

事業概要

令和 5 年度

名古屋市食品衛生検査所

令和5年度「事業概要」の発行に当たって

名古屋市中心卸売市場は、名古屋市とその近隣地域における食品の流通拠点として日々国内外から魚介類や青果物が入荷してきております。名古屋市食品衛生検査所は、中央卸売市場本場内に設置され、本場内の営業施設の監視指導や流通品の収去検査を行い、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。

さて、令和5年度末に食品に関して世間を揺るがす事故が公表されたのは記憶に新しいところです。一企業が製造した機能性表示食品を摂取したことにより健康被害が発生したもので、調査の過程で通常の製品には本来含まれることがない物質が発見され、その物質と健康被害との因果関係が特定されました。

機能性表示食品は平成27年に制度が始まり、令和5年度末時点で約7,000件の届出があるとされております。今では私たちが日常的に利用するスーパーやドラッグストアなどでそれらの商品を目にすることも多くなり、制度開始から10年も満たない間に、私たちの身近な生活の中に入ってきていることを実感しております。

とにかく機能性表示食品は機能性関与成分や期待される働きなどに目が行きがちですが、言うまでもなくあくまでも食品であり、事業者は摂取することによる利点よりも前に、商品の先にいる消費者のことが目に入らなければならないと考えます。商品の先には健康な人もいれば健康に不安を抱える人もおり、若い人もいれば高齢の方もいる。どのような人でも共通して食品に求めるものは、第一に「衛生の確保」であり、それこそが食品において最も重要なことであると思います。

私たち食品衛生監視員は、事業者と消費者の間に立ち、常日頃から食品に向き合い、最終的に消費者の方々に衛生的な食品が提供されるように努めております。平成30年の食品衛生法の改正でHACCPが制度化されたことにより、事業者自らが衛生管理を実施することの定着化が進められておりますが、それにも関わらず事業者でも予期することができないことが起こり、大事故につながる可能性があることが今回の事故で改めて認識されることとなりました。

このようなことから食品衛生監視員は、事業者の自主的な衛生管理の推進のための助言や指導を継続していく一方で、従来からの監視指導そして収去検査を緩めることなく実施していくことが重要であると思っております。私たち市場の衛生を預かる食品衛生監視員もまた、監視指導や収去検査について今後も研鑽に努めてまいり所存です。

この度、令和5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6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	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	36
(1)	違反食品	36
(2)	名古屋市食品指導基準不適食品	36
(3)	食用不適格食品	36
5	衛生教育	38
(1)	衛生講習会等	38
(2)	情報提供	38
(3)	市場全体に関する事業	38
(4)	本場安全・安心連絡会議	39

6	広域監視担当の業務	43
	(1) 監視指導及び収去等	43
	(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。
- 令和 6 年 係制を廃止し担当制を導入。係長の名称を所長補佐に変更。



食品衛生検査所近影

(2) 中央卸売市場配置図



456-0072

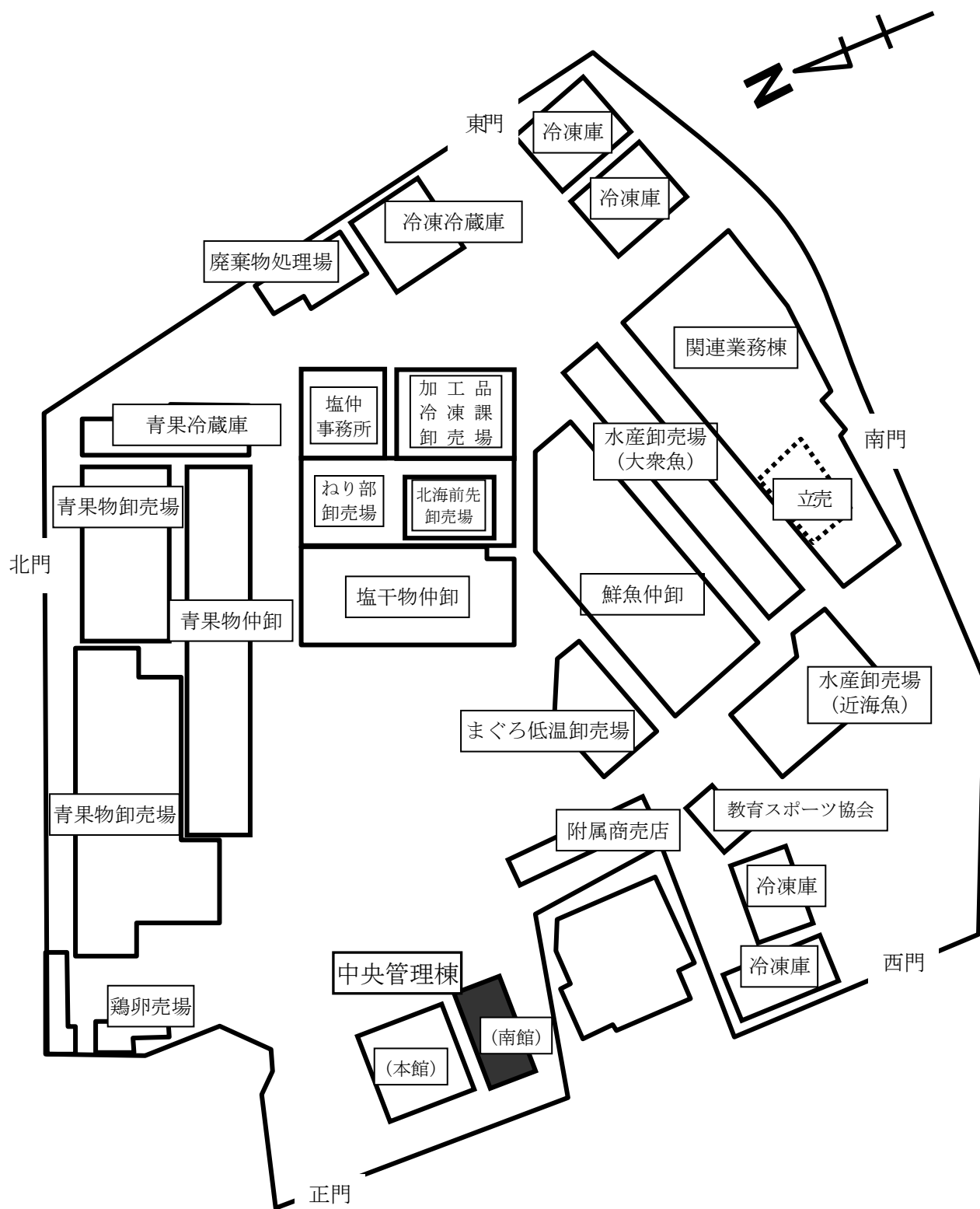
名古屋市熱田区川並町2番22号

TEL (052) 671-3371

FAX (052) 671-3383

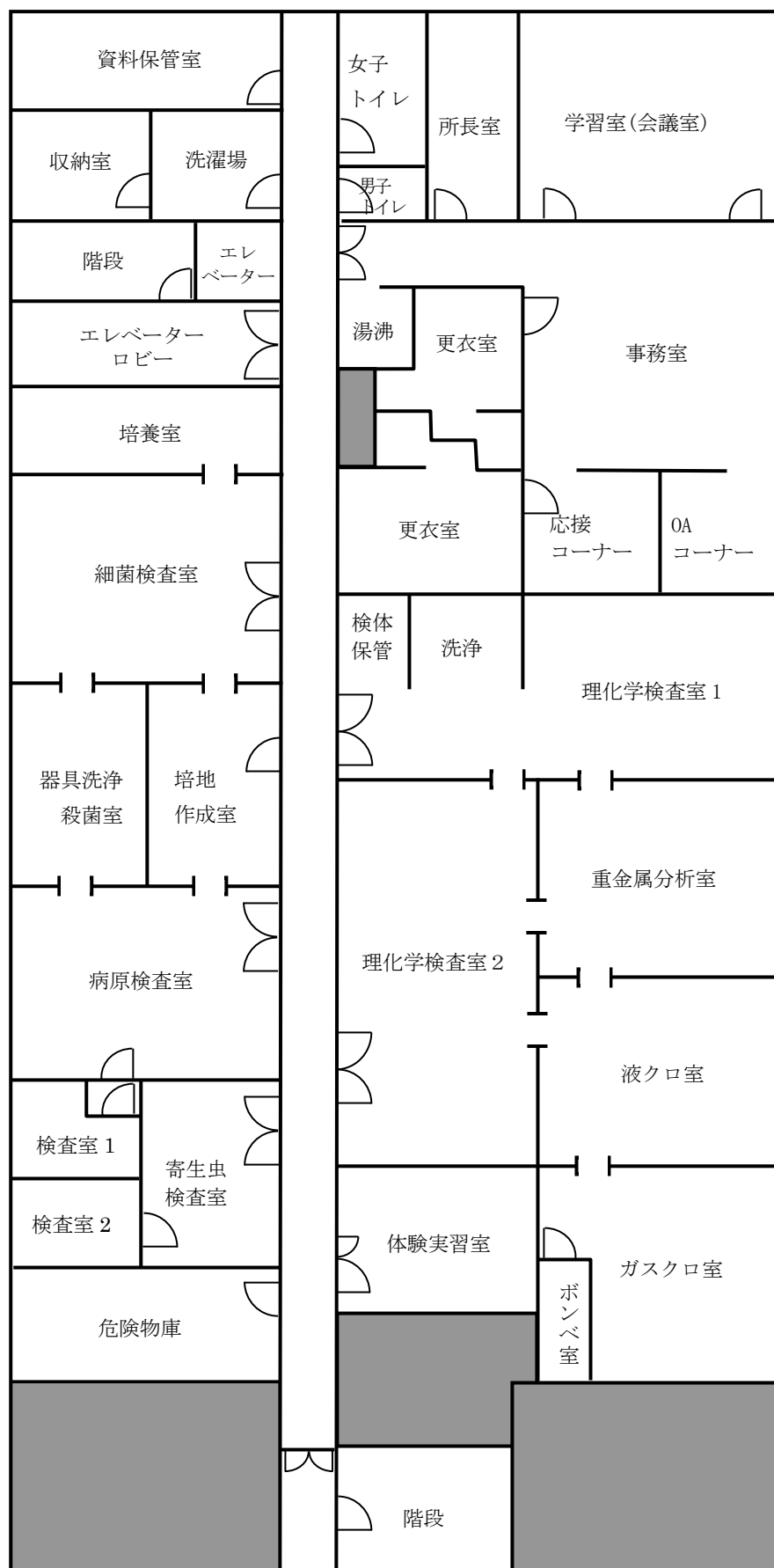
交通 地下鉄「日比野」下車、徒歩約10分

(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

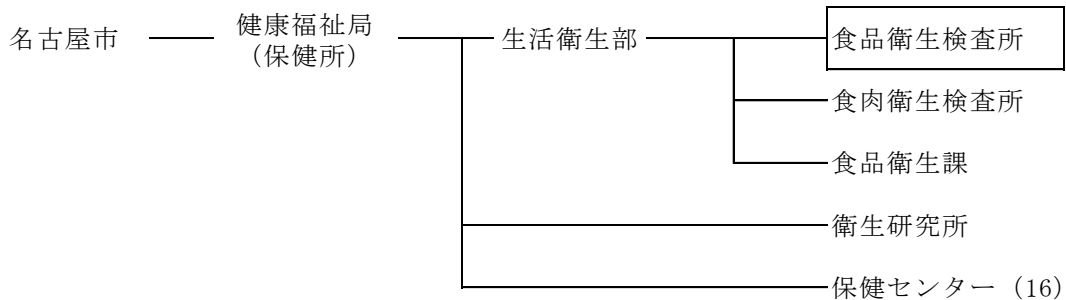


理化学検査室	355.6 m ²
微生物検査室	302.2 m ²
事 務 所	242.9 m ²
合 計	900.7 m ²

(5) 食品衛生検査所の機構

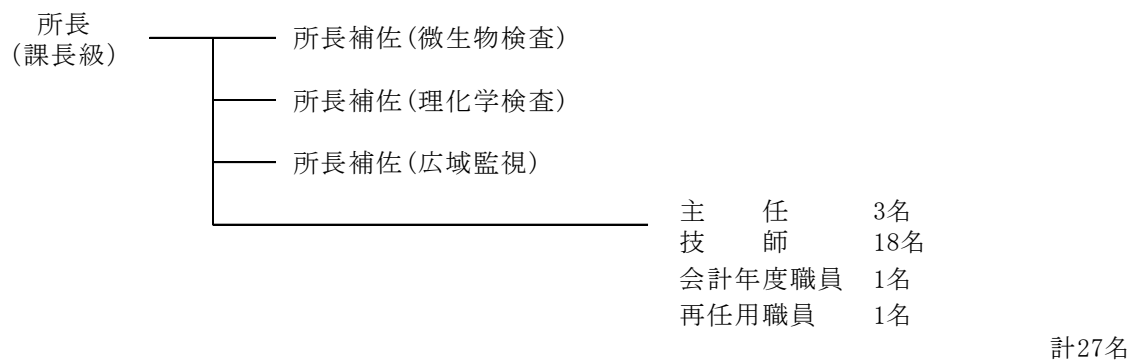
ア 組織

組 織（令和6年4月1日現在）



イ 職員

職 員（令和6年4月1日現在）



計27名

(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、営業者に對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、広域監視担当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 広域監視担当

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	塩干仲卸 鮮魚仲卸 (せり)			
7:00		↓		施設の ふきとり		
8:00			卸売業者 〔青果物〕			
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。

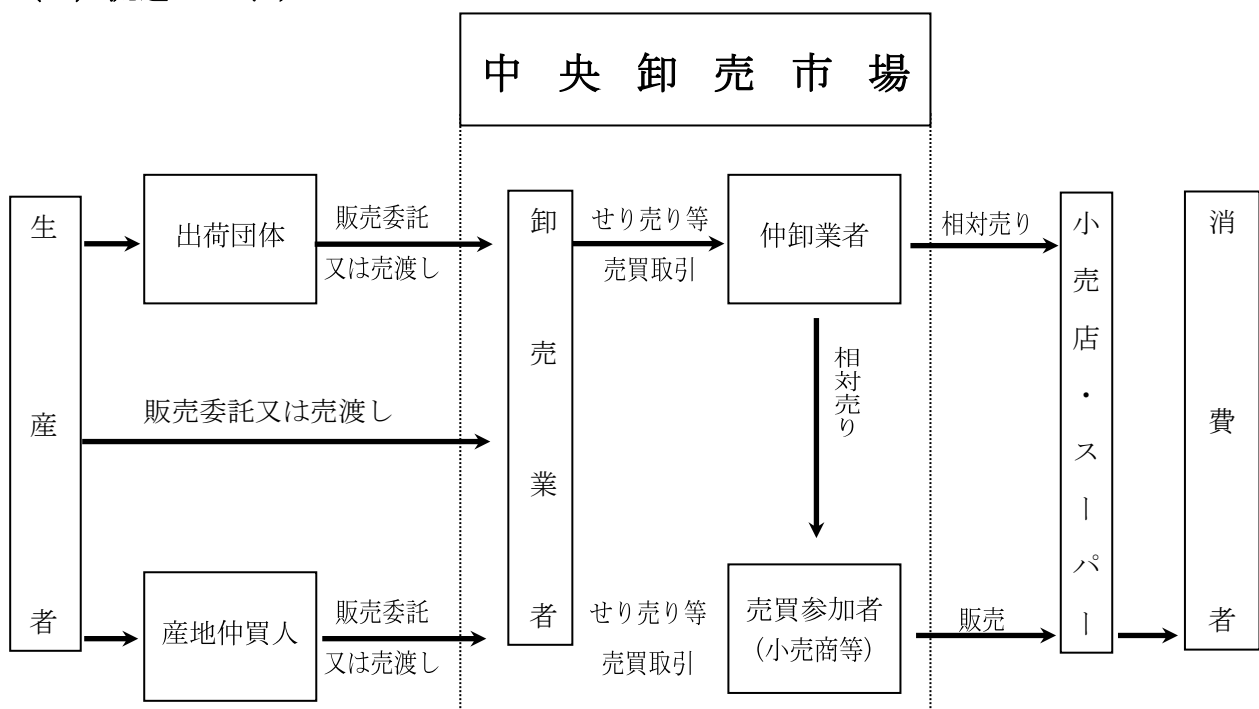
ウ 売買参加者

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	172,033㎡
建物(延)	228,862㎡
卸売場	35,966㎡
仲卸売場	22,729㎡
事務所	36,128㎡
倉庫	1,881㎡
冷蔵庫	22,101㎡
関連事業者売場	5,419㎡
その他（駐車場等）	68,571㎡

(令和6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)	38
	水産物(塩干)	14
	青果	23
	青果(つけ物)	-
売買参加者	水産物	-
	青果	332
	青果(つけ物)	9
合計		422

(令和6年4月1日現在)

ウ 取扱高

(令和5年度)

種別 \ 区分	年間取扱量 (トン)	年間取扱高 (千円)	一日平均取扱量 (トン)	一日取扱高 (千円)
総 取 扱 高	324,198	165,487,710	1,290	657,798
水 産 物 部	77,810	95,841,152	309	380,322
生鮮水産物	34,968	44,585,054	139	176,925
冷凍水産物	12,820	20,061,172	51	79,608
加工水産物	22,513	25,744,407	89	102,160
加工食料品	7,510	5,450,519	30	21,629
青 果 部	246,388	69,646,558	982	277,476
野 菜	198,189	47,471,930	790	189,131
果 実	46,532	21,556,170	185	85,881
加工食料品	1,666	618,458	7	0

※取扱量は1ト未満、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	252 日
青果物／漬物部	251 日

(令和5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。

月	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 カンピロバクターによる食中毒防止のための強化月間	
6		附属商給食施設	・附属商拭き取り検査 ・本場安全・安心連絡会			
7		前売売場	・一日食品衛生監視員事前講習会 ・鮮魚仲卸講習会 ・附属商講習会		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 カンピロバクターによる食中毒防止のための強化月間	
9		冷凍冷蔵業				
10		塩干仲卸	・食の安全・安心講演会			
11		附属商給食施設			年末食品衛生対策	
12		フグ取扱い施設				ノロウイルスによる食中毒防止対策
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、危害発生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	監視指導数
要許可 (旧許可)	飲食店営業	8	6
	喫茶店営業	8	2
	食肉処理業	1	6
	食肉販売業	4	-
	魚介類販売業	39	2,605
	魚介類せり売営業	3	245
	食品の冷凍又は冷蔵業	4	-
	小計	67	2,864
要許可 (新許可)	飲食店営業	3	4
	調理の機能を有する自動販売機	5	2
	魚介類販売業	50	2,762
	水産製品製造業	1	2
	小計	59	2,770
届出	魚介類販売業（包装に限る）	4	-
	食肉販売業（包装に限る）	21	-
	乳類販売業	18	-
	コップ式自販機	5	-
	野菜果物販売業	34	1,407
	自動販売機による販売	2	-
	その他の食料・飲料販売業	82	4,674
	その他の食料品製造・加工業	1	1
	その他	4	4
	小計	171	6,086
総数		297	11,720

(令和 6 年 3 月 31 日現在)

表 2-2 主な緊急監視等

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 (9月5日～9月13日) 他自治体における収去検査の結果、韓国産開赤貝から腸炎ビブリオの最確数 290/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。
残留基準値を超過したフルジオキサニルを検出したブルーベリーに係る調査 (10月30日～11月15日) 検疫所におけるモニタリング検査の結果、生鮮ブルーベリーからフルジオキサニル 4ppm (基準値：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。
一律基準値を超過したプロパルギットを検出したラ・フランスに係る調査 (12月11日～1月22日) 当所における検査の結果、ラ・フランスからプロパルギット 0.30ppm (一律基準値：0.01ppm) を検出し、仕入先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。
残留基準値を超過したフルジオキサニルを検出したブルーベリーに係る調査 (12月19日～4月10日) 検疫所におけるモニタリング検査の結果、生鮮ブルーベリーからフルジオキサニル 3ppm (基準値：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。
一律基準値を超過したテブコナゾールを検出したブルーベリーに係る調査 (12月25日～1月22日) 検疫所におけるモニタリング検査の結果、生鮮ブルーベリーからテブコナゾール 0.05ppm (一律基準値：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。

表 2-3 主な苦情・相談処理

異物混入事例	苦情概要
たらの切り身から黒い斑点が発見された。 	当該異物は、たらの切り身であり黒い斑点が付着していた。写真のみの提供であったため、写真での特定は不能であった。一般的に魚介類の黒い斑点については粘液胞子虫や、微胞子虫などの寄生虫などが原因として考えられると推測された。
みそうどんから異物が発見された。 	当該異物は、みそうどんに混入しており、茶褐色のやや湾曲した針状物で、幅約 1mm、長さは約 15mm であった。当該異物を 2 分割し、ガスバーナーで燃焼させたところ、有機物が燃えたような臭いがし、徐々に茶褐色から黒変した。また、実体顕微鏡で観察すると、表面は粗造で、長軸に平行に繊維構造が走行しているのが確認できた。木片の構造と比較するため、割り箸をスライスした 1 片とあわせたところ、両者にはよく似た繊維構造の走行が認められた。以上結果より当該異物は炭素を含む有機物であり、形状から木片である可能性が推測された。
ちりめんから異物が発見された。 	当該異物は、ちりめんの中に含まれており、2 本の紐上で、幅 1.2 mm 程、長さは約 26mm の比較的まっすぐな形状の物と、約 42mm の折れ曲がった形状の物であった。2 本とも伸縮性があり、弾性が認められた。実体顕微鏡で観察すると円柱状で、表面は規則正しい蛇腹様の形状であった。表面に黒い顆粒要物が認められ、蒸留水中で異物を揺らしてみると若干の顆粒物は蒸留水に移行したため、表面に付着していたものと思われた。また、内部に寄生虫の消化管等の形状は認められなかった。また、ガスバーナーで燃焼させたところ、有機物が燃えたような臭いがして徐々に茶褐色から黒変に炭化した。上記の結果から、当該異物ご弾性があり、規則正しい蛇腹状の円柱状の形状をした炭素を含む有機物であり、ゴム等の可能性が推測された。
ちりめん稚魚が混入しているのが発見された。 	当該異物はちりめんの中に含まれており約 5mm×2mm 程の大きさであり、実体顕微鏡で観察したところ、比較的大きい目と胸びれと尾びれを備えた、黒い斑点のある稚魚であった。ただし、当該異物の上顎に歯板は見られず、相対する位置に背びれと臀びれもないため、ふぐの稚魚ではないと考えられるが、魚種の特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、しらす干の中に含まれており大きさは約 22mm×0.8mm 程の銀色の光沢のある針金様物であった。2mm 程の間隔で波打った形状をしていた。 また、当該異物は磁石につかず、磁性は無かった。実体顕微鏡で観察すると異物の右端は 4mm 程、左端は 5mm 程の箇所から斜めに切断されているような形状をしていた。上記の結果より、外観および磁性の無いことから、鉄の含有量が少ないあるいはないステンレスなどの針金様物であると推測された。
ますの切り身から白い斑点が発見された。 	当該異物は、ますの切り身であり白い斑点が付着していた。写真のみの提供であったため、写真での特定は不能であった。一般的に魚介類の白い斑点については粘液胞子虫や、微胞子虫などの寄生虫などが原因として考えられると推測された。
かちりに異物が混入しているのが発見された。  	当該異物は、かちりの中に含まれており大きさは約 4mm×9mm 程の灰色の硬質異物あった。実体顕微鏡で観察してみると、当該異物の裏面は、灰色の上層に褐色の層があり、その上に白色の物質が一部付着しているように見え、粗造な構造を呈していた。塩酸試験を行っ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、当該異物を燃焼してみると炭化し有機物が燃えたような臭いがした。このことから合成樹脂片ではなく有機物であることが考えられた。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。

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担当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、果物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 防び剤 (8) 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	682	3,613	897	37,616	1,579	41,229
	(11)	(12)	(3)	(3)	(14)	(15)
保健センター及び 広域監視担当分	460	1,751	515	4,076	975	5,827
	(6)	(6)	(0)	(0)	(6)	(6)
合計	1,142	5,364	1,412	41,692	2,554	47,056
	(17)	(18)	(3)	(3)	(20)	(21)

※（ ）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5年度		成 分 規 格							
	検 体 数	項 目 数	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
1 魚 介 類	83	664	9			9				23
2 魚 介 類 加 工 品 (魚 肉 ね り 製 品 を 除 く)	177	1,270	1	2					12	
3 魚 肉 ね り 製 品	73	274		55						
4 肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 (食 肉 製 品 を 除 く)	16	58								
5 食 肉 製 品	2	8			2			2		
6 乳 ・ 加 工 乳 (生 乳 を 含 む)	-	-								
7 乳 製 品 及 び 乳 類 加 工 品	6	23	3	5			2			
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)	2	2								
10 め ん 類	89	309								
11 野 菜 類 ・ 果 物 及 び そ の 加 工 品 (漬 物 を 除 く)	11	46								
12 漬 物	16	71								
13 冷 凍 食 品	66	373	66	40	26					23
14 菓 子 類	53	205								
15 清 涼 飲 料 水	4	16		4						
16 酒 精 飲 料	-	-								
17 そ う ざ い 類	78	274								
18 弁 当 類	2	10								
19 氷 雪 ・ 氷	-	-								
20 か ん 詰 ・ び ん 詰 食 品	-	-								
21 そ の 他 の 食 品	4	10								
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	682	3,613	79	106	28	9	2	2	12	46
市 場 外 分	460	1,751	27	121	8	-	13	8	-	-
総 数	1,142	5,364	106	227	36	9	15	10	12	46

					成 分 規 格 以 外					
サルモネラ	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・coli	腸管出血性大腸菌群	小計
				41	475	74		74		623
		1		16	902	175	1	176		1,254
				55	73	73		73		219
				-	26	16		16		58
2				6		2				2
				-						-
				10	6	1		6		13
				-						-
		2		2						-
				-	84	89	47	89		309
		2		2	23	9		9	3	44
				-	16			16	39	71
				155	178			40		218
				-	54	53	45	53		205
				4	4	4		4		12
				-						-
		3		3	121	75		75		271
				-	6	2		2		10
				-						-
				-						-
		1		1	3	3		3		9
				-						-
				-						-
				-						-
2	-	9	-	295	1,971	576	93	636	42	3,318
8	9	45	-	239	495	360	153	402	102	1,512
10	9	54	-	534	2,466	936	246	1,038	144	4,830

※（ ）内は違反数

表 3-4 理化学検査

試験項目 区分	令和5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	123	2,707	3	2	2	7				
2 魚 介 類 加 工 品 (魚 肉 ね り 製 品 を 除 く)	165	670	285	190	91	67	5	20		
3 魚 肉 ね り 製 品	73	452	219	146	68	19				
4 肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 (食 肉 製 品 を 除 く)	23	1,106	3	2	1					
5 食 肉 製 品	2	14	6	4	2		2			
6 乳 ・ 加 工 乳 (生 乳 を 含 む)	-									
7 乳 製 品 及 び 乳 類 加 工 品	6	39	19	12	5			3		
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)	2	14	6	4	2	2				
10 め ん 類	90	226	3	2	59	31				89
11 野 菜 類 ・ 果 物 及 び そ の 加 工 品 (漬 物 を 除 く)	181 (3)	30,690 (3)	30	20	10	9			51	
12 漬 物	17	111	51	34	14	12				
13 冷 凍 食 品	52	596	138	92	45	3				
14 菓 子 類	53	319	159	106	52	2				
15 清 涼 飲 料 水	4	28	16	8	4					
16 酒 精 飲 料	-	-								
17 そ う ざ い 類	78	475	234	156	76	6		3		
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	26	157	79	52	26					
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	897 (3)	37,616 (3)	1,257	834	459	158	7	26	51	89
市 場 外 分	515	4,076	1,566	982	445	183	25	93	-	38
総 数	1,412	41,692 (3)	2,823	1,816	904	341	32	119	51	127

規格試験		残留物質					自然毒				遺伝子組換え食品	その他
重金属	乳規格	残留農薬	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		
			22	22	2,597	41		8	3			
									12			
					1,100							
												42
		30,530 (3)				40						
					318							
-	-	30,530 (3)	22	22	4,015	81	-	8	15	-	-	42
-	8	695	-	-	-	-	2	-	-	-	10	29
-	8	31,225 (3)	22	22	4,015	81	2	8	15	-	10	71

() 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	60	180	60		60	60			
B		未加熱処理したもの	5	5	5						
C	漬物（浅漬）		-	-			-		-		
D	めん類	生めん	42	126	42		42	42			
E		ゆでめん	47	136	47	47		42			
F	食肉製品店頭スライス		-	-	-		-	-			
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	73	146	73			73			
I	生 食 用 魚 介 類		104	329	72		95	104		58	
J	魚介類加工品	非加熱製品	20	80	20		20	20		20	
K		加熱製品	122 (3)	467 (4)	117 (3)		122	120	108 (1)		
L	乳 等 を 主 要 原 料 と す る 食 品		-	-	-	-		-			
M	合成樹脂製容器包装詰食品		-	-	-	-					
N	豆腐		-	-	-		-	-			
O	生菓子		45 (6)	132 (6)	45 (6)	45 (6)		42			
P	そ の 他 の 食 品		60 (2)	173 (2)	60 (2)		59	54			
合 計			578 (11)	1,774 (12)	541 (5)	92 (6)	398	557	108 (1)	78	

※（ ）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	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	1	-	1	-	1	-
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）	3	-	3	-	3	-
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	27	-	27	-	27	-
13	冷 凍 食 品	-	-	-	-	-	-
14	菓 子 類	11	-	11	-	11	-
15	清 涼 飲 料 水	-	-	-	-	-	-
16	酒 精 飲 料	-	-	-	-	-	-
17	そ う ざ い 類	3	-	3	-	3	-
18	弁 当 類	2	-	2	-	2	-
19	氷 雪 ・ 氷	-	-	-	-	-	-
20	か ん 詰 ・ び ん 詰 食 品	-	-	-	-	-	-
21	そ の 他 の 食 品	-	-	-	-	-	-
合 計		48	-	48	-	48	-

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	14	3	2	2	7	-	-	-
2 魚 介 類 加 工 品 （ 魚 肉 ね り 製 品 を 除 く ）	157	658	285	190	91	67	5	20	-
3 魚 肉 ね り 製 品	73	452	219	146	68	19	-	-	-
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	3	14	6	4	2	-	2	-	-
6 乳 ・ 加 工 乳 （ 生 乳 を 含 む ）	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7 乳 製 品 及 び 乳 類 加 工 品	6	39	19	12	5	-	-	3	-
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 ）	2	14	6	4	2	2	-	-	-
10 め ん 類	90	184	3	2	59	31	-	-	89
11 野 菜 類 ・ 果 物 及 び そ の 加 工 品 （ 漬 物 を 除 く ）	18	69	30	20	10	9	-	-	-
12 漬 物	17	111	51	34	14	12	-	-	-
13 冷 凍 食 品	50	278	138	92	45	3	-	-	-
14 菓 子 類	53	319	159	106	52	2	-	-	-
15 清 涼 飲 料 水	4	28	16	8	4	-	-	-	-
16 酒 精 飲 料	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17 そ う ざ い 類	78	475	234	156	76	6	-	3	-
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	26	157	79	52	26	-	-	-	-
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	590	2,830	1,257	834	459	158	7	26	89

※（ ）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	AZX	PYR	PRP	FLD	輸出国
オレンジ	1	ND	ND	0.0029	0.0016	ND	0.0031	ND	0.0008	オーストラリア
	1	ND	ND	0.0011	0.0017	ND	ND	0.0067	ND	アメリカ合衆国
レモン	1	0.0005	ND	0.0002	0.0005	-	-	-	0.0008	アメリカ合衆国
	1	ND	ND	0.0005	0.0006	-	-	-	0.0010	アメリカ合衆国
バナナ	1	ND	ND	ND	ND	-	-	-	-	フィリピン
グレープ フルーツ	1	ND	ND	0.0012	0.0012	-	-	-	ND	イスラエル
	1	ND	ND	0.0010	0.0011	ND	ND	ND	ND	メキシコ
	1	0.0021	ND	ND	0.0009	ND	0.0013	ND	ND	トルコ
合計	8									

※単位：g/kg ND：検出せず -：検査せず

<略号>

OPP : オルトフェニルフェノール AZX : アゾキシストロビン
DP : ジフェニル PYR : ピリメタニル
TBZ : チアベンダゾール PRP : プロピコナゾール
IMZ : イマザリル FLD : フルジオキサニル

<使用基準>

OPP	0.010g/kg 以下（かんきつ類）
DP	0.070g/kg 未満（グレープフルーツ、レモン、オレンジ類）
TBZ	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）
IMZ	0.0050g/kg 以下（かんきつ類（みかんを除く））
	0.0020g/kg 以下（バナナ）
AZX	0.010g/kg 以下（かんきつ類（みかんを除く））
	0.007g/kg 以下（ばれいしょ）
PYR	0.014g/kg 以下（西洋なし、マルメロ、りんご）
	0.010g/kg 以下（あんず、おうとう他）
PRP	0.008g/kg 以下（かんきつ類（みかんを除く））
	0.004g/kg 以下（あんず、もも（種子を除く）他）
	0.0006g/kg 以下（すもも（種子を除く））
FLD	0.020g/kg 以下（キウイー、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	4	-	
さといも類（含やつがしら）	4	-	
かんしょ	4	-	
やまいも(長いも)	2	-	
だいこん類（含ラディッシュ）の根	7	-	
かぶ類の根	2	-	
はくさい	2	-	
キャベツ	5	-	
こまつな	6	-	
きょうな	1	1	ペルメトリン
チンゲンサイ	2	1	クロルフェナピル
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	0	-	
ごぼう	3	1	ダイアジノン
しゅんぎく	3	-	
レタス(含ちしゃ、サラダ菜)	2	-	
たまねぎ	5	-	
ねぎ(含リーキ)	4	1	クロルフェナピル
わけぎ	1	-	
しろうり	0	-	
アスパラガス	0	-	
にんじん	6	2	プロシミドン(2検体)
たけのこ	0	-	
セロリ	3	2	アゾキシストロビン、ジフェノコナゾール
パセリ	1	-	
みつば	1	4	クロルフェナピル、トルクロホスメチル、フルトラニル、プロシミドン
トマト	5	1	ブプロフェジン
ピーマン	4 (1)	-	
なす	4	2	クロルフェナピル、クレソキシムメチル
きゅうり(含ガーキン)	5	1	イプロジオン
かぼちゃ(含スカッシュ)	4 (1)	-	
その他のうり科野菜	3	-	
ほうれんそう	3	2	エトキサゾール、テフルトリン
おくら	2	-	
その他キク科野菜	1	3	ピリダベン、プロシミドン、ダイアジノン
その他のきのこ類	1	-	
えだまめ	2	-	
未成熟いんげん	2	2	エトフェンブロックス、フルジオキシニル
しょうが	1	-	
その他の野菜	17	6	エトキサゾール、エトフェンブロックス、フルジオキシニル、アゾキシストロビン、テフルトリン、イプロジオン
合 計	129 (2)	29	

※（ ）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）	2	-	
メロン類（果実）	4	-	
みかん	4	-	
レモン	3 (2)	-	
オレンジ(含ネーブルオレンジ)	2 (2)	-	
グレープフルーツ	3 (3)	-	
その他のかんきつ類果実	3	-	
りんご	3	6	ビフェントリン、トリフロキシストロビン、プロパルギット(2検体)、シプロジニル、メプロニル
日本なし	3	6	ビフェントリン(2検体)、クレソキシミメチル(3検体)、テブコナゾール、ペルメトリン
西洋なし	1	4	トリフロキシストロビン、フェンプロバトリン、プロパルギット、ダイアジノン
もも	2	1	イプロジオン
すもも（含ブルーン）	1	1	クロルピリホス
いちご	5	-	
ぶどう	2	2	シプロジニル、テブコナゾール
かき	4	5	アクリナトリン、ジフェノコナゾール(2検体)、クレソキシムメチル、ピラゾホス
バナナ	2	-	
キウイ	1	-	
その他の果実	3	-	
合 計	48 (7)	25	

※（ ）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 シラフルオフェン 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 フルジオキシニル 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	4	212	-
		サ ー モ ン 類	11	583	-
		ブ リ	1	53	-
		ヒ ラ マ サ	3	159	-
		タ イ	13	689	-
		冷 凍 エ ビ	8	424	-
		活 エ ビ	3	159	-
	淡水産魚介類	ウ ナ ギ	8	424	-
		ア ュ	3	159	-
		イ ワ ナ	1	53	-
肉 卵 類	卵	鶏 卵	17	850	-
	肉 類	鶏 肉	5	250	-
合 計			77	4015	0

<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	オキソリニック酸	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				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	
マ イ ワ シ	2	2	2	0.01～0.02	0.4	2	2	0.01	0.5	長崎県、千葉県
ス ル メ イ カ	1	1	1	0.06		1	-	-		長崎県
ゴ マ サ バ	1	1	1	0.07		1	-	-		長崎県
サ ワ ラ	1	1	1	0.01		1	1	0.01		佐賀県
ヤ リ イ カ	1	1	1	0.04		1	-	-		千葉県
合 計	6	6	6			6	3			

※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				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	
ブ リ	1	1	1	0.1	0.4	1	1	0.02	3	兵庫県
メ バ ル	2	2	2	0.04～0.06		2	-	-		北海道
マ ア ジ	4	4	4	0.03～0.22		4	-	-		高知県、福岡県、富山県
イ ボ ダ イ	1	1	1	0.01		1	-	-		和歌山県
チ ダ イ	1	1	1	0.05		1	-	-		千葉県
マ ガ キ	5	5	1	0.02		5	3	0.01～0.02		宮城県、広島県、兵庫県
ム ロ ア ジ	1	1	1	0.11		1	1	0.02		福岡県
コ ノ シ ロ	1	1	1	0.01		1	1	0.04		大阪府
合 計	16	16	12			16	6			

※検出値及び暫定規制値の単位は ppm

ウ 深海性魚介類等

令和5年度は該当なし

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	1	-	麻痺性貝毒 4MU/g以下
アサリ	5	-	
シジミ	2	-	
合計	8	-	

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	3	-	
身欠き	-	-	
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	10	-	10	-

※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	40	13	-	100Bq/kg
	農産物加工品	-	10	-	
	魚介類	41	-	-	
	魚介類加工品	-	4	-	
	その他	-	50	-	
合計		81	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	5	-	40	5	-	5	5	-	5	-	20
魚介類加工品	5	-	35	5	-	5	5	2	2	-	16
食肉製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜果実加工品	5	-	19	4	-	4	4	-	-	1	6
冷凍食品	22	-	194	22	21	22	22	4	17	-	84
惣菜類	2	-	6	2	-	2	2	-	-	-	-
合計	39	-	294	38	21	38	38	6	24	1	126

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	8	-	432	-	-	1	-	7	-	-	-	424	-
魚介類加工品	5	-	31	15	10	4	2	-	-	-	-	-	-
食肉製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜	2	-	355	-	-	-	-	-	-	-	355	-	-
果物	11	-	2,031	-	-	-	-	-	51	-	1,980	-	-
野菜果実加工品	5	-	34	15	10	5	-	4	-	-	-	-	-
冷凍食品	14	-	367	24	16	8	-	1	-	-	-	318	-
惣菜類	2	-	12	6	4	2	-	-	-	-	-	-	-
合計	47	-	3,262	60	40	20	2	12	51	-	2,335	742	-

表 3-19 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 ・ c o l i	黄 色 ブ ド ウ 球 菌	セ レ ウ ス 菌	
魚 介 類 販 売 業	25	25	-	-	-	-	-	25
飲 食 店 営 業	31	128	31	31	31	31	4	-
食 肉 処 理 業	8	32	8	8	8	8	-	-
食 品 製 造 業	6	18	6	4	4	4	-	-
合 計	70	203	45	43	43	43	4	25

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「ふき」「ラ・フランス」及び「りんご」で 1 件ずつ、食品表示法違反が 3 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、「魚介類加工品(加熱)」で細菌数超過が 3 検体、腸炎ビブリオ陽性が 1 検体、「生菓子」で大腸菌群陽性が 6 検体、「鯨肉製品」で細菌数超過が 1 検体、「その他の生食用食品」で細菌数超過が 1 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。本年度はありませんでした。

表 4-1 違反食品

ア 食品衛生法第 6 条違反
令和 5 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
4 月 21 日	ふき	残留基準値を超えるダイアジノン (0.2ppm) 検出 (>0.1ppm)	県内
12 月 8 日	ラ・フランス	一律基準値を超えるプロパルギット (0.30ppm) 検出 (>0.01ppm)	国内
12 月 25 日	りんご	一律基準値を超えるメプロニル (0.05ppm) 検出 (>0.01ppm)	国内

ウ 食品表示法違反等

発見月日	品名	違反等内容	表示責任者 所在地
4 月 27 日	生食用白ミル	加工所所在地の欠如	国内
10 月 19 日	いりこ煮	製造所所在地の不備	国内
10 月 19 日	いりこ煮アーモンド	製造所所在地の不備	国内

表 4-2 名古屋市食品指導基準不適

発見月日	分類	品名	不適内容	製造所等 所在地
7 月 10 日	魚介類加工品(加熱)	しらす干し	細菌数 440,000/g 腸炎ビブリオ 陽性	国内
7 月 10 日	魚介類加工品(加熱)	しらす干し	細菌数 230,000/g	県内
8 月 16 日	和生菓子	芋和生菓子 三種	大腸菌群 陽性(5/g)	国内
8 月 28 日	和生菓子	おはぎ つぶあん	大腸菌群 陽性(190/g)	国内
8 月 28 日	和生菓子	おはぎ 二色	大腸菌群 陽性(620/g)	国内
8 月 28 日	和生菓子	わらび餅	大腸菌群 陽性(15/g)	国内
8 月 28 日	和生菓子	大福 ホイップ	大腸菌群 陽性(10/g)	国内
8 月 28 日	和生菓子	大福 つぶあん	大腸菌群 陽性(35/g)	国内
9 月 29 日	魚介類加工品(加熱)	しらす干し	細菌数 210,000/g	県内
10 月 26 日	鯨肉製品	鯨肉ベーコン	細菌数 1200,000/g	国内
2 月 7 日	その他の生食用食品	刻みのり	細菌数 920,000/g	県内

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 5 年 8 月 3 日 (金) 午前 7 時 00 分～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学芸大学学生) 10 名
- ・アドバイザー 修文大学健康栄養学部管理栄養学科 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 5 年 10 月 12 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 「農薬の安全使用について」

講師：愛知県農業水産局農政部 農業経営課

環境・植防・肥料農薬取締グループ 田中 尚子 様

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 7 日	水産卸売業者新人研修	食品衛生検査所の役割	9
2	4 月 11 日	学校給食関係者	食中毒について	18
3	6 月 3 日	学校給食関係者	食品の温度管理について	23
4	7 月 8 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	11
5	7 月 13 日	市場内営業者（鮮魚）	寄生虫食中毒について	20
6	7 月 13 日	市場内事業者	食中毒について ふきとりの検査結果について 他	13
7	8 月 3 日	市内大学生・先生	食品衛生監視員について	9
8	8 月 23 日	学校給食用物資の納入 事業者・運送業者	食中毒予防について	69
9	8 月 24 日	青果納入者	学食中毒予防について	26
10	9 月 5 日	学校給食関係者	使用水の衛生管理について	23
11	11 月 1 日	学校給食関係者	食中毒について	22
12	11 月 14 日	環境対策委員会	ノロウイルス食中毒について	28
13	11 月 22 日	学校給食関係者	ノロウイルス食中毒について	15
14	1 月 9 日	学校給食関係者	ノロウイルス食中毒について	23
15	2 月 6 日	学校給食関係者	ノロウイルス食中毒について	22
合計				331

表 5-2 食中毒警報

次に示す気象条件で必要と認めた場合に発令します。				
第 1 項	気温 30℃以上が 10 時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき。			
第 2 項	湿度 90%以上が 24 時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき。			
第 3 項	24 時間以内に急激に気温が上昇して、その差が 10℃以上のとき、又はそれが予想されるとき。			
第 4 項	次の 3 つの条件が同時に発生したとき、またはそれが予測されるとき。			
	(1) 気温 28℃以上となり、かつ、6 時間以上継続するとき。			
	(2) 湿度 80%以上となり、かつ、相当時間継続するとき。			
	(3) 48 時間以内に気温が上昇して、最高と最低の差が 7℃以上となりかつ、相当時間継続するとき。			
そ の 他	保健所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)				
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		
R5 年度	7 月 3 日 ①③	7 月 18 日 ①③	7 月 26 日 ①③	8 月 28 日 ①③
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

注 意 報	発 令 の 条 件	保健所長は、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することができます。		
	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	発 令 の 条 件	保健所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。		
発令状況	注意報		警報	
R3 年度	1 月 6 日		発令なし	
R4 年度	発令なし		発令なし	
R5 年度	12 月 21 日		2 月 6 日	
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注意を呼びかけます。			

Tel : (052) 671-3371

Fax : (052) 671-3383

令和6年3月18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：0.15 mg オカダ酸当量/kgを超えるもの

●麻痺性

【規制】

- ・3月7日付け報告 北海道ひだか海域産サラガイの出荷自主規制措置が講じられました。
- ・3月7日付け報告 北海道噴火湾東部海域産ホタテガイの出荷自主規制措置が講じられました。
- ・3月7日付け報告 三重県旧南勢町海域産ヒオウギガイの出荷自主規制措置が講じられました。
- ・3月13日付け報告 岩手県宮古湾海域産マガキの出荷自主規制措置が講じられました。

【規制解除】

- ・2月29日付け報告 北海道噴火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。
- ・3月5日付け報告 北海道噴火湾湾口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。
- ・3月5日付け報告 北海道噴火湾北西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。
- ・3月7日付け報告 北海道いぶり中央海域産サラガイの出荷自主規制措置が解除されました。
- ・3月18日付け報告 高知県野見湾海域産二枚貝類の出荷自主規制措置が解除されました。

●令和5年度貝毒発生状況（一部前年度から繰越）

	海域		貝等の種類	規制日	解除日
麻痺性	北海道	いぶり噴火湾海域	サラガイ	R4. 10. 20	
	北海道	室蘭海域	サラガイ	R4. 10. 20	
	三重県	度会海域	ヒオウギガイ	R5. 1. 17	R5. 11. 30
	岩手県	釜石湾海域	ホタテガイ	R5. 2. 21	
	岩手県	大船渡湾西部	ホタテガイ	R5. 3. 21	R6. 1. 9
	岩手県	中南部	ホタテガイ	R5. 4. 4	R5. 9. 19
	岩手県	大船渡湾西部	トゲクリガニ	R5. 4. 6	R6. 2. 20
	宮城県	気仙沼湾海域	ホタテガイ	R5. 4. 11	R5. 11. 14
	宮城県	北部海域	アカザラガイ	R5. 4. 11	R5. 12. 19
	北海道	えりも海域	サラガイ	R5. 4. 18	
	宮城県	小泉・伊里前湾海域	ホタテガイ	R5. 4. 18	R5. 10. 31
	宮城県	唐桑半島東部海域	ホタテガイ	R5. 4. 25	R5. 11. 14
	宮城県	追波湾海域	ホタテガイ	R5. 4. 25	R5. 9. 26
	宮城県	志津川湾海域	ホタテガイ	R5. 5. 2	R5. 11. 28
	岩手県	南部	ホタテガイ	R5. 5. 2	R5. 12. 5

	海域		貝等の種類	規制日	解除日
麻痺性	宮城県	雄勝湾海域	ホタテガイ	R5. 5. 9	R5. 10. 31
	北海道	噴火湾湾口	ホタテガイ	R5. 5. 18	R6. 3. 6
	岩手県	大船渡湾東部	ホタテガイ	R5. 5. 30	R5. 10. 31
	北海道	噴火湾東部	ホタテガイ	R5. 6. 1	R6. 1. 10
	北海道	噴火湾北西部	ホタテガイ	R5. 6. 6	R6. 3. 6
	北海道	いぶり中央海域	サラガイ	R5. 6. 27	R6. 3. 8
	北海道	鹿部海域	サラガイ	R5. 7. 18	
	北海道	砂原海域	イガイ	R5. 8. 9	
	北海道	落部海域	マボヤ	R5. 8. 24	R5. 9. 15
	岩手県	三陸町	ホタテガイ	R5. 9. 12	R5. 10. 24
	宮城県	追波湾海域	ホタテガイ	R5. 11. 7	R5. 12. 12
	岩手県	大槌湾	ホタテガイ	R5. 11. 21	
	徳島県	阿南市椿泊湾	二枚貝(調査対象：マガキ)	R5. 11. 28	R6. 1. 11
	北海道	噴火湾南西部	ホタテガイ	R5. 12. 5	R6. 2. 21
	北海道	苫小牧海域	サラガイ	R5. 12. 20	
	大分県	佐伯市南部海域	天然二枚貝(調査対象：アサリ)	R6. 1. 10	R6. 2. 21
	京都府	舞鶴湾	天然マガキ	R6. 1. 19	R6. 2. 9
	北海道	噴火湾東部	ホタテガイ	R6. 1. 19	R6. 3. 1
	高知県	野見湾	二枚貝類(調査対象：カキ)	R6. 2. 2	R6. 3. 18
	岩手県	大船渡湾西部	ホタテガイ	R6. 2. 27	
	北海道	噴火湾西部	ホタテガイ	R6. 2. 27	
	北海道	ひだか海域	サラガイ	R6. 3. 7	
	北海道	噴火湾東部	ホタテガイ	R6. 3. 7	
	三重県	旧南勢町海域	ヒオウギガイ	R6. 3. 7	
	岩手県	宮古湾	マガキ	R6. 3. 13	
下痢性	宮城県	北部海域	ムラサキイガイ	R5. 5. 17	R5. 9. 14
	京都府	栗田湾	養殖トリガイ	R5. 6. 21	
	北海道	噴火湾北西部	ホタテガイ	R5. 7. 19	R5. 10. 12
	北海道	噴火湾東部	ホタテガイ	R5. 8. 3	R5. 10. 21
	宮城県	追波湾海域	ホタテガイ	R5. 8. 8	R5. 9. 12
	北海道	砂原海域	イガイ	R5. 8. 9	
	北海道	森海域	カキ	R5. 8. 21	R5. 9. 14
	北海道	鶴川海域	イガイ	R5. 8. 21	R5. 9. 27
	宮城県	追波湾海域	ホタテガイ	R5. 10. 10	R5. 10. 31

※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 広域監視担当の業務

(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に沿った衛生管理の定着に向けた指導等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6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	11
	あん類製造業	4
	食肉処理業	3
	食肉販売業	87
	魚介類販売業	101
	魚介類せり売営業	5
	清涼飲料水製造業	1
	小計	217
要許可 (新許可)	飲食店営業	1
	食肉販売業	53
	魚介類販売業	55
	食肉処理業	6
	菓子製造業	13
	豆腐製造業	4
	そうざい製造業	6
	食品の小分け業	8
	小計	146
届出	魚介類販売業	7
	食肉販売業	27
	乳類販売業	17
	コップ式自動販売機	2
	野菜果物販売業	55
	米穀類販売業	57
	コンビニエンスストア	69
	百貨店、総合スーパー	160
	自動販売機による販売	3
	その他の食料・飲料販売業	27
	コーヒー製造・加工業	1
	調味料製造・加工業	2
	精穀・製粉業	7

	製茶業	2
	卵選別包装業	2
	その他の食料品製造・加工業	3
	その他	1
	小計	442
届出を要さない施設等		28
総数		833

イ 収去件数

令和5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5年度 総計	90	229	337(2)	445(1)	15	7	442(2)	681(1)

※（ ）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) 食品衛生法第12条違反

発見月日	品名	違反等内容	製造所等所在地
6月20日	レトルトカレー	指定外添加物のTBHQを検出	輸入

(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
4月10日	即席めん	対象外食品へ使用された黄色4号を検出	輸入
9月15日	紅茶	一律基準を超えるヘキサコナゾール 0.05ppmの検出	国内

(ウ) 表示違反等

(衛生事項)

表示違反等内容 食品別		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
総 数		68	8	5	10	13	16	8	8
加工食品	加工食品総数	67	8	5	10	13	15	8	8
	菓子類	54	8	-	9	13	8	8	8
	加工魚介類	10	-	5	-	-	5	-	-
	調理食品	2	-	-	-	-	2	-	-
	飲料等	1	-	-	1	-	-	-	-
生鮮食品	生鮮食品総数	1	-	-	-	-	1	-	-
	食肉	1	-	-	-	-	1	-	-

(品質事項)

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		193	54	17	67	9	8	21	17
加工食品	加工食品総数	42	8	9	-	9	8	-	8
	菓子類	41	8	9	-	8	8	-	8
	その他の加工食品	1	-	-	-	1	-	-	-
生鮮食品	生鮮食品総数	151	46	8	67	-	-	21	9
	米穀	50	5	8	7	-	-	21	9
	野菜	33	14	-	19	-	-	-	-
	果実	34	17	-	17	-	-	-	-
	食肉	8	1	-	7	-	-	-	-
	魚類	13	4	-	9	-	-	-	-
	貝類	6	2	-	4	-	-	-	-
	水産動物類	5	2	-	3	-	-	-	-
	海藻類	2	1	-	1	-	-	-	-

(2) 食品安全・安心学習センター事業

幅広い世代の消費者を対象とし監視指導や検査が行われる現場の見学や食の安全・安心についての体験講座を行い、参加者との対話を通じて食の安全に関する理解を深めています。また、食品衛生検査所に来ていただくことが難しい方々に対しては出張形式の講座を行っています。

ア 実施内容

(ア) 市場内及び検査所内の見学

(イ) 体験講座（着色料、香料、DNA（遺伝子組換え食品）、魚、野菜、おにぎり、卵、鶏肉、食品表示、手洗い、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		75	2,396
内訳	所内実施	45	509
	出張講座	30	1,887

7 調査研究

GC-MS を用いた果実中の防ばい剤の一斉分析法に関する検討

食品衛生検査所 理化学検査係 ○柴田 哲大

1 はじめに

かんきつ類、バナナなどの果実には食品衛生法に基づき食品添加物として防ばい剤の使用が認められている。平成4年以降、イマザリル(IMZ)、オルトフェニルフェノール(OPP)、ジフェニル(DP)およびチアベンダゾール(TBZ)の4種類が防ばい剤として指定され、当検査所では、この4種類について HPLC による一斉分析法を行っていた。近年、さらにフルジオキシニル(FLD)、アゾキシストロビン(AZX)、ピリメタニル(PYR)およびプロピコナゾール(PRP)の4種類が指定された。今までの検査法では、追加で指定された4種類については測定できず、操作が複雑であり、所要時間が長いなどの問題点がある。そこで、GC-MS を用い、8種類の防ばい剤を対象とする一斉検査法について検討を行った。

2 方法

(1) 試験溶液の調製

試験溶液調製のフローチャートを図1に示した。

試料（防ばい剤不使用のレモン）10g に 5N 水酸化ナトリウム溶液を加え pH を 11 に調整し、アセトニトリル 9ml、内部標準液 1mL(Phenanthrene-d10 10 μ g/ml 含有)を加え 30 秒間振とうした。次いで塩化ナトリウム 1g、無水硫酸マグネシウム 4g、クエン酸三ナトリウム二水和物 1g、クエン酸水素二ナトリウム 1.5 水和物 0.5g を添加して 1 分間激しく振とうした後、4000 $\times$ g で 3 分間遠心分離し、アセトニトリル層を得た。アセトニトリル層 0.20mL にトルエン 0.066mL を加えて混和し、GC/PSA ミニカラムに負荷し、アセトニトリル:トルエン(3:1)混液 3.4ml で溶出した。全溶出液を回収し、減圧濃縮を行い、残渣をアセトン:ヘキサン(1:1)混液で 2mL に定容し GC-MS 測定用検液を作成した。

(2) 装置及び測定条件

測定はガスクロマトグラフ質量分析計を用いた。測定条件は以下に示した。

使用機器：GC：7890B GC system

MS：5977B MSD 拡張ターボ EI システム (Agilent Technologies 製)

GC 条件：

カラム：5%フェニル-メチルシリコン

内径 0.25mm、長さ 30m、膜厚 0.25 μ m

注入口温度：250 $^{\circ}$ C

キャリアーガス：ヘリウム 1.0ml/min

試験溶液注入量：2 μ L

イオン化モード（電圧）：EI (70eV)

カラム温度：50 $^{\circ}$ C (1min) —25 $^{\circ}$ C/min—125 $^{\circ}$ C (0min) —10 $^{\circ}$ C/min—300 $^{\circ}$ C (10min)

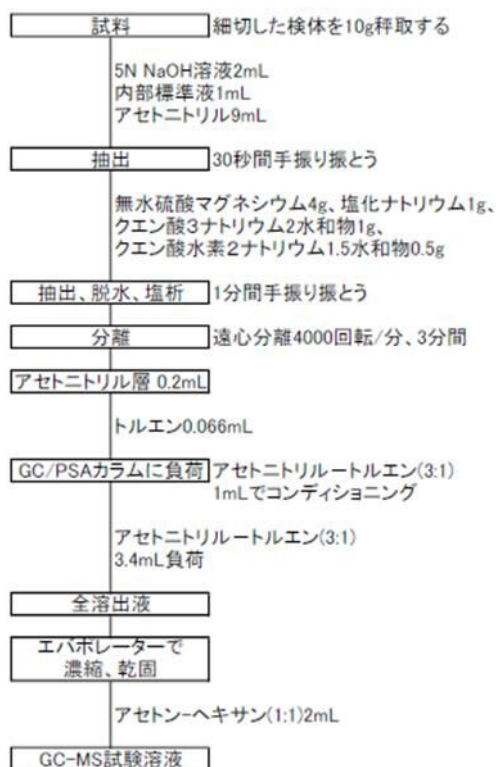


図 1 GC-MS による防ばい剤一斉分析法のフローチャート

(3) 定量

GC-MS の検量線用標準溶液は、アセトン：ヘキサン（1:1）溶液を用いて 0.02～1 μ g/mL の範囲で調製し、Phenanthrene-d10 は、0.1 μ g/mL となるように添加した。各標準物質濃度および内部標準物質に対するピーク面積比（内標比）から検量線を作成し定量に用いた。

(4) 妥当性評価試験

「食品中に残留する農薬等に関する試験法の妥当性評価ガイドライン」に従い、実験者 1 名で 2 併行 5 日間実施し、選択性、真度及び精度（併行精度及び室内精度）を評価した。添加濃度は 5mg/kg 及び 0.5mg/kg とした。

○用語の定義

1) 「選択性」とは、試料中に存在すると考えられる物質の存在下で、試験対象化合物を正確に試験する能力をいう。

2) 「真度」とは、十分多数の試験結果から得た平均値と承認された標準値（添加濃度等）との一致の程度をいう。

3) 「精度」とは、指定された条件下で得られた独立した試験結果間の一致の程度をいう。

4) 「併行精度」とは、併行条件（同一と見なされる試料に対し、同一の試験法を用いて、同一の試験室で、同一の実施者が、同一の装置を用いて、短時間のうちに独立な試験結果を得る条件）下の精度をいう。

5) 「室内精度」とは、室内条件（同一と見なされる試料に対し、同一の試験法を用い、同一の試験室で、独立した試験結果を得る条件）下の精度をいう。

(5) 異なる試料における添加回収試験

防ばい剤不使用のグレープフルーツ、バナナを使用し、添加回収試験を行った。添加濃度は 5mg/kg とした。

3 結果及び考察

(1) 抽出条件検討

防ばい剤をアセトニトリルで抽出する際に、抽出時の液性が回収率に影響を及ぼすことが報告されている。そこで、各標準品 5μg を添加したレモン試料 10g に 5N 水酸化ナトリウム溶液 2mL を添加し、pH を 11 に調整したもの (NaOH(+)) と pH 調整を行わないもの (NaOH(-)) で回収率の比較を行った (表 1)。NaOH(+) は回収率が良好であるのに対し、NaOH(-) は TBZ の回収率が低下していた。このため、試料 10g に 5N 水酸化ナトリウム溶液 2mL を添加し、pH を 11 に調整することとした。

表 1 抽出条件検討

化合物名	回収率(%)	
	NaOH(-)	NaOH(+)
AZX	103.1	117.3
IMZ	102.4	101.4
OPP	114.2	110.9
DP	93.6	90.9
TBZ	50.6	88.7
PYR	101.4	102.2
FLD	107.8	105.9
PRP	114.4	113.5

(2) 標準条件検討

質量分析装置を用いた測定では試料由来のマトリックスが測定に影響し、定量精度に影響することが知られている。そこで、標準品を溶媒で希釈して調製した標準液 (STD) と STD 溶液にマトリックスを含有させた標準液 (M STD) で定量結果に影響するか確認した (表 2)。その結果、STD を用いた場合に回収率が高めに出る傾向にあり、OPP、IMZ では回収率がガイドラインの目標値上限(120%)に近い値が得られた。特に AZX は STD で定量すると回収率がガイドラインの目標値上限(120%)を超過するが、M STD で定量すると目標値(70-120%)に収まった。このため、M STD を用いた方が精度の高い定量結果が得られると考えられた。

表 2 標準条件検討

化合物名	回収率(%)	
	STD	M STD
AZX	138.6	117.3
IMZ	117.8	101.4
OPP	117.1	110.9
DP	93.1	90.9
TBZ	89.3	88.7
PYR	102.9	102.2
FLD	112.2	105.9
PRP	110.4	113.5

(3) 妥当性評価

開発した検査法の精度を評価するため、妥当性評価を実施した (表 3)。

選択性を評価するためブランク試料とのクロマトグラムの比較を行ったが、妨害ピークは認められなかった。0.5mg/kg 添加条件では、真度について、平均回収率 89.0~108.3%であり、ガイドライン目標値(70-120%)を満たした。併行精度について、AZX のみ 12.7%とガイドライン目標値 10%未満を超えたが、その他の化合物では 0.9~4.4%と目標値を満たした。室内精度については 4.0~12.7%であり、ガイドライン目標値 15%未満を満たした。5mg/kg 添加条件では平均回収率 87.8~105.8%、併行精度 0.3~2.0%、室内精度 1.3~9.1%といずれの化合物でも目標値を満たした。

表 3 妥当性評価

化合物名	添加濃度0.5mg/kg			添加濃度5mg/kg		
	真度(%)	併行精度(RSD%)	室内精度(RSD%)	真度(%)	併行精度(RSD%)	室内精度(RSD%)
AZX	94.4	12.7	12.7	91.3	2.0	6.0
IMZ	94.1	2.8	5.0	87.8	1.7	4.5
OPP	108.3	0.9	4.0	105.8	0.3	1.3
DP	89.0	4.4	4.4	100.1	1.5	9.1
TBZ	89.7	2.2	6.3	92.0	1.7	2.0
PYR	99.8	1.2	4.6	100.3	1.6	2.9
FLD	101.1	1.8	7.0	96.4	1.6	5.5
PRP	105.5	1.2	4.7	96.9	1.6	3.1

(4) 異なる試料における添加回収試験

試料の違いによる検査結果への影響を確認するため、グレープフルーツ、バナナを使用し添加回収試験を行った（表 4）。グレープフルーツでは回収率が 95.9～111.8%、併行精度が 1.2～3.4%、バナナでは回収率が 81.1～113.1%、併行精度は DP のみ 21.7%とガイドライン目標値 10%未満を超えたが、その他の化合物では 2.0～5.9%と良好であり、レモン以外の試料でも本検査法が適用可能であることが示唆された。

表 4 添加回収試験

試料	グレープフルーツ		バナナ	
化合物名	回収率(%)	併行精度(RSD%)	回収率(%)	併行精度(RSD%)
AZX	97.5	2.8	99.6	5.9
IMZ	95.9	2.5	96.1	3.3
OPP	111.8	1.4	113.1	2.0
DP	106.4	3.4	81.1	21.7
TBZ	96.3	1.5	96.9	2.1
PYR	101.5	1.5	108.0	4.6
FLD	100.1	1.7	103.3	3.8
PRP	100.8	1.2	105.6	3.8

4 まとめ

GC・MS 用いた果実中の防ばい剤の一斉分析法に関する検討を行った。本検査法を用いて、レモンについて妥当性評価を行ったところ、添加濃度 0.5mg/kg で AZX 以外の 7 種類の防ばい剤でガイドラインの目標値を満たし、添加濃度 5mg/kg では 8 種類の防ばい剤で目標値を満たした。また、グレープフルーツ、バナナにおける添加回収試験ではバナナの DP 以外の防ばい剤で回収率、併行精度ともに目標値を満たした。これらの検討から、本検査法の防ばい剤の一斉分析法としての有用性が示唆された。

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 -「食品安全・安心学習センター」参加者アンケート調査から-	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－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 第 52 回全国市場食品衛生検査所協議会全国大会（令和 4 年度発表）

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
5	GC-MS を用いた果実中の防ばい剤の一 斉分析法に関する検討	果実に使用が認められている 8 種類の 防ばい剤を対象とした GC-MS を用いた 一斉分析法の検討、妥当性評価の結果 について報告する。	第 46 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 53 回全国市場食品衛生検査所協議 会全国大会

食品衛生検査所 事業概要

－令和 5 年度－

発行年月日 令和 6 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