

事業概要

令和 4 年度

名古屋市食品衛生検査所

令和4年度「事業概要」の発行に当たって

名古屋市食品衛生検査所は、名古屋とその近隣地域における食品の流通拠点である名古屋市中央卸売市場本場内に設置され、国内外から入荷してくる魚介類や青果物などを対象に、監視指導や収去検査を行い、食の安全の確保に努めております。さらに、食品安全・安心学習センター事業を通じて、市民を対象とした食の安全・安心に関する啓発や情報発信を行っております。

令和4年度は新型コロナウイルス感染症が引き続き流行する中で、事業の中止や停滞をできる限り回避することに力を注ぐ年となりました。当検査所の一大行事である一日食品衛生監視員事業は新型コロナウイルス感染症の拡大により、その前の2年間は中止にしておりましたが、私ども職員はどのような感染防止対策を施せば実施できるのか、何度も話し合いを重ねてまいりました。その結果、当日は「ソーシャルディスタンス」、「消毒」を意識したこれまでにない感染防止対策を場内監視や懇談会の場で実施し、一日食品衛生監視員や場内事業者が安心して参加できるように心掛け、3年ぶりに開催することができました。

日常では職員が本人やその家族の感染により、予期せず業務から外れることも幾度かありましたが、絶えず流通する食品の監視指導や収去検査については縮小することなく継続することができました。また、食品安全・安心学習センター事業につきましても、職員はもとより参加者の方々にも感染防止対策の徹底をお願いし、年度を通じて実施することができました。

長きに渡り多大な影響をもたらしたこの感染症ですが、令和5年3月13日からマスク着用は個人の判断が基本となり、その後同年5月8日から感染症法上の位置付けが5類感染症になりました。これにより私どもの生活、そして業務は大きな転換期を迎えましたが、依然として多くの感染者が出ている状態が続いております。当検査所におきましては引き続き感染防止に努めながら、食の安全の推進に尽力してまいりたいと思っております。

この度、令和4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5年9月

名古屋市食品衛生検査所
所長 山村 直紀

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	5
	(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) 名古屋市中心卸売市場	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	17
	(1) 収去検査実施状況	17
	(2) 微生物検査	17
	(3) 理化学検査	17
	(4) 輸入食品の検査	18
	(5) 指導検査	18
4	違反食品等の状況	37
	(1) 違反食品	37
	(2) 名古屋市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	39
	(1) 衛生講習会等	39
	(2) 情報提供	39
	(3) 市場衛生向上計画に基づく事業	39
	(4) 本場安全・安心連絡会議	40

6	広域監視係の業務	44
	(1) 監視指導及び収去等	44
	(2) 食品安全・安心学習センター事業	46
7	調査研究	47
Ⅲ	参考資料	51

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。熱田保健所市場分室となる。
- 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。
- 令和 2 年 広域監視係を新設。主査（食品安全学習等）を廃止。



食品衛生検査所近影

(2) 中央卸売市場配置図



〒456-0072

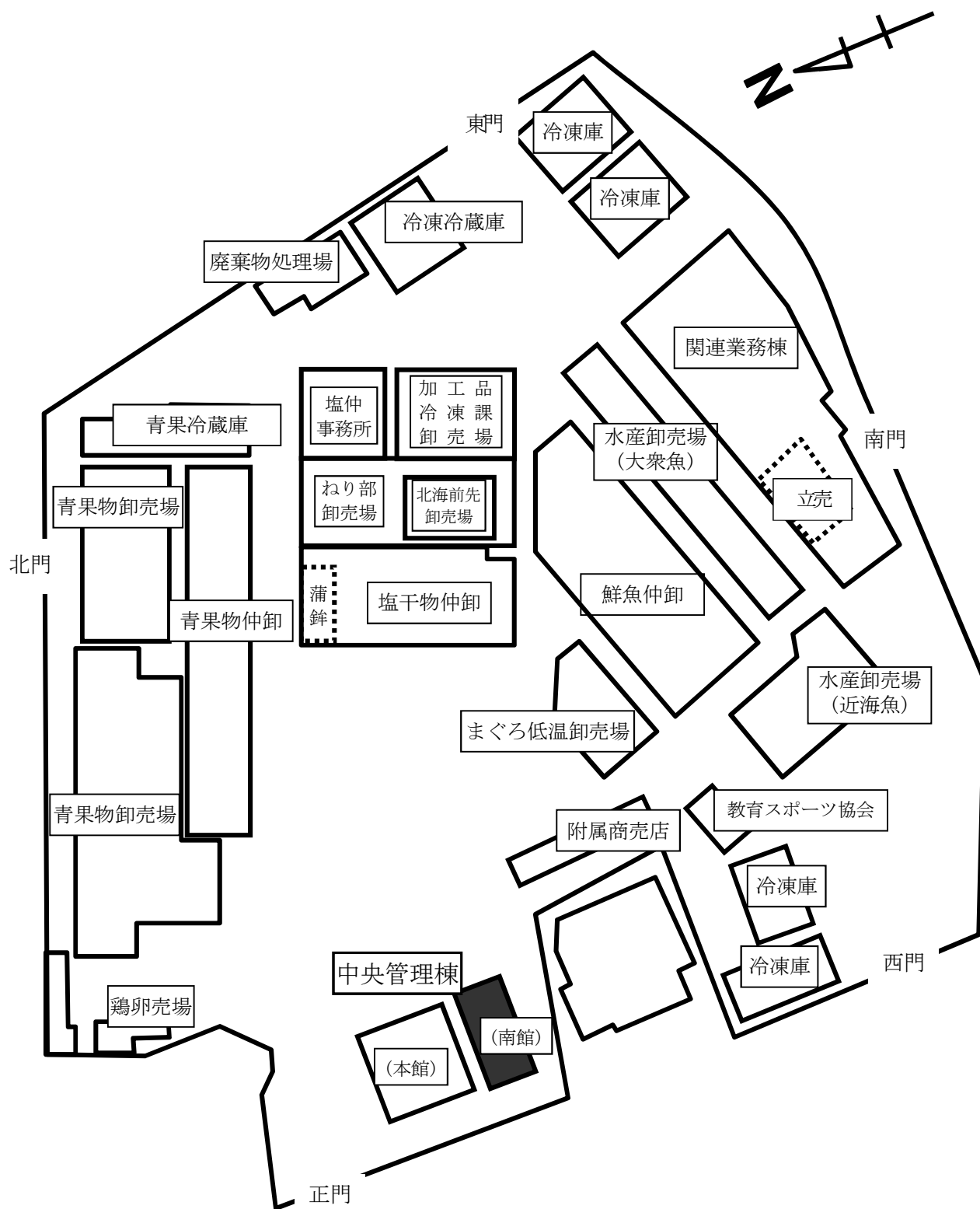
名古屋市熱田区川並町2番22号

TEL (052) 671-3371

FAX (052) 671-3383

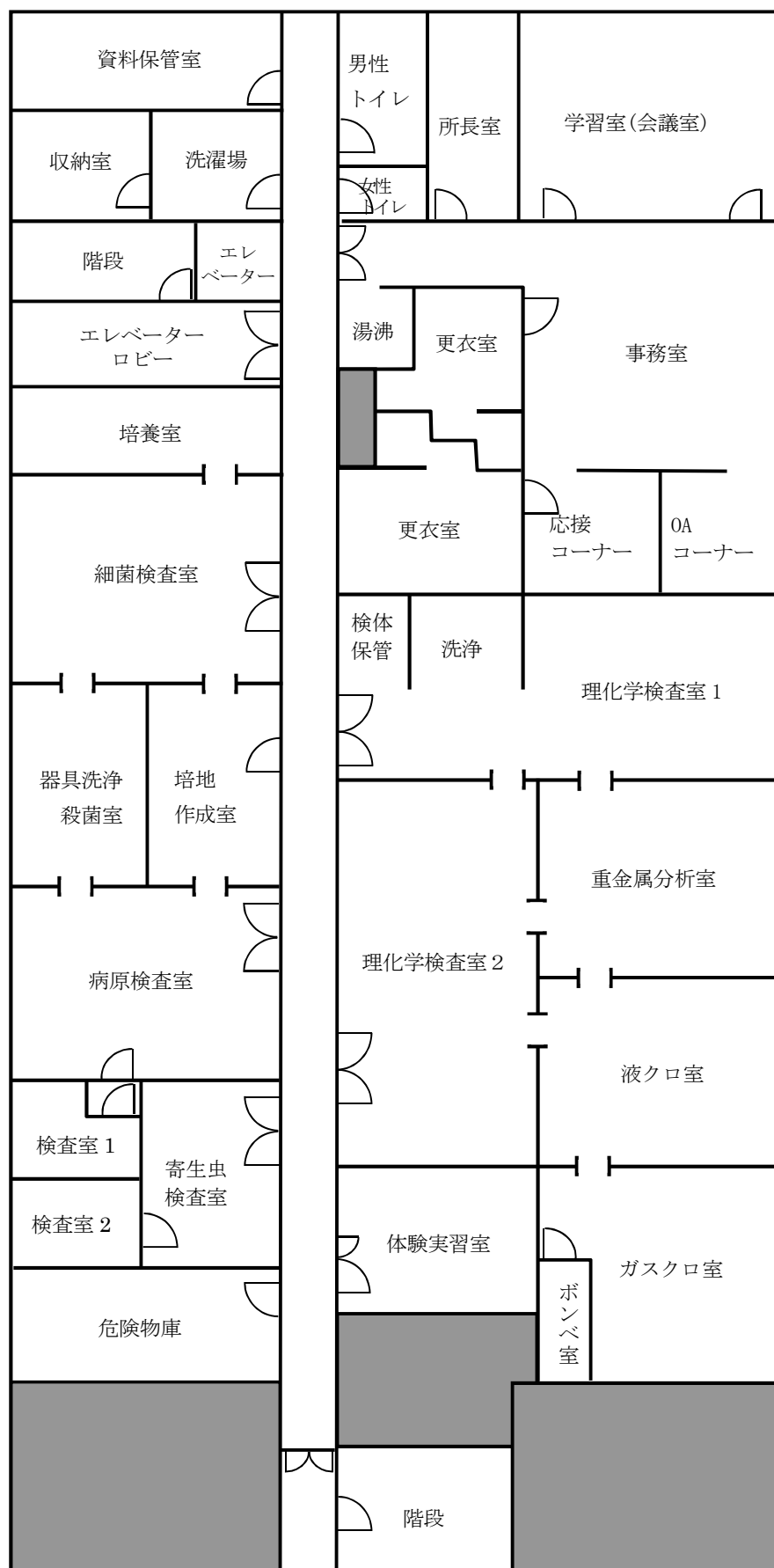
交通 地下鉄「日比野」下車、徒歩約10分

(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

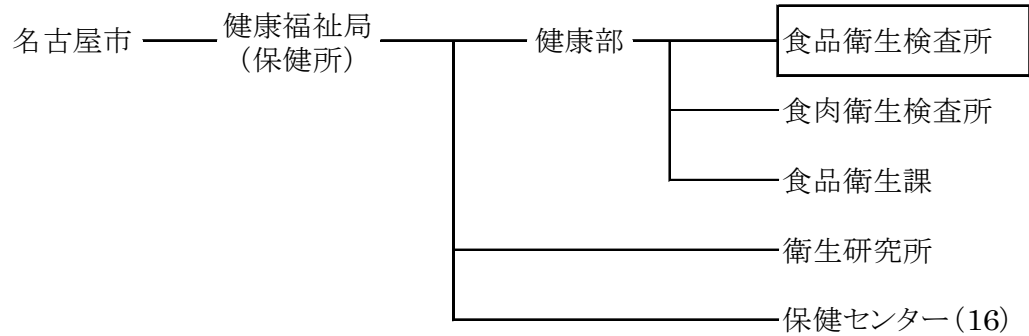
(4) 食品衛生検査所平面図



理化学検査室	355.6 m ²
微生物検査室	302.2 m ²
事 務 所	242.9 m ²
合 計	900.7 m ²

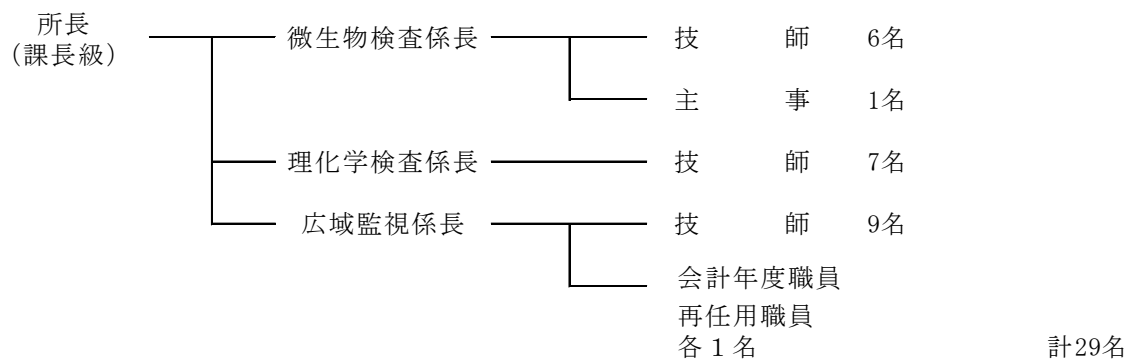
(5) 食品衛生検査所の機構

ア 組織



イ 職員

職員（令和 5 年 4 月 1 日現在）



(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行っています。

① 市場内の監視指導及び助言指導

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。

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。

また、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理に基づく記録簿確認等を行い、営業者に対して助言指導を行っています。

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、広域監視係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・営業届の指導

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 55 条・第 57 条の規定に基づき名古屋市保健所長の許可あるいは届出が必要です。食品衛生検査所は、こうした許可等に関する指導を行います。

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 59 条に規定する廃棄等の危害防止措置の行政処分を行います。

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リーフレットの作成や、営業者、消費者及び保健センターからの相談への対応を行っています。

イ 広域監視係

① 監視指導及び収去等

市内スーパーやデパート等の市内食品販売施設や流通拠点において食品の適正な表示、販売方法等の監視指導及び輸入食品・市外製造品等市内を流通する食品の収去のほか、食品表示に関する相談対応を行っています。

② 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。

(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 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	・不適格、違反・不良食品への措置
11:00					・体験検査の実施	
PM 0:00					・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
1:00						・各営業者団体に対する衛生講習会
2:00					↑	
3:00						・市場内営業者代表者との連絡会議
4:00					↓	・各種調査、情報収集
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。

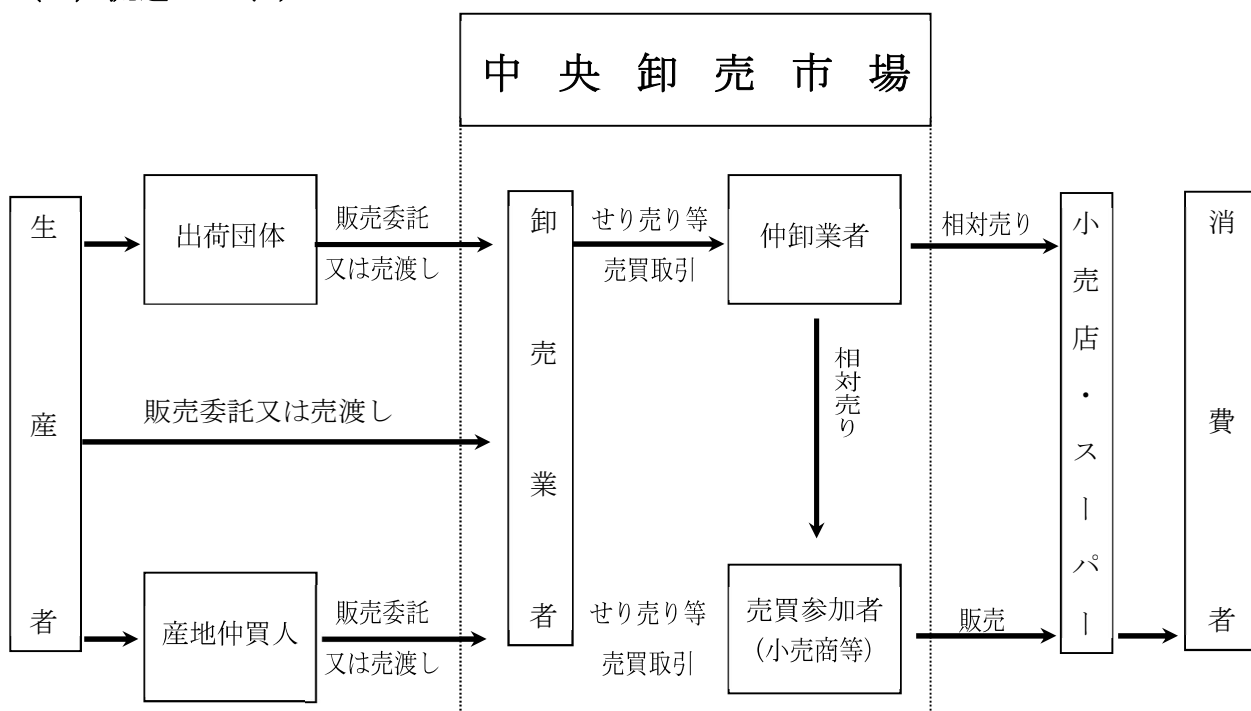
ウ 売買参加者

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	172,033m ²
建物(延)	228,862m ²
卸売場	35,966m ²
仲卸売場	22,729m ²
事務所	36,128m ²
倉庫	1,881m ²
冷蔵庫	22,101m ²
関連事業者売場	5,419m ²
その他（駐車場等）	68,571m ²

(令和5年4月1日現在)

イ 市場内営業者数

区分	取扱品目	営業者数
卸売業者	水産物	3
	青果	2
	青果(つけ物)	1
仲卸業者	水産物(鮮魚)	40
	水産物(塩干)	14
	青果	23
	青果(つけ物)	-
売買参加者	水産物	-
	青果	345
	青果(つけ物)	9
合計		437

(令和5年4月1日現在)

ウ 取扱高

(令和4年度)

	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	335,710	165,221,558	1,327	653,050
水産物部	81,223	97,037,453	321	383,547
生鮮水産物	35,106	43,706,260	139	172,752
冷凍水産物	14,029	21,816,636	55	86,232
加工水産物	23,944	26,174,615	95	103,457
加工食料品	8,1444	5,339,941	32	21,106
青果部	254,487	68,184,106	1006	269,502
野菜	202,558	46,655,212	801	184,408
果実	50,210	20,858,288	198	82,444
加工食料品	1,718	670,607	7	2,651

※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	253 日
青果物／漬物部	253 日

(令和4年度)

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、営業者が HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行うにあたっての助言指導を実施しました。

	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	・水産荷受衛生講習会	・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	・附属商拭き取り検査 ・衛生管理講習会		カンピロバクターによる食中毒防止対策期間
7		前売売場	・鮮魚仲卸講習会 ・一日食品衛生監視員事前講習会		夏季食品衛生対策
8		鮮魚仲卸	・一日食品衛生監視員 ・給食納入業者衛生講習会		食の安全・安心対策
9		冷凍冷蔵業			
10		塩干仲卸	・安全・安心講演会		
11		附属商給食施設			年末食品衛生対策
12		フグ取扱施設			ノロウイルスによる食中毒防止対策期間
1		太物せり売場			
2		青果仲卸			
3		自動販売機			

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、届出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)

(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、検査の実施や文献、過去の事例等を調査し、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

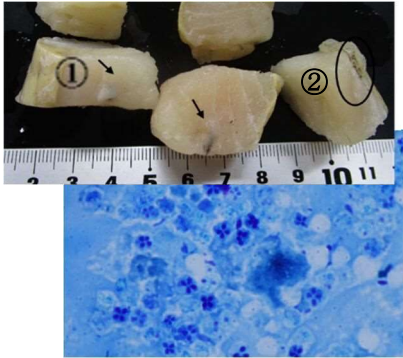
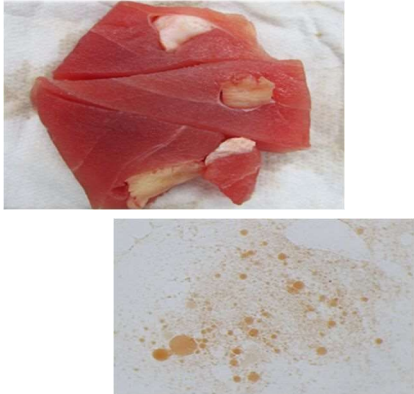
業 種		施設数 (R5.3月末)	監視 指導数
要許可 (旧許可)	飲食店営業	9	13
	喫茶店営業	11	14
	食肉処理業	1	5
	食肉販売業	8	164
	魚介類販売業	52	2,677
	魚介類せり売業	3	211
	食品の冷凍又は冷蔵業	4	1
	小計	88	3,085
要許可 (新許可)	飲食店営業	2	5
	調理の機能を有する自動販売機	5	5
	魚介類販売業	43	1,917
	水産製品製造業	1	-
	小計	51	1,927
届出	魚介類販売業（包装に限る）	4	289
	食肉販売業（包装に限る）	22	-
	乳類販売業	19	4
	コップ式自販機	4	3
	野菜果物販売業	34	840
	自動販売機による販売	3	1
	その他の食料・飲料販売業	83	3,914
	その他の食料品製造・加工業	1	2
	その他	4	-
	小計	174	4,764
総数		313	9,776

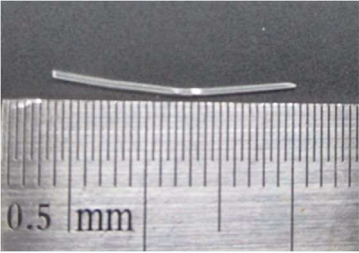
(令和 5 年 3 月 31 日現在)

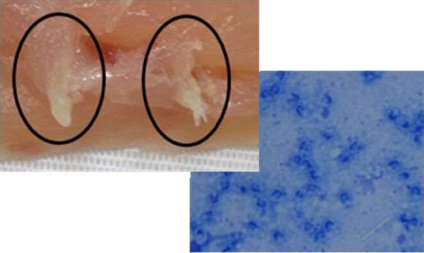
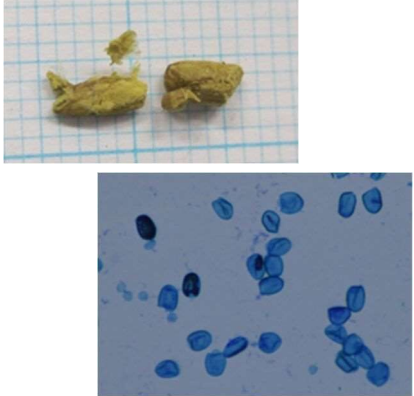
表 2-2 主な緊急監視等

基準値を超過したペルメトリンを検出した生鮮マンゴーに係る調査 (4 月 22 日～4 月 25 日) 検疫所におけるモニタリング検査の結果、生鮮マンゴーからペルメトリン 0.15ppm (基準値 : 0.01ppm)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。
基準値を超過した過酸化水素を検出したしらす干しに係る調査 (5 月 21 日～5 月 23 日) 当所における検査の結果、しらす干しから過酸化水 8.0ppm (基準値 : 5.0ppm) を検出し、製造者に対して回収を指示した旨の連絡があり、流通状況の調査を行った。
しらす干しに含まれた不良食品に係る調査 (9 月 16 日～9 月 21 日) 消費者が販売店にて購入したしらす干しから、フグが混入していたと申出があった。上記販売店を含む同一営業者の複数の店舗で同様なフグが混入している可能性が判明した。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。
腸炎ビブリオの最確数の基準値を超過した開赤貝に係る調査 (10 月 11 日～10 月 14 日) 検疫所におけるモニタリング検査の結果、韓国産開赤貝から腸炎ビブリオの最確数 460/g (基準値 : 100/g) 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。
基準値を超過したブピリメートを検出したイチゴに係る調査 (12 月 1 日～12 月 5 日) 検疫所におけるモニタリング検査の結果、生鮮イチゴからブピリメート 0.02ppm (基準値 : 0.01ppm)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。
E.coli 最確数の基準値を超過した生かきに係る調査 (12 月 9 日～12 月 11 日) 当所における検査の結果、生かきから E.coli 最確数 460/100g (基準値 : 230/100g) を検出し、製造者に対して回収を指示した旨の連絡があり、流通状況の調査を行った。

表 2-3 主な苦情・相談処理

異物混入事例	苦情概要
冷凍メルルーサに黒い筋が発見された。 	当該異物は、①の筋は黒褐色で約2mm×4mmのラグビーボール状であった。②は膜の中に黒色と肌色の細かな筋が集まっていた。①の形状から、クドア属粘液胞子虫等の寄生虫のシストを疑い、スライドガラスに上記の両摘出部位を塗抹し、メチレンブルー染色を施して、光学顕微鏡で観察した。観察した結果4つの極囊を持つ粘液胞子虫の像が観察された。上記の結果より黒い筋は4つの極囊を持つクドア属粘液胞子虫のシスト(胞子の入った袋)であると推測された。
冷凍キハダマグロから白色物体が発見された。 	当該異物は、筋肉片が3つあり、それぞれに2～3×1～2cm程の白色塊が埋没していた。白色塊は容易に筋肉から分離でき、外観からこれらの塊は脂肪腫ではないかと思われた。最初に、メチレンブルー染色を施した。寄生虫の胞子等は確認できなかったが、脂肪顆粒と考えられる丸く抜けた部位が複数見られた。次にスダンⅢ染色による脂肪染色を実施して観察したところ、顆粒が赤く染まっていた。したがって、丸く抜けた部位は脂肪顆粒であることが確認できた。上記の結果より、白色塊は脂肪腫であり、生体由来のものであると推測された。
冷凍しめ鯖から寄生虫が発見された。 	当該異物は、寿司のパック内に付着しており、生理食塩水中でほぐしてみたところ、くっついてみえた寄生虫は2匹に分離でき、黒く見えた部位は虫体の一部ではなく、しめ鯖の皮であると考えられた。虫体の長さは約2cm、幅は約0.5mmであった。外観と大きさからアニサキスであると思われた。光学顕微鏡で観察したところ、胃部や尾端小棘は確認できなかったが、横筋が見られた。この横筋はアニサキス等の線虫に認められるものである。以上の結果より、この寄生虫はアニサキス類と推測された。
太刀魚切身の卵巣から寄生虫が発見された。 	当該異物は、太刀魚切身の卵巣に白い米粒大の寄生虫が数匹付着していた。実体顕微鏡で観察したところ、大きさは2～3mm×12mmで、頭節部と思われる部位が見られた。また、一部伸縮する状況も見られ、生きた寄生虫であることが確認できた。以上の結果から、この寄生虫は海産魚類に寄生するニベリニアやテンタクラリアなどの四吻目条虫の幼虫ではないかと推測されたが断定には至らなかった。

しらす干から異物が発見された。 	当該異物は、約 2mm×5mm 程の大きさで白～黄色の半透明の硬質異物あった。塩酸を加えたところ、発泡は見られなかった。このことから、当該異物は貝殻等の炭酸カルシウムを主成分とする物質ではないと考えられた。また、ガスバーナーで燃焼させたところ、炭化し有機物が燃えたような臭いがした。上記の結果から、当該異物は合成樹脂ではなく、炭酸カルシウムを主成分としない有機物であると推測された。
ちりめん稚魚が混入しているのが発見された。 	当該異物の大きさは、体長 25mm×体幅 5mm 程であり、体表には小棘は見られなかった。ただし、腹鰭が見られた。稚魚に上顎と下顎に歯板は見られなかった。フグは、体表に小棘を欠く種もいるが、小棘を持つ種が多い。また、フグには腹鰭がなく、上顎と下顎に強大な歯板 2 枚ずつある。これらの特徴より、ちりめんに混入していた稚魚はフグ科の稚魚ではないと推測されたが、魚種の特定には至らなかった。
しらすに異物が混入しているのが発見された。  	当該異物は、しらす干しの中に含まれており大きさは 16.5 mm×0.5 mm 程の半透明な糸状物であった。途中で軽度歪曲しており、硬度が認められた。外観からは合成樹脂の糸状物ではないかと考えられた。初めに給水試験を行ったが、変化は見られなかった。次に、10%塩酸中に浸漬したが変化は見られなかったことから、当該異物が骨等の炭酸カルシウムを含まない物質であることが確認できた。当該異物をガスバーナーで加熱したところ、合成樹脂が溶解する特有の臭いを伴って輪を書いて縮み、最後には溶解した。 以上の結果から、当該異物は糸状の合成樹脂片であると推測された。
クロサバフグむき身に白い筋が付着していた。 	当該異物は、むき身の表面に 2 本付着しており、簡単に分離できた。また、所々にくびれが見られた。筋をスライドガラスに載せその上からカバーガラスをかけた圧迫標本を 40 倍の光学顕微鏡で観察した。辺縁は二重の膜状に見え、一方の断端は渦状の充実した内容物が存在していた。もう一方の断端も同様の充実した内容物に続き、空虚な部位が見られた。また、くびれた部位は紐状物で連結していた。以上の結果より、条虫類の仲間ではないかと推測されたが、特定には至らなかった。

赤ムツフィレから白い斑点が発見された。 	当該異物の大きさは、2～3 mm程で1片に数か所見られた。白点部位の大きさは筋肉中に埋没していたが、メスで摘出すると容易に筋肉から分離できた。摘出した白点部位をスライドガラスに塗抹し、メチレンブルー染色を施し、光学顕微鏡で観察したところ写真の像が観察された。大きさや形状の特徴から、微胞子虫の胞子であると推測された。
アカマンボウ（冷凍品）の筋肉中から異物が発見された。 	当該異物は、黄土色で 1～5mm 程度の大きさで様々な形状をしていた。乾燥しており、もろくピンセットで容易に砕けた。実体顕微鏡で観察したところ、幅 2 mm程度の筒状の物が切断されたような形状をしていた。黄土色の色調と筒状の形状から、ディデイモゾイド吸虫の一部ではないかと推測された。そのため、黄色い粉状物をスライドガラスに塗抹してメチレンブルー染色を施して、光学顕微鏡で観察したところ、上記のような楕円状物が見られた。大きさと形状からディデイモゾイド吸虫の虫卵ではないかと考えられた。今回のアカマンボウの異物は体内に虫卵を持ったディデイモゾイド吸虫であると推測された。
給食（潮の香汁）から異物が発見されたと連絡があった。 	当該異物は、大きさ 4mm 程のダンゴムシのような形であったが、相談時には既に原型をとどめていなかった。実体顕微鏡で観察したところ、足のようなものや体節のような特徴も見られた。以上の結果より、外観からは節足動物のような特徴も見られたが、既に原型を留めていなかったために異物の特定には至らなかった。
ちりめん（乾物）に異物が発見された 	当該異物は 3 片あり、2×5、6×5、6×6 mm程で、硬く、乳白色で一部黒色の箇所が見られた。形状はいびつであった。10%塩酸中に浸漬したところ、発泡する様子が見られた。したがって、当該異物は炭酸カルシウムを含む物質であることが確認できた。以上のことから、当該異物は骨等の炭酸カルシウムを主成分とする物質であると推測されたが、特定には至らなかった。

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、保健センター及び広域監視係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 違反食品等の状況」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 名古屋市食品指導基準による検査

名古屋市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。(表 3-5)

イ 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 の検査を実施しました。(表 3-6)

(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 3-7)

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 3-8)

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。(表 3-9、表 3-10)

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。(表 3-11)

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。(表 3-12)

オ 自然毒検査

① 貝毒

アサリ、シジミ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。

(表 3-13)

② フグ毒

フグ刺身や皮刺し、ふぐひれ等の加工品についてフグ毒の検査を実施しました。(表 3-14)

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ました。（表 3-15）

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。（表 3-16）

（４）輸入食品の検査

市場内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。（表 3-17、表 3-18）

（５）指導検査

場内の飲食店や食肉処理施設などを対象に、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。（表 3-19）

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 V.フルビアリス V.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 防ばい剤 (5) 動物用医薬品 (53) 残留農薬 (196) 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	688	3,635	906	38,454	1,594	42,089
	(12)	(12)	(1)	(1)	(13)	(13)
保健センター及び 広域監視係分	487	2,044	517	4,196	1004	6,240
	(7)	(7)	(0)	(0)	(7)	(7)
合計	1,175	5,679	1,423	42,650	2,598	48,329
	(19)	(19)	(1)	(1)	(20)	(20)

※（ ）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4年度										
	検 体 数	項 目 数	令 和								
			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	95 (1)	760 (1)	10			10 (1)				31	
2 魚 介 類 加 工 品 (魚 肉 ね り 製 品 を 除 く)	166	1,216							11	1	
3 魚 肉 ね り 製 品	84	300		48							
4 肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 (食 肉 製 品 を 除 く)	24	91									
5 食 肉 製 品	4	16			2			2			2
6 乳 ・ 加 工 乳 (生 乳 を 含 む)	2	10	4	2							
7 乳 製 品 及 び 乳 類 加 工 品	13	54	4	9			7				
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)	8	27									
10 め ん 類	61	202									
11 野 菜 類 ・ 果 物 及 び そ の 加 工 品 (漬 物 を 除 く)	15	56									
12 漬 物	13	65									
13 冷 凍 食 品	56	307	56	29	27					12	
14 菓 子 類	75	286									
15 清 涼 飲 料 水	6	24		6							
16 酒 精 飲 料											
17 そ う ざ い 類	61	197									
18 弁 当 類	2	9									
19 氷 雪 ・ 氷											
20 か ん 詰 ・ び ん 詰 食 品											
21 そ の 他 の 食 品	2	11									
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	688 (1)	3,635 (1)	75	95	29	10 (1)	7	2	11	44	2
市 場 外 分	487	2,044	39	115	21	1	18	18	-	1	18
総 数	1,175 (1)	5,679 (1)	114	210	50	11 (1)	25	20	11	45	20

4						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	そ の 他	腸 管 出 血 性 大 腸 菌 群	小 計
					51	539	85		85		709
			1		13	873	165		165		1,203
					48	84	84		84		252
					-	43	24		24		91
					6	4	4		2		10
					6	2			2		4
					20	13	4	4	13		34
					2	1			1		2
			1		1	12	7		7		26
					-	61	61	19	61		202
			3		3	23	12		12	6	53
					-	13			13	39	65
					124	154			29		183
					-	76	75	60	75		286
					6	6	6		6		18
					-						-
			4		4	78	57	1	57		193
					-	5	2		2		9
					-						-
					-						-
					-	7	2		2		11
					-						-
					-						-
					-						-
-	-	-	9	-	284	1,994	588	84	640	45	3,351
-	-	6	58	1	296	571	341	127	406	303	1,748
-	-	6	67	1	580	2,565	929	211	1,046	348	5,099

※（ ）内は違反数

表 3-4 理化学検査

区分 試験項目	令和4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	144	3,247				10				
2 魚 介 類 加 工 品 (魚 肉 ね り 製 品 を 除 く)	152 (1)	554 (1)	234	156	83	60 (1)	5	6		
3 魚 肉 ね り 製 品	84	522	252	168	82	20				
4 肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 (食 肉 製 品 を 除 く)	20	1,000								
5 食 肉 製 品	9	58	27	18	9		4			
6 乳 ・ 加 工 乳 (生 乳 を 含 む)	2	14	6	4						
7 乳 製 品 及 び 乳 類 加 工 品	13	77	41	26	10					
8 ア イ ス ク リ ー ム 類 ・ 氷 菓	2	6	3	2	1					
9 穀 類 ・ 豆 類 及 び そ の 加 工 品 (め ん 類 を 除 く)	8	43	24	16	3					
10 め ん 類	61	169	3	2	44	17				61
11 野 菜 類 ・ 果 物 及 び そ の 加 工 品 (漬 物 を 除 く)	188	31,171	45	30	15	10		15	38	
12 漬 物	13	86	39	26	9	12				
13 冷 凍 食 品	42	482	108	72	35	1				
14 菓 子 類	75	452	225	150	73	4				
15 清 涼 飲 料 水	6	42	24	12	6					
16 酒 精 飲 料		-								
17 そ う ざ い 類	61	368	184	122	61	1				
18 弁 当 類	2	12	6	4	2					
19 氷 雪 ・ 氷		-								
20 か ん 詰 ・ び ん 詰 食 品		-								
21 そ の 他 の 食 品	25	151	75	50	24			2		
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	906 (1)	38,454 (1)	1,296	858	457	135 (1)	9	23	38	61
市 場 外 分	517	4,196	1,580	1,010	474	150	31	176	-	26
総 数	1,423 (1)	42,650 (1)	2,876	1,868	931	285 (1)	40	199	38	87

4 年 度												
規 格 試 験 重 金 属	乳 規 格	残 留 農 薬	残 留 物 質				自然毒				遺 伝 子 組 換 え 食 品	そ の 他
			P C B	水 銀	動 物 用 医 薬 品	放 射 能	シ ア ン 化 合 物	貝 毒	ふ ぐ 毒	カ ビ 毒		
			23	23	3,127	50		10	4			
									10			
					1,000							
	4											
												42
		30,976				42						
					265				1			
-	4	30,976	23	23	4,392	92	-	10	15	-	-	42
-	8	709	-	-	-	-	2	-	-	-	13	17
-	12	31,685	23	23	4,392	92	2	10	15	-	13	59

() 内は違反数

表 3-5 名古屋市食品指導基準に基づく検査（中央卸売市場分）

検査項目 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 定 性 ）	（腸 炎ビ ブリ オ 最 確 数 ）	サル モ ネ ラ 属 菌
A	弁当及びそうざい	加熱処理したもの	48	144	48		48	48			
B		未加熱処理したもの	2	2	2						
C	漬物（浅漬）		-	-			-		-		
D	めん類	生めん	17	51	17		17	17			
E		ゆでめん	9	27	9	9		9			
F	食肉製品店頭スライス		2	8	2		2	2			2
G	魚肉ねり製品	魚 肉 ハ ム 魚 肉 ソ ー セ ー ジ	-	-	-						
H		その他の魚肉ねり製品	81	162	81			81			
I	生 食 用 魚 介 類		96 (1)	323 (1)	78 (1)		86	96		63	
J	魚介類加工品	非加熱製品	23	89	20		23	23		23	
K		加熱製品	95 (5)	364 (5)	92 (5)		95	95	82		
L	乳 等 を 主 要 原 料 と す る 食 品		1	3	1	1		1			
M	合成樹脂製容器包装詰食品		-	-	-	-					
N	豆腐		1	3	1		1	1			
O	生菓子		24 (5)	72 (5)	24 (1)	24 (4)		24			
P	そ の 他 の 食 品		48	144	48		48	48			
合 計			447 (11)	1,392 (11)	423 (7)	34 (4)	320	445	82	86	2

※（ ）内は不適数

	食品名		項目及び基準値		備考
A	弁当及びそうざい	加熱処理したもの	細菌数	100,000/g 以下	
			E.coli	陰性	
			黄色ブドウ球菌	陰性	
B		未加熱処理のもの	細菌数	1,000,000/g 以下	
C	漬物（浅漬）		E.coli	陰性	
			腸炎ビブリオ	陰性	
D	めん類	生めん	細菌数	3,000,000/g 以下	
			E.coli	陰性	
			黄色ブドウ球菌	陰性	
E	めん類	ゆでめん	細菌数	100,000/g 以下	
			大腸菌群	陰性	
			黄色ブドウ球菌	陰性	
F	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	
G	食肉ねり製品	魚肉ハム 魚肉ソーセージ	細菌数	10,000/g 以下	
H		その他の食肉ねり製品	細菌数	100,000/g 以下	
	黄色ブドウ球菌		陰性		
I	生食用魚介類		細菌数	500,000/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.coli	陰性	
			黄色ブドウ球菌	陰性	
			腸炎ビブリオ	100/g 以下	
J	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	
K	魚介類加工品	加熱製品	細菌数	100,000/g 以下	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。
			E.coli	陰性	
			黄色ブドウ球菌	陰性	
			腸炎ビブリオ	陰性	
L	乳等を主要原料とする食品		細菌数	50,000/g 以下	シェイク・ソフトクリームを含む。
			大腸菌群	陰性	
			黄色ブドウ球菌	陰性	
M	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	
K	豆腐		細菌数	100,000/g 以下	M に該当するものを除く。
			大腸菌群	陰性	
			E.coli	陰性	
O	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	
P	その他の食品		細菌数	500,000/g 以下	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。
			E.coli	陰性	
			黄色ブドウ球菌	陰性	

※1 この基準は原則としてそのまま生で食べる食品を対象とする（生めんを除く。）。

※2 以下の項目、食品を除く。

- （1）食品衛生法による成分規格が定められた項目
- （2）厚生労働省が定めた指導基準のある食品

表 3-6 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	-	3	-	3	-
3	魚 肉 ね り 製 品	-	-	-	-	-	-
4	肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 （食肉製品を除く）	-	-	-	-	-	-
5	食 肉 製 品	5	-	5	-	5	-
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）	6	-	6	-	6	-
10	め ん 類	1	-	1	-	1	-
11	野菜類・果物及びその加工品 （漬物を除く）	4	-	4	-	4	-
12	漬 物	44	-	44	-	44	-
13	冷 凍 食 品	-	-	-	-	-	-
14	菓 子 類	26	-	26	-	26	-
15	清 涼 飲 料 水	-	-	-	-	-	-
16	酒 精 飲 料	-	-	-	-	-	-
17	そ う ざ い 類	15	-	15	-	15	-
18	弁 当 類	8	-	8	-	8	-
19	氷 雪 ・ 氷	-	-	-	-	-	-
20	か ん 詰 ・ び ん 詰 食 品	-	-	-	-	-	-
21	そ の 他 の 食 品	4	-	4	-	4	-
合 計		116	-	116	-	116	-

表 3-7 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	10	10	-	-	-	10	-	-	-
2 魚 介 類 加 工 品 （ 魚 肉 ね り 製 品 を 除 く ）	142	544	234	156	83	60	5	6	-
3 魚 肉 ね り 製 品	84	522	252	168	82	20	-	-	-
4 肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 （ 食 肉 製 品 を 除 く ）	5	27	12	10	5	-	-	-	-
5 食 肉 製 品	4	31	15	8	4	-	4	-	-
6 乳 ・ 加 工 乳 （ 生 乳 を 含 む ）	2	10	6	4	-	-	-	-	-
7 乳 製 品 及 び 乳 類 加 工 品	13	77	41	26	10	-	-	-	-
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 ）	8	43	24	16	3	-	-	-	-
10 め ん 類	61	127	3	2	44	17	-	-	61
11 野 菜 類 ・ 果 物 及 び そ の 加 工 品 （ 漬 物 を 除 く ）	15	112	42	30	15	10	-	15	-
12 漬 物	13	86	39	26	9	12	-	-	-
13 冷 凍 食 品	36	216	108	72	35	1	-	-	-
14 菓 子 類	75	452	225	150	73	4	-	-	-
15 清 涼 飲 料 水	6	42	24	12	6	-	-	-	-
16 酒 精 飲 料	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17 そ う ざ い 類	61	368	184	122	61	1	-	-	-
18 弁 当 類	2	12	6	4	2	-	-	-	-
19 氷 雪 ・ 氷	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 か ん 詰 ・ び ん 詰 食 品	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 そ の 他 の 食 品	25	151	75	50	24	-	-	2	-
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	563	2,836	1,293	858	457	135	9	23	61

※（ ）内は違反数

表 3-8 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	輸出国
オレンジ	1	ND	ND	0.0009	0.0012	0.001	アメリカ合衆国
	1	0.002	ND	0.0004	0.0007	ND	トルコ
	1	ND	ND	0.0014	0.0012	ND	アメリカ合衆国
レモン	1	ND	ND	0.0014	0.0013	0.0012	アメリカ合衆国
	1	ND	ND	0.0006	0.0011	0.0015	チリ
バナナ	1	ND	ND	ND	ND	-	フィリピン
	1	ND	ND	ND	ND	-	フィリピン
グレープフルーツ	1	ND	ND	0.0005	0.0004	ND	アメリカ合衆国
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）

表 3-9 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	6		
さといも類（含やつがしら）	3		
かんしょ	3		
やまいも(長いも)	2		
だいこん類（含ラディッシュ）の根	5		
かぶ類の根	1		
はくさい	4	2	クロルフェナビル、トルクロホスメチル
キャベツ	4		
こまつな	4	1	アゾキシストロビン
きょうな	2	1	ペルメトリン
チンゲンサイ	3		
カリフラワー	2		
ブロッコリー	5		
その他のあぶらな科野菜	1		
ごぼう	3		
しゅんぎく	1		
レタス(含ちしゃ、サラダ菜)	3		
たまねぎ	5		
ねぎ(含リーキ)	6	1	クレソキシムメチル
しろうり	1		
アスパラガス	2		
にんじん	4	1	プロシミドン
パセリ	1		
セロリ	2	1	クロルフェナビル
みつば	1	2	アゾキシストロビン、プロシミドン
トマト	5	1	クロルフェナビル
ピーマン	5		
なす	3	1	アゾキシストロビン
きゅうり(含ガーキン)	4	4	プロシミドン(3検体)、クロルフェナビル
かぼちゃ(含スカッシュ)	6 (1)		
その他のうり科野菜	4		
ほうれんそう	3	1	クロルフェナビル
未成熟えんどう	1	1	エトフェンブロックス
未成熟いんげん	2		
えだまめ	1		
しょうが	1		
にら	2	3	ブプロフェジン、アゾキシストロビン、クレソキシムメチル
おくら	2	1	イプロジオン
その他きく科野菜	1	5	エトフェンブロックス、クロルフェナビル、ブプロフェジン、トルクロホスメチル、フルジオキソニル
その他のきのこ類	2		
その他の野菜	5		
合 計	121 (1)	26	

※（ ）内は輸入食品

表 3-10 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）	3	1	プロシミドン
メロン類（果実）	4	3	プロシミドン
みかん	3		
レモン	3 (2)	4 (2)	アゾキシストロビン、プロピコナゾール、テブコナゾール、トリフロキシストロビン
オレンジ(含ネーブルオレンジ)	4 (3)	8 (2)	アゾキシストロビン、マラチオン、フェントエート、メチダチオン、クレソキシムメチル、テブコナゾール、トリフロキシストロビン、プロパルギット
グレープフルーツ	1 (1)		
その他のかんきつ類果実	5	7	メチダチオン(4検体)、フェンプロパトリン(2検体)、フェントエート
りんご	3	5	プロパルギット、トリフロキシストロビン、シプロジニル、テブコナゾール、フェンプロパトリン
日本なし	3	3	ビフェントリン、クレソキシムメチル、シプロジニル
西洋なし	2		
もも	2		
おうとう	1	2	ビフェントリン、テブコナゾール
すもも（含プルーン）	2	3	イプロジオン、テブコナゾール、トリフロキシストロビン
いちご	4	3	イプロジオン、テブフェンピラド、プロシミドン
ぶどう	3	4	ファモキサドン、アクリナトリン、シプロジニル、テブコナゾール
かき	3	3	テブコナゾール(2検体)、ジフェノコナゾール
バナナ	2 (2)	1 (1)	クロルピリホス
キウイ	1	1	イプロジオン
パイナップル	1 (1)		
ブルーベリー	1		
その他の果実	1		
合 計	52 (9)	48 (5)	

※（ ）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 イプロベンホス
 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 エンドスルフアン
 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 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
 クロルタールジメチル 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
 シマジン 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 テトラジホン 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
 トリアジメホン 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 トリルフルアニド トルクロホスメチル ナプロパミド ニトロタールイソプロピル
 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 フルシトリネート
 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 ブロモコナゾール ブロモプロピレート ブロモホス
 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 メトプレン 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 モリネート

計 196項目

表 3-11 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	ヒ ラ メ	1	53	-
		サ ー モ ン 類	12	636	-
		ス ズ キ	2	106	-
		カ ン パ チ	1	53	-
		シ マ ア ジ	4	212	-
		ヒ ラ マ サ	2	106	-
		タ イ	12	636	-
		冷 凍 エ ビ	10	530	-
		活 エ ビ	3	159	-
	淡水産魚介類	ウ ナ ギ	8	424	-
		ア ユ	6	318	-
		ニ ジ マ ス	1	53	-
		ア マ ゴ	2	106	-
肉 卵 類	卵	鶏 卵	15	750	-
	肉 類	鶏 肉	5	250	-
合 計			84	4,392	0

< 動物用医薬品検査項目 >

アルベンダゾール	エトパペート	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	オキシリニック酸	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	スルファチアゾール	スルファドキシ
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 Na
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	スルファイソキサゾール	スルファイソゾール	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	ノボビオシン
ノルフロキサシン	ピチオノール	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
リンコマイシン			
計 53 項目			

表 3-12 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	検体数	総 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		
サ ワ ラ	1	1	1	0.05	0.4	1	-	-	0.5	京都府
コ ノ シ ロ	2	2	2	0.02		2	2	0.04～0.16		愛知県、兵庫県
マ イ ワ シ	2	2	2	0.01～0.05		2	2	0.01～0.03		鳥取県、千葉県
ニ ギ ス	1	1	1	0.15		1	-	-		石川県
小 計	6	6	6	-	-	6	4	-	-	-

※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	検体数	総 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		
ク ロ ダ イ	2	2	2	0.04～0.05	0.4	2	2	0.06～0.08	3	大阪府
ス ズ キ	1	1	1	0.07		1	1	0.03		大阪府
マ ア ジ	4	4	4	0.01～0.06		4	-	-		三重県、福岡県
マ ダ イ	1	1	1	0.09		1	-	-		愛知県
ギ マ	1	1	1	0.13		1	-	-		愛知県
シ ロ グ チ	2	2	2	0.05～0.07		2	-	-		愛知県、兵庫県
ア カ カ マ ス	1	1	1	0.04		1	-	-		長崎県
マ ガ キ	5	5	5	0.01～0.02		5	2	0.01		宮城県、広島県、兵庫県
小 計	17	17	17	-	-	17	5	-	-	-

※検出値及び暫定規制値の単位は ppm

ウ 深海性魚介類等

検査項目 魚種	検体数	水 銀				PCB				出 荷 地
		検体数	検出数	検出値	暫定規制値	検体数	検出数	検出値	暫定規制値	
-	-	-	-	-	/	-	-	-	/	-
小 計	0	0	0	-	/	0	0	-	-	-

水銀の暫定的規制値適用除外となる深海性魚介類等
＝メヌケ類、キンメダイ、ギンダラ、ベニズワイガニ、
エッチュウバイガイ、サメ類

表 3-13 貝毒検査（中央卸売市場分）

食品名	検体数	不適合数	規制値
ハマグリ	2	-	麻痺性貝毒 4MU/g以下
アサリ	7	-	
シジミ	1	-	
合計	10	-	

表 3-14 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	3	-	10MU/g以下
フグ皮刺し	9	-	
フグひれ	2	-	
身欠き	1	-	
合計	15	-	

表 3-15 組換え DNA 技術応用食品検査（市場外収去分を含む）

食品の種類	検査項目	検体数	陽性	陰性	検知不能
トウモロコシ加工品	トウモロコシ CBH351	13	-	13	-

※トウモロコシ CBH351 を検査

表 3-16 食品中の放射性物質検査（市場外収去分を含む）

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	42	17	-	100Bq/kg
	農産物加工品		4	-	
	魚介類	50	-	-	
	魚介類加工品		2	-	
	その他		54	-	
計		92	77	-	

※精密検査は衛生研究所にて実施

表 3-17 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	6	-	48	6	-	6	6	-	6	-	24
魚介類加工品	2	-	12	2	1	2	2	-	1	-	4
食肉製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜果実加工品	4	-	20	4	-	4	4	-	-	-	8
冷凍食品	22	-	180	22	19	22	22	6	13	-	76
惣菜類	1	-	3	1	-	1	1	-	-	-	-
合計	35	-	263	35	20	35	35	6	20	-	112

表 3-18 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	13	-	699	-	-	-	-	10	-	-	-	689	-
魚介類加工品	2	-	12	4	6	1	1	-	-	-	-	-	-
食肉製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜	1	-	179	-	-	-	-	-	-	-	179	-	-
果物	9	-	1,675	-	-	-	-	-	38	-	1,637	-	-
野菜果実加工品	4	-	31	12	8	4	-	4	-	3	-	-	-
冷凍食品	10	-	294	10	15	4	-	-	-	-	-	265	-
惣菜類	1	-	6	3	2	1	-	-	-	-	-	-	-
合計	40	-	2,896	29	31	10	1	14	38	3	1,816	954	-

表 3-19 指導検査（中央卸売市場分）

検査項目 業 種	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	セレウス菌	腸炎ビブリオ	
魚介類販売業	38	68	10	-	10	10	-	10	28
飲食店営業	33	138	33	33	33	33	3	3	-
食肉処理業	8	32	8	8	8	8	-	-	-
食品製造業	3	12	3	3	3	3	-	-	-
合計	82	250	54	44	54	54	3	13	28

4 違反食品等の状況

(1) 違反食品

食品衛生法第13条違反が「しらす干し」及び「生かき」で1件ずつ、表示違反が4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に通知しました。(表4-1)

(2) 名古屋市食品指導基準不適食品

本年度は、「生食用魚介類」で細菌数超過が1検体、「魚介類加工品(加熱)」で細菌数超過が5検体、「生菓子」で細菌数超過が1検体、大腸菌群陽性が4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「浅利」と「北寄貝」につい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 4 年度は該当なし

イ 食品衛生法 第 13 条違反

発見月日	品名	違反等内容	製造所等 所在地
5 月 20 日	しらす干し	基準値を超える過酸化水素 8.0ppm の検出	国内
12 月 7 日	生かき	基準値を超える E. coli (460/100g) の検出	国内

ウ 表示違反等

発見月日	品 名	違 反 等 内 容	表示責任者 所在地
10 月 11 日	饅頭	アレルギー表示の不適	国内
10 月 18 日	のどぐろタレフライ	添加物表示の不適	国内
1 月 26 日	干し芋	製造者又は加工所の所在地及び 氏名又は名称の欠落	国内
3 月 14 日	小女子ちりめん	製造者又は加工所の所在地及び 氏名又は名称の欠落	国内

表 4-2 名古屋市食品指導基準不適食品

発見月日	分類	品名	不適内容	製造所等 所在地
5 月 6 日	生食用魚介類	生キハダマグロなかおち	細菌数 510,000/g	市内
6 月 28 日	魚介類加工品 (加熱)	しらすちりめん	細菌数 28,000,000/g	国内
6 月 28 日	魚介類加工品 (加熱)	しらすちりめん	細菌数 9,000,000/g	国内
7 月 8 日	魚介類加工品 (加熱)	しらすちりめん	細菌数 7,400,000/g	国内
7 月 8 日	魚介類加工品 (加熱)	しらすちりめん	細菌数 2,200,000/g	国内
8 月 15 日	和生菓子	かしわ餅 こしあん	細菌数 330,000/g	国内
9 月 2 日	和生菓子	おはぎ つぶあん	大腸菌群 陽性	国内
9 月 2 日	和生菓子	あんもち よもぎ	大腸菌群 陽性	国内
9 月 2 日	和生菓子	おはぎ 二色	大腸菌群 陽性	国内
9 月 20 日	魚介類加工品 (加熱)	しらす干し	細菌数 110,000/g	国内
11 月 15 日	和生菓子	栗きんとん	大腸菌群 720/g	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、食品衛生法の改正、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理などについて、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) 市場全体に関する事業

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例年実施しました。

(ア) 日時 令和 4 年 8 月 5 日 (金) 午前 7 時～11 時 00 分

(イ) 場所 名古屋市中央卸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・安心モニター及び名古屋女子大学学生) 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 4 年 10 月 14 日 (木) 午前 11 時 00 分～11 時 45 分

(イ) 場所 名古屋市中卸市場本場

(ウ) 内容 「食品ロスを減らす取組について」

講師：名古屋市環境局ごみ減量部資源化推進室 主査 向井 昭 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。

本場安全・安心連絡会議および安全・安心推進リーダー会議を開催し、ちりめんや小あじにふぐが混入した事例や場内施設におけるHACCP実施状況等について情報提供を行いました。

表 5-1 衛生講習会

No.	実施月日	対 象 者	内 容	人数
1	4 月 8 日	水産卸売業者新人研修	食品衛生検査所の役割	10
2	4 月 12 日	学校給食関係者	令和3年の食中毒発生状況について	21
3	6 月 3 日	学校給食関係者	令和4年の食中毒発生状況について	21
4	6 月 3 日	環境対策委員会	食中毒予防について	30
5	7 月 14 日	市場内営業者（鮮魚）	ヒスタミン食中毒を防ぐためために	16
6	7 月 23 日	市内大学生・先生	中央卸売市場の食品衛生監視員の仕事 一日食品衛生監視員当日の流れ 他	10
7	8 月 23 日	青果納入者	食中毒予防について	25
8	8 月 24 日	学校給食用物資の納入 事業者・運送業者	学校給食用物資の製造、納入における衛 生管理	30
9	9 月 6 日	学校給食関係者	令和4年の食中毒発生状況について	21
10	11 月 2 日	学校給食関係者	ノロウイルス食中毒について	22
11	11 月 14 日	市場内事業者	ノロウイルス食中毒について	18
12	11 月 22 日	環境対策委員会	ノロウイルス食中毒について	30
13	11 月 24 日	市場内事業者	食中毒防止対策について	14
14	11 月 25 日	学校給食関係者	ノロウイルス食中毒について	12
15	1 月 10 日	学校給食関係者	病原性大腸菌食中毒について	18
計				298

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)			
R2 年度	8 月 5 日 ①	8 月 17 日 ①③	
R3 年度	7 月 19 日 ①③	8 月 4 日 ①	
R4 年度	6 月 27 日 ①	8 月 1 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
R2 年度	11 月 20 日	発令なし
R3 年度	1 月 6 日	発令なし
R4 年度	発令なし	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。	

Tel : (052) 671-3371

Fax : (052) 671-3383

令和4年10月22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	0.16 mg オカダ酸当量/kg を超えるもの

麻痺性

【規制】

- ・9月27日付け報告 宮城県仙台湾沿岸海域産アカガイの出荷自主規制措置が講じられました。
- ・10月4日付け報告 岩手県大船渡湾東部産ホタテガイの出荷自主規制措置が講じられました。
- ・10月20日付け報告 北海道噴火湾東部海域産サラガイの出荷自主規制措置が講じられました。

【規制解除】

- ・9月13日付け報告 宮城県仙台湾沿岸海域産アカガイの出荷自主規制措置が解除されました。
 - ・9月13日付け報告 岩手県南部海域産ホタテガイの出荷自主規制措置が解除されました。
 - ・9月13日付け報告 宮城県唐桑半島東部海域産ホタテガイの出荷自主規制措置が解除されました。
 - ・9月27日付け報告 岩手県大船渡湾東部海域産ホタテガイの出荷自主規制措置が解除されました。
 - ・9月29日付け報告 北海道太平洋西部海域産サラガイの出荷自主規制措置が解除されました。
- (解除年月日 令和4年9月30日)

- ・9月6日付け報告 宮城県志津川湾海域産ホタテガイの出荷自主規制措置が解除されました。(解除年月日 令和4年10月4日)

令和4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	宮城県	北部海域	アカザラガイ	○R4.2.16		
	岩手県	釜石湾海域	ホタテガイ	○R4.3.8		
	岩手県	大船渡湾西部	ホタテガイ	○R4.4.5		
	岩手県	大船渡湾西部	アサリ	○R4.4.12		
	宮城県	宮城県気仙沼湾	ホタテガイ	○R4.5.10	→	R4.8.31
	宮城県	宮城県志津川湾	ホタテガイ	○R4.5.24	→	R4.8.31
	岩手県	南部	ホタテガイ	○R4.5.31	→	R4.9.13
	岩手県	大船渡湾東部	ホタテガイ	○R4.5.31	→	R4.9.27
	宮城県	宮城県唐桑半島東部	ホタテガイ	○R4.5.31	→	R4.9.13
	北海道	噴火湾東部	ホタテガイ	○R4.6.8		
	北海道	噴火湾北西部	ホタテガイ	○R4.6.22		
	北海道	太平洋西部	ウバガイ	○R4.7.7	→	R4.8.2
	北海道	太平洋西部	サラガイ	○R4.7.12	→	R4.9.30

麻痺性	北海道	太平洋西部	バカガイ	○R4.7.12	→	R4.8.4
	北海道	噴火湾南西部	マボヤ	○R4.7.22	→	R4.8.11
	宮城県	宮城県仙台湾沿岸海域	アカガイ	○R4.8.23	→	R4.9.13
	宮城県	宮城県石巻湾海域	アカガイ	○R4.8.30		
	宮城県	宮城県仙台湾沖合海域	アカガイ	○R4.8.30		
	宮城県	志津川湾海域	ホタテガイ	○R4.9.6	→	R4.10.4
	宮城県	仙台湾沿岸海域	アカガイ	○R4.9.27		
	岩手県	大船渡湾東部	ホタテガイ	○R4.10.4		
	北海道	噴火湾東部海域	サラガイ	○R4.10.20		

※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 広域監視系の業務

(1) 監視指導及び収去等

市内スーパーやデパート等の市内食品販売施設や流通拠点において、食品の適正な表示、販売方法等の監視指導及び輸入食品・市外製造品等市内を流通する食品の収去を行いました。併せて、HACCP 制度化の周知及び導入に向けた助言指導や、食品表示に関する各種相談対応を行いました。

ア 監視指導件数

(令和5年3月31日現在)

	業種	監視指導数
要許可 (旧許可)	飲食店営業	5
	菓子製造業	75
	あん類製造業	11
	アイスクリーム類製造業	8
	乳製品製造業	1
	食肉処理業	4
	食肉販売業	77
	魚介類販売業	99
	食品の冷凍又は冷蔵業	1
	ソース類製造業	1
	豆腐製造業	14
	麺類製造業	2
	そうざい製造業	17
	かんびん詰食品製造業	1
	小計	316
要許可 (新許可)	食肉販売業	31
	魚介類販売業	31
	食肉処理業	5
	菓子製造業	23
	アイスクリーム類製造業	2
	豆腐製造業	2
	麺類製造業	2
	そうざい製造業	6
	小計	102
届出	魚介類販売業	5
	食肉販売業	8
	乳類販売業	6
	コップ式自動販売機	2
	野菜果物販売業	106
	米穀類販売業	52
	コンビニエンスストア	49
	百貨店、総合スーパー	157
	その他の食料・飲料販売業	29
	コーヒー製造・加工業	1
	調味料製造・加工業	2
	精穀・製粉業	3
	製茶業	2
	卵選別包装業	2
	その他の食料品製造・加工業	6
	小計	430
届出を要さない施設等		16
総数		864

イ 収去件数

令和 4 年度

項目	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
令和 4 年度 総計	90	260	335(1)	459	25	5	450(1)	724

※（ ）内は収去検査による違反数

ウ 食品表示相談対応

市域事業者に対する品質事項の相談及び各保健センターからの照会に対応しました。

エ 違反状況

(ア) 法第 13 条違反

発見月日	品名	違反等内容	製造所等所在地
5 月 2 日	冷凍しいたけ(菌床)	一律基準を超えるプロシミドン 0.02ppm の検出	輸入

(イ) 表示違反等

(衛生事項)

(令和 4 年度)

表示違反等内容		違反等件数	名称	消費期限・賞味期限	製造者等氏名住所	食品添加物を含む旨	使用方法・保存方法	アレルギー	その他
食品別									
総 数		148	62	1	5	36	-	44	-
加工食品	加工食品総数	98	12	1	5	36	-	44	-
	野菜加工品	1	-	-	-	1	-	-	-
	果実加工品	9	-	-	-	9	-	-	-
	めん・パン類	34	7	-	-	10	-	17	-
	菓子類	44	1	-	4	13	-	26	-
	その他の農産加工食品	2	-	-	-	2	-	-	-
	食肉製品	6	4	-	1	1	-	-	-
	加工魚介類	1	-	-	-	-	-	1	-
	飲料等	1	-	1	-	-	-	-	-
生鮮食品	生鮮食品総数	50	50	-	-	-	-	-	-
	米穀	2	2	-	-	-	-	-	-
	野菜	18	18	-	-	-	-	-	-
	果実	14	14	-	-	-	-	-	-
	食肉	6	6	-	-	-	-	-	-
	魚類	7	7	-	-	-	-	-	-
	貝類	1	1	-	-	-	-	-	-
	水産動物類	2	2	-	-	-	-	-	-

(品質事項)

(令和4年度)

表示違反等内容 食品別		違反等件数	名称	表示責任者	原産地	原料原産地	原材料名	精米年月日	その他
総数		249	62	8	84	59	10	14	12
加工食品	加工食品総数	88	12	-	5	59	10	-	2
	めん・パン類	28	7	-	-	21	-	-	-
	菓子類	45	1	-	1	32	10	-	1
	食肉製品	11	4	-	-	6	-	-	1
	加工魚介類	1	-	-	1	-	-	-	-
	その他の水産加工食品	2	-	-	2	-	-	-	-
	調理食品	1	-	-	1	-	-	-	-
生鮮食品	生鮮食品総数	161	50	8	79	-	-	14	10
	米穀	33	2	6	1	-	-	14	10
	野菜	48	18	-	30	-	-	-	-
	果実	37	14	-	23	-	-	-	-
	食肉	17	6	2	9	-	-	-	-
	魚類	19	7	-	12	-	-	-	-
	貝類	2	1	-	1	-	-	-	-
	水産動物類	5	2	-	3	-	-	-	-

(2) 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。

ア 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、保育園、小学校トワイライトスクールなど）
- (エ) 情報発信及び広報（市公式ウェブサイト、SNSや動画等）

イ 開催状況とその内訳

名称		実施回数	参加者数
食品安全・安心学習センター事業		85	2,378
内訳	所内実施	54	482
	出張講座	31	1,896

7 調査研究

広域監視係が実施した加工食品の収去について

食品衛生検査所 広域監視係 ○鷺津 陽介

1 はじめに

広域監視係は市内全域を対象として食品販売施設を中心に、輸入食品及び市外で製造された食品（以下、「市外製造品」とする）等の収去及び監視指導を行っている。

今回、平成 30～令和 3 年度の過去 4 年間に広域監視係（平成 30～令和元年度は食品衛生機動班）が行った輸入食品及び市外製造品の収去や発見した違反等の状況、検査によって判明した違反事例について報告する。

2 平成 30～令和 3 年度の加工食品の収去と違反等の状況について

過去 4 年間で収去した加工食品の検体数は輸入食品 1,389 検体、市外製造品 2,386 検体であった。

（1）原産国別収去検体数

輸入食品の原産国別の収去状況は、表 1 のとおりである。収去検体数については、各年度とも中国が 20%以上と最も多く、続いてタイが 10%以上となった。

平成30年度			令和元年度			令和2年度			令和3年度		
国名	収去検体数	割合(%)	国名	収去検体数	割合(%)	国名	収去検体数	割合(%)	国名	収去検体数	割合(%)
中国	97	23.3	中国	71	21.6	中国	65	23.0	中国	82	22.7
タイ	61	14.7	タイ	44	13.4	タイ	35	12.4	タイ	50	13.8
イタリア	37	8.9	イタリア	29	8.8	イタリア	28	9.9	イタリア	48	13.3
韓国	32	7.7	韓国	29	8.8	韓国	27	9.5	韓国	38	10.5
ベトナム	24	5.8	アメリカ	23	7.0	ベトナム	14	4.9	ベトナム	19	5.2
その他	165	39.7	その他	132	40.2	その他	114	40.3	その他	125	34.5
合計	416	100	合計	328	100	合計	283	100	合計	362	100

（2）食品分類別収去検体数

輸入食品及び市外製造品の食品分類別の収去状況は、表 2,3 のとおりである。収去検体数では、飲料・氷雪と菓子類の割合が高く、殆どの年度で上位 2 位以内であった。

平成30年度			令和元年度			令和2年度			令和3年度		
食品分類	収去検体数	割合(%)	食品分類	収去検体数	割合(%)	食品分類	収去検体数	割合(%)	食品分類	収去検体数	割合(%)
飲料・氷雪	85	20.4	飲料・氷雪	66	20.1	菓子類	50	17.7	飲料・氷雪	68	18.8
菓子類	60	14.4	菓子類	44	13.4	飲料・氷雪	44	15.5	菓子類	55	15.2
調味料	46	11.1	漬物	36	11.0	調味料	34	12.0	冷凍食品	44	12.2
冷凍食品	46	11.1	穀類加工品	26	7.9	冷凍食品	26	9.2	調味料	30	8.3
肉卵類加工品	41	9.9	果実類加工品	26	7.9	漬物	22	7.8	穀類加工品	26	7.2
			冷凍食品	26	7.9						
その他	138	33.2	その他	104	31.7	その他	107	37.8	その他	139	38.4
合計	416	100	合計	328	100	合計	283	100	合計	362	100

平成30年度			令和元年度			令和2年度			令和3年度		
食品分類	収去検体数	割合(%)	食品分類	収去検体数	割合(%)	食品分類	収去検体数	割合(%)	食品分類	収去検体数	割合(%)
飲料・氷雪	135	19.5	飲料・氷雪	98	17.9	飲料・氷雪	109	18.7	飲料・氷雪	96	17.1
菓子類	100	14.5	菓子類	64	11.7	乳及び乳製品等	65	11.1	菓子類	64	11.4
穀類加工品	76	11.0	乳及び乳製品等	58	10.6	穀類加工品	65	11.1	漬物	54	9.6
乳及び乳製品等	57	8.2	穀類加工品	50	9.1	菓子類	56	9.6	穀類加工品	53	9.4
肉卵類加工品	56	8.1	冷凍食品	50	9.1	冷凍食品	48	8.2	乳及び乳製品等	53	9.4
その他	268	38.7	その他	228	41.6	その他	240	41.2	その他	243	43.2
合計	692	100	合計	548	100	合計	583	100	合計	563	100

(3) 違反・不適状況

輸入・市外製造品の違反・不適状況は表4のとおりである。監視による表示基準違反・不適正は各年度数十件発見されているが、検査による表示基準違反は1件、検査による規格基準違反は4件、検査による旧衛生規範不適は3件であった。

表4. 年度別違反・不適状況（平成30～令和3年度）

年度	監視による表示 基準違反・不適正	検査による 表示基準違反	検査による 規格基準違反	検査による 旧衛生規範不適	合計
平成30年	71	0	2*	3	76
令和元年	58	1*	1	0	60
令和2年	95	0	0	0	95
令和3年	31	0	1*	0	32

* 紹介する違反事例

3 違反事例について

事例① 冷凍食品の規格基準違反

<食品の概要>

収去日：平成30年11月5日

検査機関：名古屋市食品衛生検査所

名称：冷凍メンチカツ

内容量：400g

賞味期限：枠外側面に記載（19.10.1）

保存方法：-18℃以下で保存して下さい

その他：凍結前未加熱・加熱後摂取冷凍食品

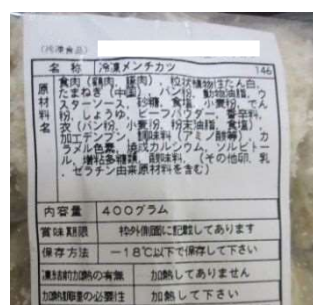


図1. 冷凍食品の規格基準違反の検体

<違反状況>

微生物検査の結果、E. coli が陽性となった（凍結前未加熱・加熱後摂取冷凍食品の規格基準：E. coli 陰性）。食品衛生法第13条第2項違反であるとして、管轄自治体への通知を依頼した。また、上記違反の他、黄色ブドウ球菌も陽性であった。

<管轄自治体による調査結果及び指導・改善内容>

当該品の直前に製造され保管されていたメンチカツ（そうざい半製品）も E. coli が陽性となった。また、施設の衛生状況について確認するため機械器具の洗浄後に ATP 検査を実施したところ機械器具によって数値にばらつきがみられ、構造が複雑で洗浄が難しい場所であることが、清浄度に影響したと推察された。

当該品は業務用の冷凍生メンチカツ（そうざい半製品）であったものを、取引先の冷凍食品にしてほしいという意向とともに市販するようになったものである。今回の汚染源を特定することはできなかったが、生肉を使用し加熱工程がないことから、製造に使用された生肉の一部に汚染がありそのまま製品化された可能性と、洗浄が不十分であった機械器具を介して汚染を受けた可能性の2点が考えられた。

当該品に対して食品衛生法第59条に基づく回収命令及び施設にて回収品の廃棄等の措置を講じた。

生肉を使用し、加熱工程を含まない製品については冷凍食品規格での販売を行わないこと、定期的な工場監査及び従業員に対する衛生教育や、機械器具類の洗浄消毒において洗浄に使用するブラシや洗浄剤の変更等の改善を行った。

事例② 着色料の食品表示基準違反

<食品の概要>

収去日：令和元年6月3日

検査機関：名古屋市食品衛生検査所

名称：ホットドック

内容量：550g

賞味期限：2019年6月28日

保存方法：10℃以下で保存してください。

その他：加熱食肉製品（加熱後包装）

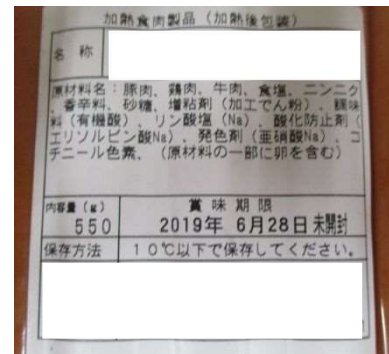


図2. 着色料の食品表示基準違反の検体

<違反状況>

理化学検査の結果、表示に記載のない着色料の食用赤色106号が検出された。そのため、食品表示法第4条第1項に規定する食品表示基準違反として、管轄自治体への通知を依頼した。

<管轄自治体による調査結果及び指導・改善内容>

製造者が当該品を含む17商品において、食品添加物の「赤色106号」を「コチニール色素」と誤表示していた。

名古屋市からの通知の前に、管轄自治体の収去検査により表示にない添加物が検出されたため、既に6月5日に文書指導を行っていた（名古屋市では6月14日に違反確定、6月19日に管轄自治体へ通知）。販売する全ての食品についての表示の点検を行い、不適正な表示の商品について速やかに適正な表示に是正すること、チェック体制の強化及び法令遵守の徹底等の再発防止策の実施、全従業員に対する食品表示制度についての啓発等の改善指導を行った。

事例③ 残留農薬の一律基準値違反

<食品の概要>

収去日：令和3年7月19日

検査機関：名古屋市衛生研究所

名称：ひよこ豆

固形量：240g

内容総量：400g

賞味期限：枠外底面に記載（2023.09.23）

保存方法：直射日光を避け常温で保存すること

原産国名：イタリア

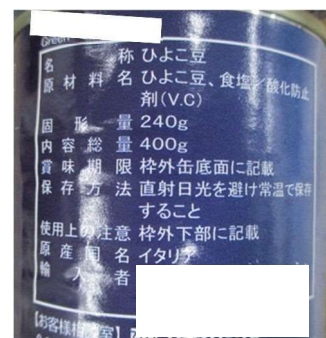


図3. 残留農薬の一律基準値違反の検体

<違反状況>

理化学検査の結果、一律基準値：0.01ppmを超える残留農薬ピペロニルブトキシドが0.4ppm検出された。そのため、食品衛生法第13条第3項違反であるとして、管轄自治体への通知を依頼した。

<管轄自治体による調査結果及び指導・改善内容>

原材料であるひよこ豆の生育畑でピペロニルブトキシド使用が判明した。輸入者は原材料へのピペロニルブトキシド使用を把握できておらず、残留農薬の確認がされていなかった。本商品の他ロッ

ト及び類似食品の残留農薬検査を輸入者が自主的に実施したところ、同品の他ロットにおいてもピペロニルブトキシドの一律基準の超過事例（0.04ppm 検出）が判明した。

ピペロニルブトキシドはピレスリンなどの殺虫剤の効果を高めるために用いられる農薬の共力剤であり、日本では食品添加物の防虫剤として登録されているが、ヨーロッパでは果実・野菜・穀類などの生育や貯蔵保存に使用する農薬として用いられている。

輸入者が自主回収を行う意思があったため、当該品を含む対象となる回収品については流通することがないようにすること、製造者と綿密に連絡を取り、製造工程の把握をすること、原料について定期的に残留農薬検査を実施し、安全性について確認する体制を構築すること等の改善指導を行った。これを受けピペロニルブトキシドの分析を原材料の供給元で事前に行い、検出されなかった原材料のみ缶詰製造者へ送付することとした。

4 まとめ

今回、輸入食品及び市外製造品の収去状況や違反事例に焦点を当てて広域監視係（旧食品衛生機動班）の業務内容をまとめた。厚生労働省の令和3年度 輸入食品監視統計の国別届出件数において上位5ヵ国に中国・タイ・韓国といったアジア圏の国が入っていることから、今後もアジア圏の食品を中心とした収去が続くと考えられる。また、収去状況においてアジア圏が中心となっている中、イタリアが上位に入っているのは輸入食品の低濃度残留農薬の検査のためにパスタやトマトの水煮等を高頻度に収去しているためである。そして、輸入食品・市外製造品共に飲料・氷雪、菓子類が各年度食品分類の上位となっているが、細菌の規格基準があるものを中心に収去を実施する中で、飲料は比較的多種類で新製品等が出やすい傾向にあるためであり、菓子類に関しては輸入食品では量販店において輸入菓子コーナーが充実していること、市外製造品では名古屋市食品指導基準が定められた生菓子が豊富にあるためである。飲料・氷雪、菓子類以外の食品分類の幅をより広げることができればさらに効果的な収去につながると考えられる。

今回紹介した冷凍食品の規格基準違反の検体である生メンチカツについては、冷凍食品の規格基準があるにもかかわらず、生メンチカツといった商品名やそうざい半製品のような形状を疑問に思い収去を行った。商品の分類や外観・食品表示を考慮して収去検体を選ぶことが違反発見につながるという良い前例になったと思われる。また、残留農薬の一律基準値違反の検体については輸入者が使用農薬を把握出来ていなかった点が原因であった。このように輸入者もしくは販売者が製造者（所）と異なる商品（輸入食品、OEM 食品等）は、使用原料から製造方法・管理体制までの全体像の把握が不十分な場合があるため、収去することにより上述と同様に違反発見につながることを再認識できた。食品のどの分類においても無作為ではなく見当を付けて収去することで、このような E. coli や残留農薬といった一步間違えば健康被害に関わる違反を発見することができ、食の安全の確保のために必要なことであると考えられる。

今後もより効率的で効果的な収去検査を行っていくことで名古屋市の食の安全・安心に大いに貢献していきたいと考えている。

今回、収去業務の一部を紹介させていただいたが、今後の監視指導業務の参考になれば幸いである。

Ⅲ 参考資料

調査研究一覧

年度	表題	概要	発表
平元	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. monocytogenes</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、生干し、味醂干し等)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(ブランピ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
	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
25	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－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
2	食品中の放射性物質検査について	当検査所がこれまで（令和 2 年 12 月末まで）行った放射性物質検査の結果をまとめるとともに、一部の指定都市や近隣自治体（9 県市）の放射性物質検査の現状調査及び市民の意識を把握するためのアンケートを実施した。	第 43 回名古屋市食品衛生業務報告会
3	中央卸売市場本場内の事業者に対する HACCP 導入支援について	令和 3 年 6 月 1 日から HACCP 制度化が本格施行となり、当市場内の事業者の HACCP に沿った衛生管理の導入に向けて、当所で実施した助言指導の内容とその結果を報告する。	第 44 回名古屋市食品衛生業務報告会

4	広域監視係が実施した加工食品の収去について	平成 30～令和 3 年度の過去 4 年間に 広域監視係が行った輸入食品及び市外 製造品に収去や発見した違反等の状況 検査によって判明した違事例について 報告する。	第 45 回名古屋市食品衛生業務報告会
---	-----------------------	--	---------------------

食品衛生検査所 事業概要

－令和 4 年度－

発行年月日 令和 5 年 10 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