g)				ヒスタミン生成菌数 (/g)			
	0h	24h	48h	72h	0h	24h	48h	72h	0h	24h	48h	72h
1	—	0.004	0.003	0.32	4.9×10^3	7.2×10^3	2.2×10^3	5.9×10^6	—	—	3.0×10^1	4.0×10^2
2	—	—	0.015	0.17	2.6×10^4	1.2×10^4	2.1×10^5	1.8×10^6	—	—	—	1.8×10^2
3	—	0.14	3.8	2.7	1.2×10^4	1.2×10^5	2.3×10^6	9.0×10^6	—	—	—	—
4	0.004	0.45	2.0	2.5	7.7×10^4	5.4×10^4	7.1×10^4	4.0×10^5	3.0×10^1	1.9×10^2	3.2×10^3	5.6×10^4
5	—	—	0.071	0.32	8.3×10^3	3.4×10^4	5.1×10^5	3.9×10^8	—	—	—	—
6	—	—	0.16	0.45	5.1×10^3	1.7×10^4	7.1×10^4	4.3×10^6	—	1.0×10^1	3.0×10^1	—
7	—	—	—	0.14	2.5×10^4	1.0×10^4	8.7×10^3	2.5×10^6	—	—	—	—
8	—	—	0.16	0.086	2.4×10^4	3.1×10^4	7.4×10^5	3.0×10^6	—	—	1.5×10^2	5.7×10^2

※ (—) は検出限界以下を示す ヒスタミン含有量…0.002mg/g 以下 ヒスタミン生成菌数…10/g 以下

表 2 0.1mg/g 以上のヒスタミンが検出された魚介類加工品検査結果 (0.1mg/g のヒスタミンを検出した箇所は網掛けで表示)

検体	ヒスタミン含有量 (mg/g)					細菌数 (/g)					ヒスタミン生成菌数 (/g)				
	0h	24h	48h	72h	7d	0h	24h	48h	72h	7d	0h	24h	48h	72h	7d
A	0.13	0.3	0.19	0.22	0.48	1.0×10^4	7.4×10^3	1.3×10^4	1.1×10^4	2.2×10^4	—	—	—	—	1.0×10^4
B	0.023	0.057	0.062	0.083	0.16	1.7×10^3	1.0×10^2	8.0×10^2	3.0×10^2	5.0×10^2	—	—	—	—	—
C	0.003	—	0.005	0.018	0.13	1.6×10^5	8.2×10^4	3.1×10^5	2.4×10^6	1.7×10^8	6.8×10^2	8.0×10^2	3.5×10^3	5.0×10^4	1.9×10^7

※検体は A…イワシ丸干、B…イワシ丸干、C…サバ開き干し

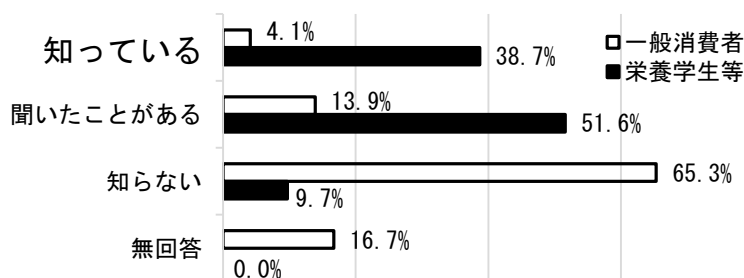
※ (—) は検出限界以下を示す ヒスタミン含有量…0.002mg/g 以下 ヒスタミン生成菌数…10/g 以下

(2) アンケート調査結果

回答者内訳

Q1. 一般消費者：366 名、栄養学生等：31 名

Q2. ~Q4. 一般消費者：61 名、栄養学生等：28 名



ヒスタミン食中毒について一般消費者で「知らない」や無回答の人は全体の 82.0%であった。対して栄養学生等は 9.7%であった。

図 1 Q1. ヒスタミン食中毒について知っているか

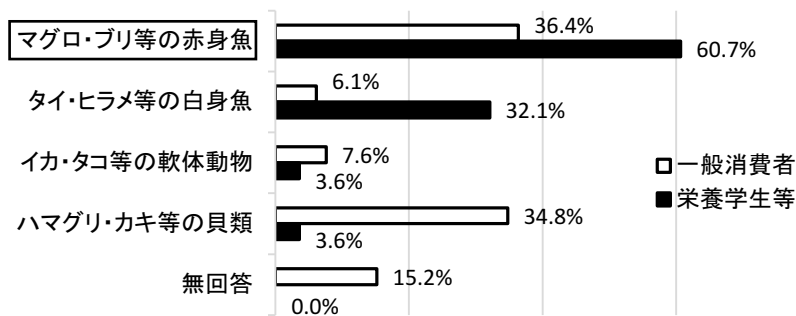


図2 Q2. ヒスタミンの原因食品

原因食品については一般消費者 36.4%、栄養学生等で 60.7%の正答率であった。一般消費者の 34.8%が貝類、栄養学生等の 32.1%が白身魚と回答しており、正解の次に多かった。

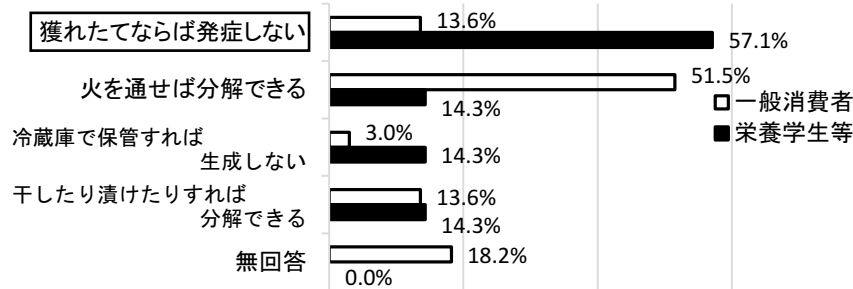


図3 Q3. ヒスタミンの特徴

ヒスタミンの特徴については一般消費者の正答率は 13.6%、栄養学生等では 57.1%となった。一方、一般消費者では火を通せば分解できると回答した人が 51.5%となった。

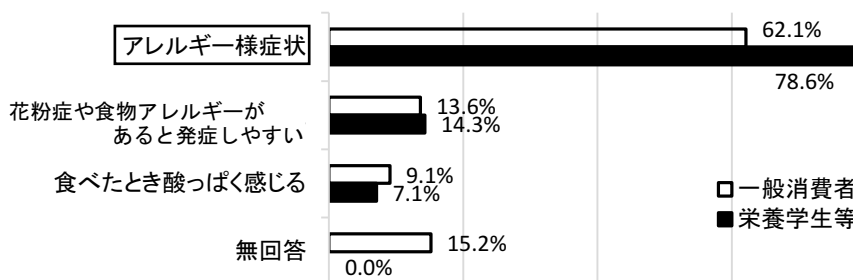


図4 Q4. ヒスタミン食中毒の特徴

ヒスタミン食中毒の特徴については一般消費者の正答率が 62.1%、栄養学生等は 78.6%と、他の設問の正答率と比較すると高い結果となった。

4 考察

(1) ヒスタミン含有量等の検査

結果より、ヒスタミン生成菌を検出した割合はマグロ類、魚介類加工品ともに保存期間に応じて増加していた。このことから保存温度 10℃であっても、保存期間が長くなるに従い、ヒスタミンが蓄積されると推察された。

しかし、0.1mg/g 以上のヒスタミンを蓄積していてもヒスタミン生成菌が全く見られなかった検体がマグロ類にて 3 検体、魚介類加工品にて 1 検体あった。また、結果には示していないが、ヒスタミン生成菌を検出したものの、ヒスタミンの蓄積が見られなかった検体もあった。ヒスタミン生成菌は種類によって低温性または中温性の性質を持ち、それぞれ至適発育温度が違うと報告⁴⁾されている。今回、10℃の保存検査後の培養温度を 30℃と設定したため、前述のような違いが表れたのだと推察された(表 1, 2)。今後は低温性の菌種も検出も可能な温度帯での培養も検討したい。

マグロ類について、保存検査に供した生マグロ 38 検体中 8 検体と比較的高率に 0.1mg/g 以上のヒスタミンが検出された。一方で、冷凍マグロ類 18 検体からは検出されなかった。これは、漁獲時にマグロに付着しているヒスタミン生成菌には冷凍に弱い種類が多く、冷凍保管している間にある程度死滅するという報告³⁾があるが、生マグロは漁獲時に付着しているヒスタミン生成菌が死滅せず、加工時の二次汚染も加わることで、ヒスタミンが生成されやすい状態であったと推察される。網掛け部分の中で、細菌数の腐敗の目安である 10 の 8 乗を超えているものは検体 5 の 72 時間保管後の 1 箇所

のみであった。これより、ヒスタミンの蓄積を細菌数やそれに伴う見た目や臭気等の変化によって見極めることは難しいと考えられた（表 1）。

魚介類加工品について、イワシ丸干 1 検体は、ヒスタミン含有量が収去当日から 0.1mg/g を超えていた。丸干のような内臓をそのまま使用する製品は、内臓の自己消化により腸管内のヒスタミン生成菌が筋肉中に移動する⁵⁾ことで、収去当日から既にヒスタミンが蓄積していたのだと推察された（表 2）。

平成 13 年度に当所が実施した調査研究（丸干、干物等の魚介類加工品の調査）ではヒスタミン含有量が 0.1mg/g を超える検体が 30 検体中、7 検体であった。7 検体中、5 検体がイワシ丸干で、その内 2 検体が収去当日から 0.1mg/g 以上のヒスタミンが蓄積していた。今回もイワシ丸干 1 検体が収去当日で 0.1mg/g を超えており、7 日目には 2 検体が超えていた。市場を流通している段階で、イワシ丸干のヒスタミン含有量はある程度高いものがあると考えられる。

細菌数の結果では、開き干しは 7 日間の保存で、細菌数が 10 の 8 乗にまで増加して、検体表面の変質と激しい腐敗臭を発していた。しかし、丸干は消費期限が 4 日間に設定されていたのに関わらず、7 日間の保存でも細菌数の増加がほとんどなく、見た目や臭気等の変化も感じられなかった。しかし、前述した丸干の特性から見ても、見た目や臭いの変化で判断せずに、消費期限内に喫食することが重要であると考えた。

（2）アンケート調査

一般消費者のヒスタミン食中毒の認知度は低かった。その要因として、ヒスタミン食中毒は件数が少なく、マスメディアで取り上げられることも少ないので、一般消費者の知る機会が少ないからではないかと考えた。また、原因食品が赤身魚であることもあまり知られてはいなかった。一般の食中毒と同様に火を通せば分解できるといった誤った認識をもっている割合が高かった。

一方で、専門的な知識を学んでいる栄養学生等のヒスタミン食中毒の認知度は 90%以上と非常に高かったが、原因食品等一部に誤った認識を持っている人も見受けられた。

5 まとめ

今回の結果を踏まえ、本場内及び柳橋の事業者に対して、マグロ類に関しては、ヒスタミン生成菌の付着を防止するため、加工時における二次汚染対策とともに、冷凍に近いチルド帯での温度管理の指導を徹底したい。魚介類加工品に関しては、製造加工段階における衛生管理が重要であることはもちろんだが、事業者に対しては低温管理とともに、解凍後出荷にかかる期間をなるべく短くするなどの指導をしたい。

一方で、一般消費者に対しては、食品安全・安心学習センター事業を通じて、ヒスタミン食中毒について理解を深めてもらえるようヒスタミンの項目の入った啓発用パネルを作成し、啓発を行った。また、10℃程度での長期保存ではヒスタミンが生成する可能性があるため、冷蔵庫のチルド室を利用する等、より低温での保存や、速やかな消費を心掛けてもらえるよう伝えていきたい。

6 参考資料

- （1）赤身魚およびその加工品からのヒスタミン生成菌の検出（日本食品微生物学会雑誌 17(3),195-199,2000)
- （2）国内外におけるヒスタミン食中毒（国立衛研報 第 127 号(2009)）
- （3）ヒスタミン食中毒の現状と対策（食品分析開発センターSUNATEC 2009 年 11 月発行）
- （4）アレルギー様食中毒（日本食品微生物学会雑誌 23(2),61-71,2006）
- （5）ヒスタミン・プロブレム（食品分析開発センターSUNATEC 2013 年 9 月発行）

Ⅲ 参考資料

資料 1

市場衛生向上計画

第 1 主要事業内容

1 場内の環境衛生対策等

- (1) 場内は定期的に清掃し、常に清潔に保つこと。
- (2) 卸売場を清潔にするとともに、卸売場の外側の通路や駐車場等の清掃を十分行ない、卸売り場へ汚染が及ばないように努めること
- (3) 場内で使用するパレット等の用具機材、フォークリフト、ネコ車等は清潔に保つこと
- (4) 卸売り場に立ち入る従事者、買い出し人は清潔な服装であること
- (5) 卸売場、仲卸売場内では駐車、洗車を禁止する。
- (6) 廃棄物保管所を清潔に保ち、処理は衛生的に行うこと。
- (7) ねずみ、昆虫等の駆除を行うこと。
- (8) 便所は定期的に清掃し、衛生的に保つこと。

2 食の安全・安心対策

(1) 営業施設等における衛生管理

ア 施設設備・機械器具の保守点検

- (ア) 施設及びその周辺、機械器具は、定期的に清掃し、清潔に保っておくこと。特に包丁、まな板、解体台、陳列台及び床は、十分に洗浄すること。
- (イ) 陳列台は、汚れの付きにくいプラスチックやアルミ、ステンレス等の材質のものをを用いるよう努めること。
- (ウ) 排水が良好に行われるよう、排水トラップを設置する等の対策を講じて適宜清掃を行うこと。排水溝の周囲及び内部のごみを完全に除き沈殿物を残さないようにすること。
- (エ) 手洗設備には消毒剤等を備え、使用できるよう常に清潔に保つこと。

イ ネズミ・昆虫の防御

- (ア) 排水溝に金属ネット、ふた等を設置することにより、ネズミ、昆虫の施設内への侵入を出来る限り防ぐこと。
- (イ) ネズミ、昆虫等の駆除作業を定期的に実施し、実施記録を保管すること。
またネズミ、昆虫等の発生を認めたときは、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除すること。水溝に金属ネット、ふた等を設置することにより、ネズミ、昆虫の施設内への侵入を出来る限り防ぐこと。

ウ 使用水の衛生管理

いけすや魚介類の選別、洗浄、保管及び冷凍品の解凍等に用いる水及び氷は、殺菌海水又は飲用に適する水から作るとともに、衛生的に取り扱うこと。

エ 廃棄物の衛生管理

- (ア) 保管場所を設定して分別保管し、早期に処理を行うこと。
- (イ) 保管容器は、汚液及び汚臭が漏れないよう必要に応じて有蓋容器を用い、使用後は清掃すること。

オ 食品等の衛生的な取り扱い

- (ア) 食品の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について点検すること。
- (イ) 食品は、製造、保管、運搬、販売等の各段階において、時間及び温度の管理に十分配慮すること。
- (ウ) せりを行う際は陳列台、魚箱等の上に土足で乗らないこと。

カ 製品の回収

- (ア) 販売食品に衛生上の問題が発生した場合において、問題となった食品等を迅速かつ適切に回収できるよう、あらかじめ回収に係る体制、具体的な方法、報告等の手順を定めておくこと。
- (イ) 回収された食品は、通常の食品と明確に区別して保管し、食品衛生検査所長等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。

(2) 食品取扱者等の衛生管理

ア 食品取扱者の健康状態を把握するため、定期的に健康診断を実施すること。

イ 食品取扱者が食品等を介して感染する恐れのある疾病にかかったとき、又はその疑いのある症状を有するときは、その旨を食品取扱者から報告させ、食品等に接することの無いようにさせること。

ウ 手指に切り傷等のある者は、直接食品等に接することの無いようにさせること。

エ 作業中は衛生的な作業着及び長靴等を使用し、必要に応じて帽子及びマスクを使用すること。

オ 作業前、作業後には必ず手洗いを行うこと。

(3) 食品取扱者等に対する教育訓練

営業者、食品衛生責任者は、食品取扱者等に対し、衛生教育を実施すること。

(4) 運搬に係る衛生管理

ア 食品の運搬に用いる車両等は、食品を汚染する恐れがなく、常に清潔であること。

イ 運搬中の食品がじんあい等により汚染されないよう管理すること。

(5) コールドチェーン等販売に係る衛生管理

冷凍品・冷蔵品を長時間不適切な温度の状態において販売することの無いよう衛生管理に注意すること。特に、卸売場における温度管理されない状態での一時保管は、食品の温度が上昇しないよう、できる限り短時間で作業するよう留意すること。

(6) 適正な表示

法に基づき適正に表示された食品を販売すること。

第2 衛生管理目標

市場衛生向上計画に基づき、当面の目標として衛生管理目標を定め、より具体的な内容での計画の推進を図る。

第3 キャッチフレーズ

- 1 衛生の愛の手で包む新鮮食材
- 2 衛生を守ってささえる市民の食卓
- 3 みんなで目指そう！清潔新鮮市場

第4 行事

- 1 一日食品衛生監視員

食の安全・安心モニター・学生（栄養学系）・学識経験者等により市場内を巡視し、市民目線の意見を生かす。

- 2 毎月第1火曜日の市場内一斉大掃除

- 3 衛生事業

- (1) 春季食品衛生強化（4月、5月）
- (2) 夏季食品衛生強化（6月、7月）
- (3) 食中毒予防（8月）
- (4) 年末食品取締強化（12月）

第5 協力先

- 1 本場長
- 2 各業態組合長
- 3 市場自治会

第6 表彰

- 1 対象

- (1) 顕著な功績のあった市場関係者
- (2) 他の模範となる市場内の食品取り扱い施設

- 2 表彰者

- (1) 健康福祉局長
- (2) 食品衛生検査所長

- 3 表彰基準等

詳細については別途定める

制定 昭和46年4月1日

改定施行 平成22年1月14日

衛 生 管 理 目 標 < 鮮 魚 仲 卸 >			
クリーンエリアの 衛生 (建物内は、すべ て清潔区域)	施 設	1	食品の陳列台やスノコは、プラスチックなど洗浄しやすい材質のものを使用しましょう。
		2	ホースの先端は、フックを取り付けるなどして床面につかないように設置しましょう。
		3	跳ね水による汚染を防ぐため、食品は床から60cm以上の高さに陳列しましょう。
		4	冷蔵庫や冷凍庫、保冷库は、整理整頓・清掃して衛生的に使用しましょう。
	洗 淨	5	店舗内(床・壁・天井)やその周辺は、使用後には十分洗浄しましょう。
		6	包丁やまな板などの機械器具は、整理整頓して保管しましょう。
		7	運搬用のトラックやネコ車は、使用後に十分洗浄しましょう。
		8	手洗い場は、せっけんやブラシを設置して、使用可能な状態にしておきましょう。
		9	従業員の前掛けや長靴は、日頃から十分洗浄して使用しましょう。
	食品の 取扱い	10	取り扱っている食品は、直射日光を避けて保管しましょう。
		11	販売する食品は床に直置きせず、台やスノコの上で保管しましょう。
コールドチェーン	冷凍	12	冷凍品はすべて、冷凍庫の中で保管するようにしましょう。
	冷蔵	13	冷蔵品はすべて、冷蔵庫内もしくは下水や冷媒などを用いて低温で保管しましょう。

衛生管理目標 ＜ 青果 ＞			
クリーンエリアの 衛生 (建物内は全て 清潔区域)	施設	1	スノコや陳列台は、プラスチック、アルミやステンなど汚れがつきにくい材質ですか。
		2	ねずみや昆虫の発生はありますか。またその駆除や発生予防はしていますか。
		3	冷蔵庫は、使用できる状態に整備されていますか。
	清掃	4	通路などの施設の周辺は、適切に清掃していますか。
		5	施設内(床、内壁、器具)は、整理整頓又は清掃していますか。
		6	食品を載せるパレットやトラック、陳列台等は汚れていませんか。
		7	食品を取り扱う際や用便後は必ず手洗いを行っていますか。
	食品の 取扱い	8	食品は直射日光を避けて保管されていますか。
		9	陳列された食品は衛生的に保たれていますか。床に直置きはありませんか。
安全・安心		10	残留農薬の検査成績や農薬の使用状況等を必要に応じて入手していますか。
		11	従業員に対し、残留農薬のポジティブリスト制度について研修を実施していますか。
コールドチェーン		12	冷蔵すべき食品(予冷で入荷した食品など)は、傷まないよう冷蔵されていますか。 (コールドチェーン:冷蔵品はすべて冷蔵設備内に保管を目指す)

調査研究一覧

年度	表題	概要	発表
S 44	マグロの眼球硝子体と 鮮度の関係	マグロの鮮度低下に伴い眼球硝子体の結晶像が大きくなしだ葉状から徐々に縮小し最後には消滅していく、その相互関係を明らかにした。	第 27 回日本公衆衛生学会 第 15 回日本公衆衛生研究発表会 全国食品衛生監視員研修会研究発表 第 120 回日本獣医公衆衛生学会
	生食用カキの 検査結果の考察	昭和 42、43 年度における検査結果では岡山産に比べ広島産カキの違反率が高く、又流通経路の保存温度によって小売店での違反率は 67%にもなっていた。	第 15 回名古屋市公衆衛生研究発表会
45	魚肉の鮮度と電気抵抗	魚肉(マグロ)の微弱電流を測定し揮発性塩基窒素量、トリメチルアミン量との相関関係を見出して魚肉の鮮度判定に利用しようと試みた。電気抵抗は当所試作の魚肉電気抵抗器を用いて測定した。	愛知県獣医師会
46	中央卸売市場の 衛生教育対策	中央卸売市場の衛生向上を目的とした「市場衛生向上 3 カ年計画」を策定し、場内業者の自主的な組織による環境衛生面及び食品衛生面での向上を強力に推進した。その結果当初の目的を達成しより衛生的な市場とすることができた。	衛生教育研修会(東海ブロック) 第 17 回名古屋市公衆衛生研究発表会 第 135 回日本獣医公衆衛生学会
47	生カキの汚染度	昭和 43 年 10 月から昭和 47 年 3 月の間の各シーズンにおける細菌数、E.coli 最確数、TTC テスト等を比較した。ここ数年 E.coli 最確数による違反は減少傾向であるが細菌数は増加の傾向を示していた。	第 18 回名古屋市公衆衛生研究発表会
48	漬物等における ソルビン酸検出状況	市場を流通する漬物等の本体(実)と調味液(汁)についてソルビン酸の測定を行った。品物によっては実と汁の間に相当大きな差のあるものが発見された。	第 19 回名古屋市公衆衛生研究発表会
50	魚肉ねり製品の経時的变化	ソルビン酸添加の揚げはんぺんについて 10℃及び室温下における外観、細菌数、揮発性塩基窒素、TTC 反応及び pH の経時的变化を測定した。	第 21 回名古屋市公衆衛生研究発表会
51	検査所において実施した 検査結果の検討	昭和 51 年 1 月から 52 年 2 月の間の魚肉ねり製品の検査結果を基に「添加物の表示とその検出状況」「ソルビン酸の検出状況」「細菌の検出状況」についての検討を行なった。	第 22 回名古屋市公衆衛生研究発表会
	検査所における細菌の 検査結果	市場流通食品のうちそのまま摂取される生食食品について細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等について検査結果を検討した。	第 22 回名古屋市公衆衛生研究発表会
53	食品に含まれている亜硝酸	食品に含まれている亜硝酸の量について魚介乾製品等を中心に検査を実施した。	第 24 回名古屋市公衆衛生研究発表会

54	食品中の Bacillus cereus の分布	市場を流通する食品の B. cereus の分布を調査した。特に加工用生カキからの検出が極めて高率であった。	第 25 回名古屋市公衆衛生研究発表会
55	中央卸売市場を流通する 生カキの検査状況	加工用、生食用生カキについて一般細菌数、大腸菌群、 E. coli 最確数、腸炎ビブリオ、 B. cereus 及び嫌気性菌 (Welchii を含む) の検査を実施した。	第 1 回名古屋市食品衛生業務報告会
	キハダマグロ、生カキ、 魚介類加工品の鮮度検査	魚介類等の VBN、TMA、pH、水分、塩分の検査を実施し、各項目の平常値を把握して市場段階での鮮度状況を検討した。	第 26 回名古屋市公衆衛生研究発表会
56	Bacillus cereus 菌による 食品の汚染実態と 生化学的性状型別	市場を流通する食品の B. cereus の分布実態と分離した B. cereus の各型別を調査した結果 29.3%が食中毒由来株であった。	第 27 回名古屋市公衆衛生研究発表会 第 13 回東海北陸ブロック食品衛生監視員研修会 全国食品衛生監視員研修会研究発表会
57	中央卸売市場を流通する 魚介類加工品のヒスタミン 分布状況	市場を流通する魚介類加工品のヒスタミン分布状況及びヒスタミン産生菌の調査を行なった。ヒスタミンとヒスタミン産生菌とは何らかの関係があるものと推察できた。	第 28 回名古屋市公衆衛生研究発表会 第 14 回東海北陸ブロック食品衛生監視員研修会
58	枇杷島市場における 海外旅行者のコレラの 自主検便の組織的活動	海外旅行をした市場従事者にコレラの自主検便を行なわせることで、市場関係者の衛生思想の向上に役立てた。	第 29 回名古屋市公衆衛生研究発表会
	市場を流通する加工食品の エタノール濃度	エタノールの殺菌、静菌力を利用した「アルコール製剤」が食品製造等に使用されている。そこで市場を流通する食品のエタノール含量の調査を行なった。	第 5 回名古屋市食品衛生業務報告会
59	韓国産生ウニの細菌検査	昭和 58 年韓国産生ウニによる食中毒が多発した。そこで韓国産生ウニの腸炎ビブリオ等細菌の検査を実施した。	第 6 回名古屋市食品衛生業務報告会
61	保存温度の違いによる 生カキの経時変化	生カキの保存温度の違いによる細菌数等の変化を調査した。	第 8 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 32 回名古屋市公衆衛生研究発表会
62	海産魚の寄生虫検出状況	昭和 55 年から 62 年に市場内を流通した鮮魚の寄生虫の検出状況について調査した。	第 9 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 33 回名古屋市公衆衛生研究発表会 愛知県公衆衛生研究会 (平成元年)
	TTC 試験による生カキの 鮮度判定	生カキの鮮度判定に用いる TTC 試験について比色定量法を用いて検討を行なった。	第 9 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 33 回名古屋市公衆衛生研究発表会 愛知県公衆衛生研究会 (平成元年)
63	アジ、サバ、イカの アニサキス等の寄生状況 及びアニサキスの耐性	アジ、サバ、イカのアニサキス等の寄生状況及びアニサキスの耐性について調査した。	第 10 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 34 回名古屋市公衆衛生研究発表会 東海公衆衛生学会 (平成元年)
平成	中央卸売市場を流通する むき身のすしだね類の 細菌汚染の状況	中央卸売市場を流通するむき身の生ウニ、トリ貝、赤貝、シャコの細菌検査を実施した。	第 35 回名古屋市公衆衛生研究発表会 第 22 回東海北陸ブロック食品衛生監視員研修会 全国食品衛生監視員研修会研究発表会

2	養殖魚介類からの新しい 食中毒菌を中心とした 検出状況	中央卸売市場を流通する養殖魚介類 について新食中毒菌を中心とした検 出状況を調査した。	第 12 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 36 回名古屋市公衆衛生研究発表会
3	苦情事例集ビデオ 「苦情食品あれこれ」	32 件の苦情事例集ビデオと解説書 を作製した。	第 13 回名古屋市食品衛生業務報告会
4	市場内の流通食品、施設、 従事者から検出した 黄色ブドウ球菌の性状	コアグラーゼ型別、エンテロトキシ ン型別及び抗生物質に対する薬剤感 受性について調査した。	第 14 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 36 回名古屋市公衆衛生研究発表会
5	市場流通食品からの リステリア属菌検出状況	昭和 63 年 2 月からの <i>L. monocytoge- nes</i> について検査結果のまとめ。 特に肉類、珍味、塩辛類等からも高率 に本菌が検出された。	第 15 回名古屋市食品衛生業務報告会
6	魚肉ねり製品における ソルビン酸の使用状況	魚肉ねり製品におけるソルビン酸の 使用量は減少傾向であった。ソルビ ン酸使用量と一般細菌数との関係に についても検討した。	第 16 回名古屋市食品衛生業務報告会
7	市場流通食品の嫌気性菌 検出状況	市場を流通する生鮮食品や嫌気状態 になり易い食品等を対象に嫌気性菌 の検出状況を調査した。	第 17 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 28 回東海北陸ブロック食品衛生監視 員研修会発表会
	市場を流通する輸入柑橘類 の防ばい剤検査 及び調査結果	当検査所がこれまで実施してきた輸 入柑橘類の防ばい剤の検査及び調査 結果をまとめた。	第 17 回名古屋市食品衛生業務報告会
8	養殖魚から抗菌剤エンロフロ キシサシン検出の事例及びモニ タリング検査法活用の検討	通常の検査法では検出しにくく、養 殖魚には通常使用されないニューキ ノロン系抗菌剤エンロフロキシサシ ンを養殖ヒラメから検出した。	第 18 回名古屋市食品衛生業務報告会
9	中央卸売市場を流通する 生カキの SRSV 検査 の試行結果	RT-PCR 法により生カキ 54 検体中 3 検体 (5.6%) から SRSV 遺伝子が検 出された。	第 19 回名古屋市食品衛生業務報告会
10	中央卸売市場衛生検査所に おける検査等の 業務管理 (GLP)	平成 10 年度における当検査所の検 査等の業務管理制度 (GLP) の現状 と課題の検討を行なった。	第 20 回名古屋市食品衛生業務報告会
11	マグロなかおちの 微生物汚染実態調査	中央卸売市場内で製造及び流通して いるマグロなかおちの微生物汚染状 況等を調査した。	第 21 回名古屋市食品衛生業務報告会
12	マグロなかおちの 微生物汚染実態調査 (第 2 報)	前年に続き、マグロなかおちの材料 (中骨) 及び保管容器を中心に、微生 物汚染状況を調査した。	第 22 回名古屋市食品衛生業務報告会
	市販生カキからの SRSV 遺伝子検出状況	RT-PCR 法により、生カキからの SRSV 遺伝子の検出を試み、季節別・ 採取地別等の検出率を検討した。	

13	中央卸売市場内を流通する魚介類加工品（丸干し、生干し、味噌干し等）のヒスタミン調査について	市場内を流通する魚介類加工品（丸干し等）のヒスタミン含有量及び細菌数等を調査し、保存実験によるヒスタミン含有量等の変化も調査した。	第 23 回名古屋市食品衛生業務報告会
	流通過程における生食用魚介類加工品の衛生管理・卸売市場での現状と対策	市場内を流通する生食用魚介類加工品の包装形態、表示、品温及び細菌汚染状況等を調査し、その改善方法を検討した。	
14	流通過程における生食用魚介類加工品の衛生管理（第 2 報）	昨年度に引き続き、市場内を流通する生食用魚介類加工品の衛生管理状況等の調査を行い、その改善方法を検討した。	第 24 回名古屋市食品衛生業務報告会
	平成 14 年度に衛生検査所が行った残留農薬検査結果について	市場内を流通する農産物(ブランチング等の軽易な加工をした農産物を含む)の残留農薬の調査を行った。	
15	遺伝子組換え食品の検査について	遺伝子組換え食品の検査方法について紹介した。	第 25 回名古屋市食品衛生業務報告会
	中央卸売市場を流通する食品におけるソルビン酸、サッカリンナトリウムの使用傾向について	ソルビン酸とサッカリンナトリウムの使用傾向を過去 3 年間(昭和 61,62 年度及び平成元年度)と最近 3 年間(平成 13,14,15 年度)で比較分析した。	第 25 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 50 回名古屋市公衆衛生研究発表会
16	中央卸売市場を流通する食品等のリステリア属菌の汚染状況について	中央卸売市場を流通する食品のリステリア属菌の汚染状況を把握し、食品を介してのリステリア感染防止のための知識・資料とすべく調査を行った。	第 26 回名古屋市食品衛生業務報告会 平成 17 年度愛知県公衆衛生研究会
	食品中のアセスルファム K・サッカリン・安息香酸・ソルビン酸の一斉分析法の確立、及びアセスルファム K の使用状況	高速液体クロマトグラフを用いてアセスルファム K・サッカリン・安息香酸・ソルビン酸の一斉分析法を確立した。併せて当検査所におけるアセスルファム K の検査状況及び市内を流通する食品のアセスルファム K の使用状況の調査結果を報告した。	第 26 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 38 回日本薬剤師会学術大会
17	食中毒菌の二次汚染のリスクの検討	清潔な台ふきへの細菌汚染を想定し、滅菌ガーゼにいくつかの条件で数種の菌液を付着させ細菌の挙動を調べ、食中毒菌の二次汚染リスクについて検討を行った。	第 27 回名古屋市食品衛生業務報告会
	食品の安全・安心に関する意識調査 ー「食品安全・安心学習センター」参加者アンケート調査からー	今後の収去検査業務に市民のニーズを取り入れるべく、食品安全・安心学習センターに参加した市民に対しアンケート調査を行った。	
18	ポジティブリスト制度への対応について	ポジティブリスト制度が施行され、平成 18 年度に当検査所に対応した事項について報告した。	第 28 回名古屋市食品衛生業務報告会
	と畜場から出荷される枝肉等のリステリア汚染状況調査	高畑市場で処理された枝肉のリステリア属菌による汚染状況と、家畜の体表や腸内容物及び場内施設の汚染状況について調査した。	

19	ポジティブリスト制度施行後の対応について	ポジティブリスト制度施行後の当検査所における対応及び違反事例等について報告した。	第 29 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 54 回名古屋市公衆衛生研究発表会
	中央卸売市場本場内まぐろ低温卸売場における衛生対策について	まぐろ低温卸売場の衛生状態の調査・分析、これに基づく衛生的な取扱いの指導について報告した。	第 30 回名古屋市食品衛生業務報告会
20	魚介類の苦情事例について	マグロ、ハマチの体内に見られた異物を吸光光度法により鑑定した事例について報告した。	第 31 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 41 回東海北陸ブロック食品衛生監視員研修会発表会 全国食品衛生監視員研修会研究発表
	食品添加物検査について	平成 13 年度から平成 19 年度までの食品衛生検査所での食品添加物検査結果をまとめ、報告した。	第 31 回名古屋市食品衛生業務報告会
	ちりめん・小女子の細菌検査結果について	平成 16 年度から平成 19 年度までの食品衛生検査所でのちりめん・小女子の細菌検査結果をまとめ、報告した。	
21	輸入食品対策について ～TBHQ・指定外色素の検査～	輸入食品対策の一環として導入した、TBHQ 及び指定外色素の検査を行った事例について報告した。	第 32 回名古屋市食品衛生業務報告会
	魚肉ねり製品における成分規格違反事例の対応について	魚肉練り製品の成分規格違反事例について、港保健所と協同して原因究明や再発防止などの指導内容等を報告した。	
22	食品衛生機動班が収去した輸入菓子から検出された TBHQ の一考察	TBHQ の検査状況と違反事例について報告した。	第 33 回名古屋市食品衛生業務報告会
	台所洗剤を用いたスポンジ除菌に関する一考察	除菌洗剤の使用実態調査や洗剤による除菌の有効性について報告した。	第 33 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 44 回東海北陸ブロック食品衛生監視員研修会発表会
23	機動班が収去した輸入加工食品の残留農薬検査結果について	過去 3 年間に行った輸入加工食品に対する残留農薬の収去検査結果をまとめたので報告した。	第 34 回名古屋市食品衛生業務報告会
	科学的根拠に基づいたハンバーグの加熱調理に関する指導及び啓発について	事業者及び一般消費者に対して加熱不十分なハンバーグについての危険性を周知及び啓発を行ったので、その結果について報告する。	第 34 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 58 回名古屋市公衆衛生研究発表会 第 58 回東海公衆衛生学会
24	機動班が発見した違反疑い食品について	過去 2 年間に機動班が発見した違反疑い食品について、事例をまとめ、報告した。	第 35 回名古屋市食品衛生業務報告会
	鶏肉等の生食によるカンピロバクター食中毒予防を目的とした啓発・指導の効果	鶏刺身、霜降り鶏肉、鶏レバーなど鶏肉等を生食する機会を減少させることを目的として、リーフレットを用いて、消費者及び営業者に対して啓発・指導を実施した。	第 35 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 59 回名古屋市公衆衛生研究発表会 平成 25 年度愛知県公衆衛生研究会

25	生食用野菜等の取扱いに関する施設指導及び消費者啓発について	生食用野菜等の効果的な殺菌方法や取扱いにおける注意点を周知することを目的として、リーフレットを用いて消費者及び営業者に対して啓発・指導を行った。	第 36 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 46 回東海北陸ブロック食品衛生監視員研修会発表会 平成 26 年度全国食品衛生監視員研修会研究発表
	食品衛生検査所における食品添加物検査について～過去 5 年間の結果及び考察～	過去 5 年間の食品添加物検査の結果をまとめ、平成 13 年度から平成 19 年度までの 7 年間における食品添加物検査結果と比較し、使用傾向について考察した。	第 36 回名古屋市食品衛生業務報告会
	食品衛生機動班における輸入加工食品の収去について	過去 3 年間に食品衛生機動班が行った輸入食品の収去検査の状況及び検査により発見された違反事例をまとめ、報告した。	第 36 回名古屋市食品衛生業務報告会
26	調理器具の衛生的な取扱いについての意識向上を 目指した啓発・指導	調理器具の衛生的な取扱いについて、特に洗浄・乾燥の過程に着目したリーフレットを作成して消費者及び営業者に対して啓発・指導を行った。	第 37 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 61 回名古屋市公衆衛生研究発表会
	食品中の放射性物質検査の実施状況について	平成 23 年 3 月から平成 26 年 12 月までに「名古屋市食品中の放射性物質検査方針」に従い食品衛生検査所と食品衛生機動班が収去した国産食品の放射性物質検査の結果をまとめた。	第 37 回名古屋市食品衛生業務報告会
27	アルコールスプレーの効果的な使用方法について	アルコールスプレーの適切な使用方法について、ふき取りによる菌の残存試験の結果を元にリーフレットを作成し、事業者に対して啓発・指導を行った。	第 38 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 62 回名古屋市公衆衛生研究発表会
	市場内流通農産物の残留農薬検出状況と解析結果	よりの確で効率的な収去・検査に活用できるように、平成 21 年度より 6 年間の農薬毎、農産物毎、農産物一農薬の組み合わせ状況等の農薬の残留実態を解析した。	第 38 回名古屋市食品衛生業務報告会
28	食品衛生検査所における添加物検査について	添加物検査の中でも実施数が多い着色料検査について品目や過去の違反報告及び検査状況をまとめ、さらに検査において天然色素の存在について検討した。	第 39 回名古屋市食品衛生業務報告会

29	マグロ等太物の取り扱い 施設の衛生管理について	近い将来導入される HACCP の制度化に向けて、今後の監視指導の一助とするため鮮仲のまな板・包丁についての洗浄・消毒方法について聞き取り調査と拭き取り検査を実施した。	第 40 回名古屋市食品衛生業務報告会
	食品中の放射性物質 検査について	本市が放射性物質検査の方針を見直す際の一助となることを目的として、本市が行った放射性物質検査の結果をまとめるとともに、市民の意識を把握するためのアンケートを実施した。	
30	検査機器更新における 妥当性評価について	残留農薬及び動物用医薬品に関する試験法で、使用している機器の更新に伴って、ガイドラインに示された妥当性評価を実施しているところであり、その経過を報告した。	第 41 回名古屋市食品衛生業務報告会
令元	魚介類及び魚介類加工品の ヒスタミン含有量の 変化について	マグロと赤身魚を原料とする魚介類加工品に関して保存試験を実施し、ヒスタミン含有量の変化を調査した。また、一般消費者のヒスタミン食中毒の認知度を調べるためアンケート調査も併せて実施した。	第 42 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 52 回東海北陸ブロック食品衛生監視員研修会発表会

食品衛生検査所 事業概要

－令和元年度－

発行年月日 令和 2 年 9 月

発 行 〒456-0072

名古屋市熱田区川並町 2 番 22 号

名古屋市食品衛生検査所

TEL (052) 671－3371

FAX (052) 671－3383

編 集 名古屋市食品衛生検査所