

# 事業概要

令和 6 年度

名古屋市食品衛生検査所

## 令和6年度「事業概要」の発行に当たって

名古屋中央卸売市場は、食品の流通拠点であり古くから魚介類や青果物が集まる市場として、名古屋市だけでなくその近隣地域における食生活を支えています。名古屋市食品衛生検査所は、名古屋中央卸売市場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います。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います。

近年、食品をはじめ多くの商品やサービスが値上がりし、この傾向は今後も続くと予想されます。中央卸売市場は主に生鮮品を取り扱いますが、天候により収穫量が左右され、量が減れば価格が高くなることもあります。また、輸入食品も海外での社会情勢などから食品の供給が今まで通りにいかない可能性もあります。そんな中、大消費地である名古屋市の市場としては、消費者のためにある程度の「量」を確保し可能な範囲で安価に食品を供給していかななくてはなりません。食品の安全を確保することもコストの一部であり、安全に関するコストは、「今まで事故が起きていないから」という理由で減らしていいものではありません。

平成30年の食品衛生法の改正により、食品事業者はHACCPに取り組むことが制度化されました。HACCPは面倒だ、コストがかかると考える人もいます。HACCPを実施することにそういう面があることは認めますが、うまく使えばコスト削減にもつながります。食品の流通・製造工程の中で、どこが衛生管理の中で重要な点なのか、その重要な点をどのように管理していくのか。逆に衛生上重要でない点に余分なコストがかかっているか、常に見直しをするのがHACCPであり、食品の安全を確保するためにかけるべきコストです。

それでも事業者のHACCPで気づかなかった問題のある食品が流通しないように、食品衛生検査所は、多くの食品が集まる市場で検査をすることにより、効率的に検査を実施し、速やかに流通の調査をすることができます。HACCPに取り組み自主的な衛生管理を進める事業者と、場内の監視や収去検査に加えて効果的な助言や指導を実施する食品衛生監視員は、どちらも食の安全を守っていくために必要なのです。

食品衛生検査所が市場内にあることの意義を今一度しっかりと考え、業務に取り組んでまいりたいと考えています。

この度、令和6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7年11月

名古屋市食品衛生検査所  
所長 久野 江里子

<b>I</b>	<b>総説</b>	<b>1</b>
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
<b>II</b>	<b>業務の概要</b>	<b>11</b>
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	13
3	検査	14
(1)	収去検査実施状況	14
(2)	微生物検査	14
(3)	理化学検査	14
(4)	輸入食品の検査	15
(5)	指導検査	15
4	違反食品等の状況	34
(1)	違反食品	34
(2)	名古屋市食品指導基準不適食品	34
(3)	食用不適格食品	34
5	衛生教育	36
(1)	衛生講習会等	36
(2)	情報提供	36
(3)	市場全体に関する事業	36
(4)	本場安全・安心連絡会議	37

6	広域監視担当の業務	39
	(1) 監視指導及び収去等	40
	(2) 食品安全・安心学習センター事業	43
7	調査研究	44
Ⅲ	参考資料	48

# 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

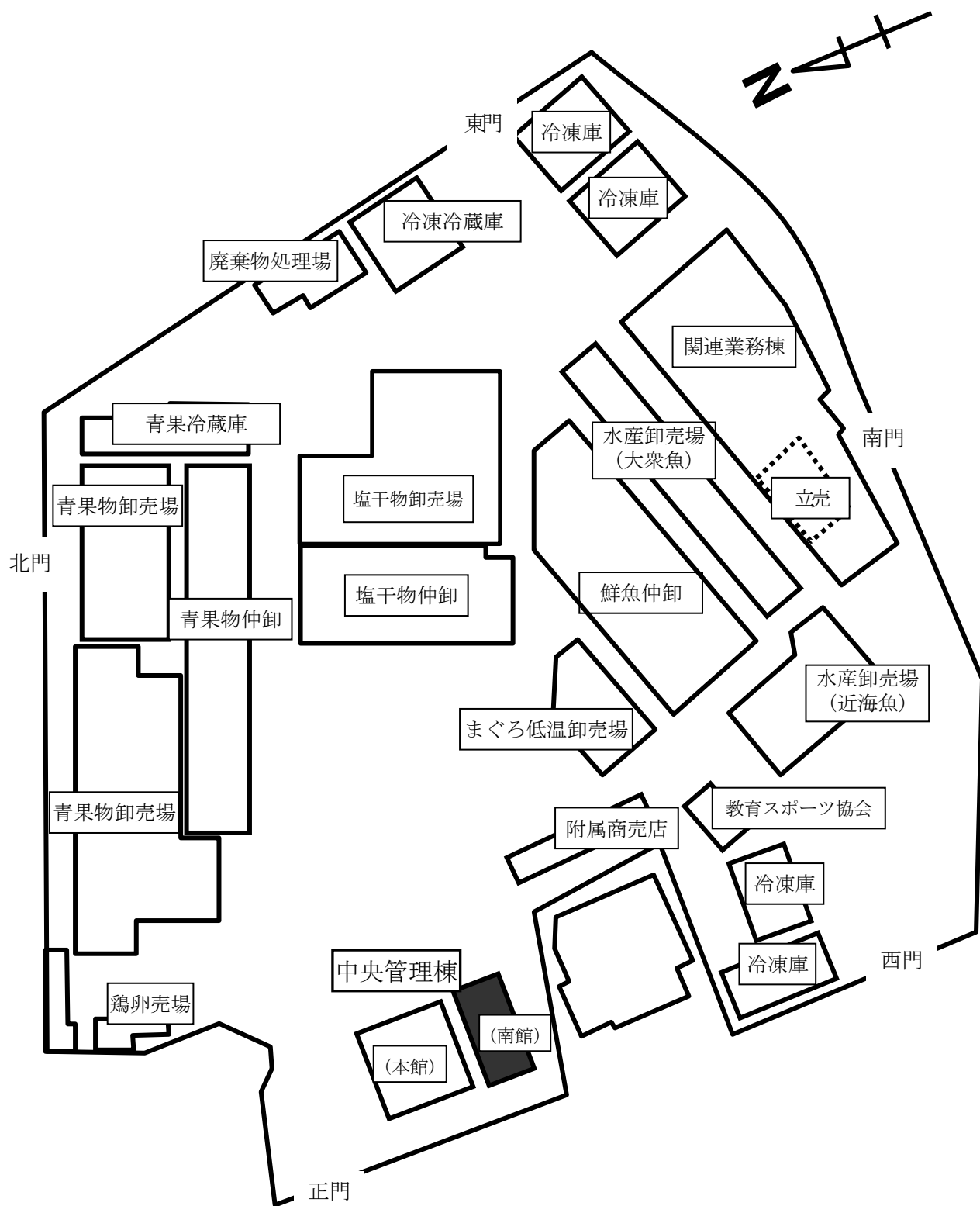
名古屋市熱田区川並町 2 番 22 号

TEL (052) 671-3371

FAX (052) 671-3383

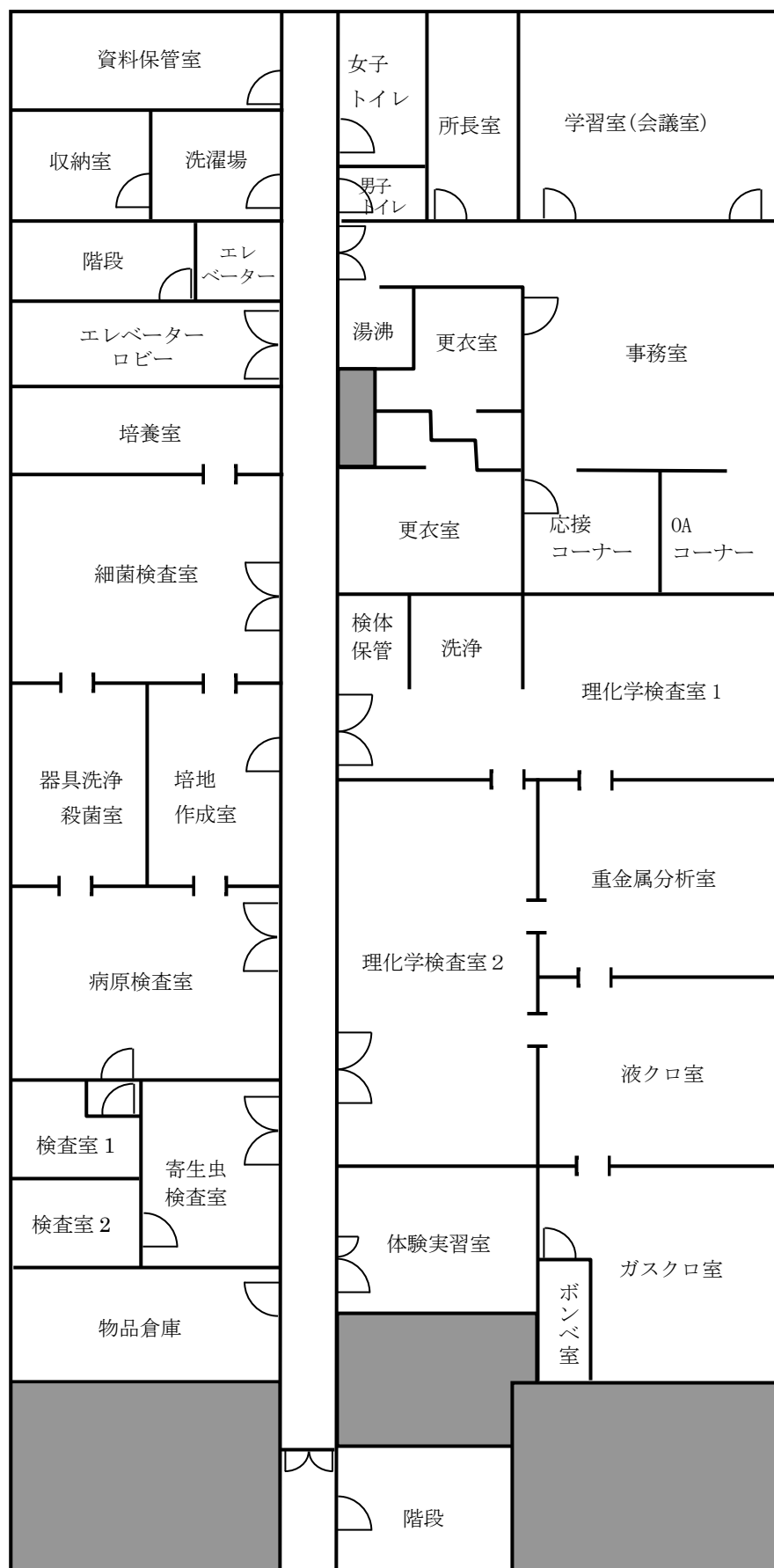
交通 地下鉄「日比野」下車、徒歩約 10 分

(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

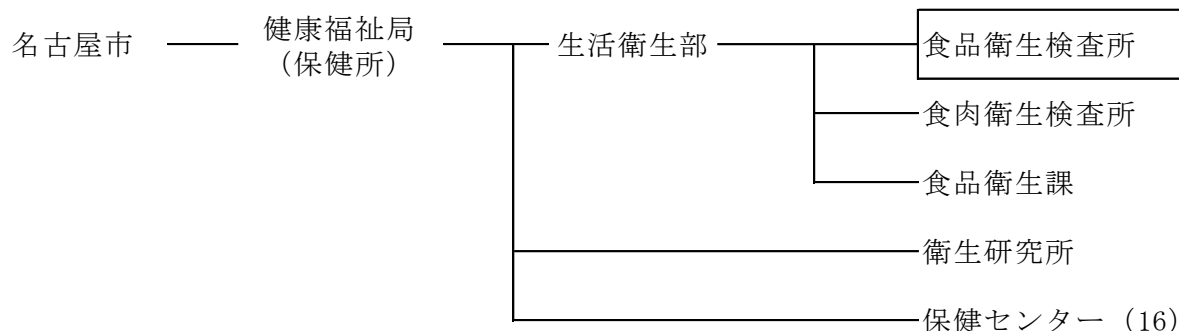


理化学検査室	355.6 m <sup>2</sup>
微生物検査室	302.2 m <sup>2</sup>
事 務 所	242.9 m <sup>2</sup>
合 計	900.7 m <sup>2</sup>

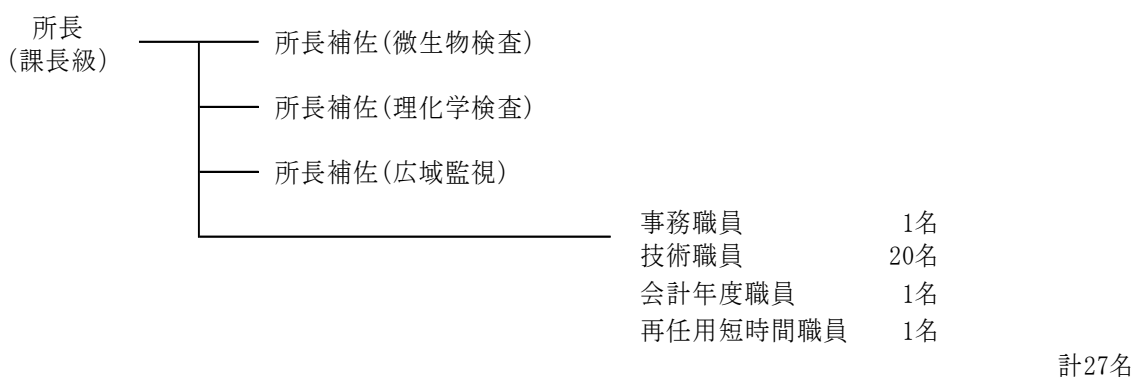


## (5) 食品衛生検査所の機構

### ア 組織（令和7年3月31日現在）



### イ 職員（令和7年3月31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 条第 1 項及び食品表示法第 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業等の営業を行う場合、食品衛生法第 55 条第 1 項・第 57 条第 1 項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 条第 1 項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				
7:00		↓	塩干仲卸 鮮魚仲卸 (せり)			
8:00				施設の ふきとり		
9:00	青果物 せり開始 (後場)	通常勤務	卸売業者 〔青果物〕	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			青果仲卸	↑	・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					↓	
5:00		↓		↓		・各種調査、情報収集 ・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。

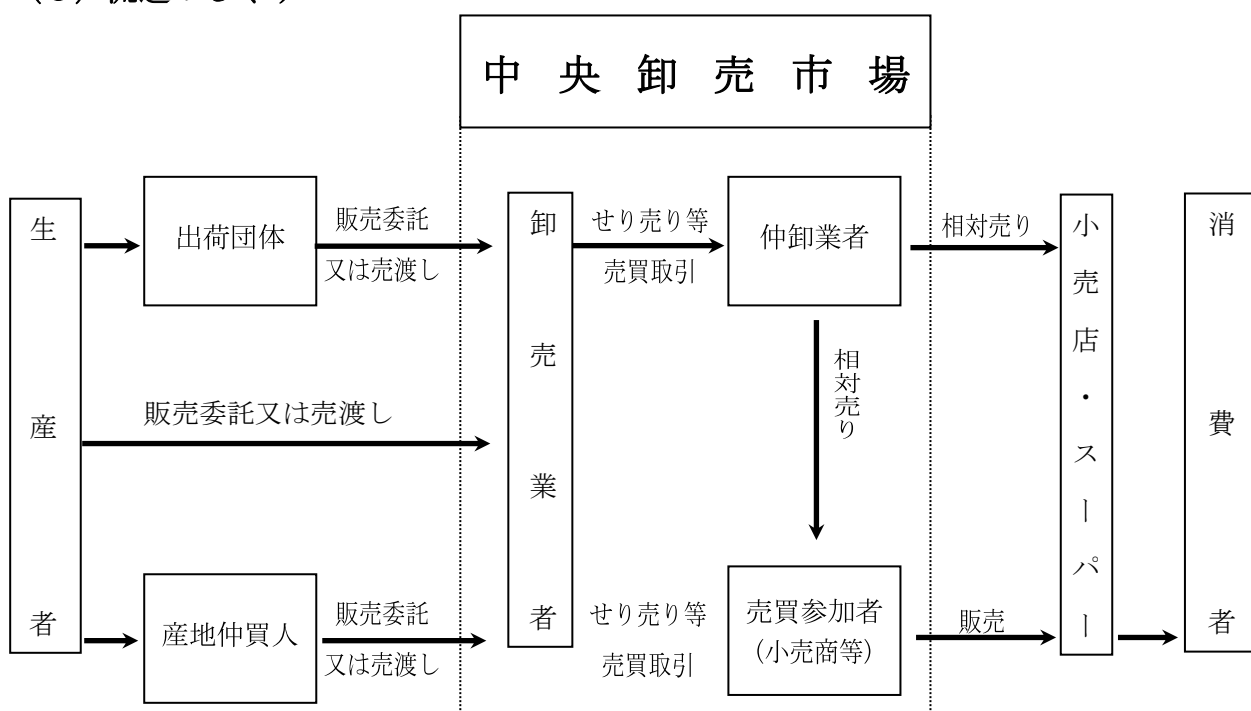
#### ウ 売買参加者

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)	200,641㎡
卸売場	35,966㎡
仲卸売場	22,729㎡
事務所	36,128㎡
倉庫	1,696㎡
冷蔵庫	22,101㎡
関連事業者売場	4,217㎡
その他（駐車場等）	68,571㎡

(令和7年3月31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	323
	青果(つけ物)	9
合計		413

(令和7年3月31日現在)

## ウ 取扱高

(令和6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	311,972	169,341,335	1,242	673,155
水 産 物 部	75,257	95,594,084	299	379,342
生鮮水産物	35,433	45,192,901	141	179,337
冷凍水産物	12,719	20,806,045	50	82,564
加工水産物	20,203	24,292,757	80	96,400
加工食料品	6,902	5,302,380	27	21,041
青 果 部	236,716	73,747,250	943	293,814
野 菜	191,295	50,954,997	762	203,008
果 実	43,790	22,217,394	174	88,516
加工食料品	1,630	574,860	6	0

※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	252 日
青果物／漬物部	252 日

(令和6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	<div> <div>鮮魚介類・養殖魚・野菜・果物等</div> <div>菓子・惣菜・魚介類加工品・漬物等</div> <div>マグロ刺身・生ウニ・貝類</div> <div>生カキ・フグ加工品・マグロ刺身</div> </div>	練製品売場	・水産荷受衛生講習会 ・給食納入業者衛生講習会	<div>・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</div>	
5		近海せり売場			<div> <div>弁当・仕出し等衛生対策</div> <div>カンピロバクターによる食中毒防止のための強化月間</div> </div>
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		<div> <div>食の安全・安心対策</div> <div>カンピロバクターによる食中毒防止のための強化月間</div> </div>
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			<div> <div>年末食品衛生対策</div> <div>ノロウイルスによる食中毒防止対策</div> </div>
12		フグ取扱い施設			
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	6	6
	喫茶店営業	2	3
	乳類販売業	1	-
	食肉処理業	1	6
	食肉販売業	-	3
	魚介類せり売営業	-	66
	魚介類販売業	21	2,220
	食品の冷凍又は冷蔵業	1	-
	小計	32	2,304
要許可 (新許可)	飲食店営業	4	5
	調理の機能を有する自動販売機	8	8
	魚介類競り売り業	3	169
	魚介類販売業	66	4,344
	水産製品製造業	8	199
	食品の小分け業	1	1
	小計	90	4,726
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	9	4
	野菜果物販売業	35	1,916
	自動販売機による販売	2	-
	その他の食料・飲料販売業	84	5,717
	その他の食料品製造・加工業	1	2
	その他	4	6
	小計	178	7,645
総数		300	14,675


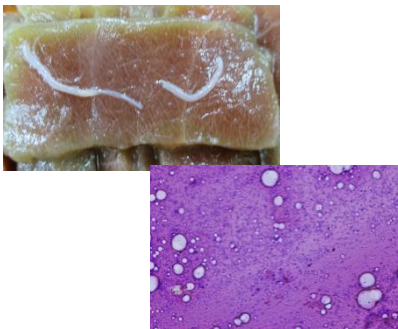
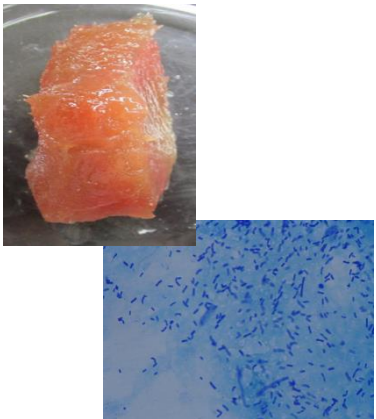
(令和 7 年 3 月 31 日現在)



表 2-2 主な緊急監視等

<p><b>アニサキスによる食中毒事件に係る遡り調査</b></p> <p style="text-align: right;">(7月18日～7月23日)</p> <p>本市で発生したアニサキスによる食中毒事件について保健センターによる調査の結果、原因食品と考えられる鮮魚が本市場を流通していた旨の連絡があった。販売者に対し流通状況、温度管理等の調査を行った。</p>
<p><b>ヒスタミンによる食中毒疑いに係る遡り調査</b></p> <p style="text-align: right;">(7月25日)</p> <p>本市で発生したヒスタミンによる食中毒疑いについて保健センターによる調査の結果、原因食品と考えられるサバが本市場を流通していた旨の連絡があった。販売者に対し流通状況、温度管理等の調査を行った。</p>
<p><b>動物用医薬基準値を超過したヒラメに係る調査</b></p> <p style="text-align: right;">(7月24日～7月31日)</p> <p>検疫所におけるモニタリング検査の結果、ヒラメからオキシテトラサイクリン 0.4ppm (基準値：0.2ppm)を検出し、輸入者に対して回収を指示した旨の連絡があった。当該品が本市場を流通していたことから、販売者に対し流通状況の調査を行った。</p>
<p><b>食品添加物基準値を超過した魚肉練り製品に係る調査</b></p> <p style="text-align: right;">(12月24日～12月26日)</p> <p>当所における検査の結果、魚肉練り製品からソルビン酸 2.2g/kg (基準値：2.0g/kg)を検出し、関係自治体に対して結果を通知したところ、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。</p>

表 2-3 主な苦情・相談処理

異物混入事例	苦情概要
<p>高野豆腐から異物が発見された。</p> 	<p>当該異物は、高野豆腐に混入しており、4mm×8.5mmの不整形、角のある白色不透明なものであった。実態顕微鏡を用いて観察すると、粗造で凸凹していた。異物に塩酸をかけたところ、発泡が見られた。また、燃焼試験を行ったところ茶色を呈し、有機物が焦げた臭いがした。以上より、当該異物はカルシウムを含む有機物であると推測された。</p>
<p>マグロ刺身に白い筋が付着していた。</p> 	<p>当該異物は、マグロの刺身から白い筋状の異物が発見された。筋状異物の幅は約1～1.5mmで、長さは20～35mmであった。実体顕微鏡にて観察すると、右断端の切り開かれたような形状から内腔構造であるように考えられた。また、内容物をカバーガラスでスライドガラス上に押し出して得られた粘液状物を塗抹し、ギムザ染色したところ、血球や虫卵等は確認できなかった。以上の結果から、今回の筋状異物において、線虫等の寄生虫に特有な消化管や横筋及び虫卵は確認できず、異物の特定には至らなかった。</p>
<p>冷凍キハダマグロの身が軟化していた。</p> 	<p>当該食品は、冷凍キハダマグロを解凍し、刺身におろしたところ、身の一部が柔らかかったため、寄生虫がいるのではないかと申立てを受けた。肉眼で観察したところ、寄生虫の虫体やシスト、ジェリーミート状態は確認できなかったが、身の一部にやや褐色に変色した箇所および粘調なドロップ液を認め、若干の腐敗臭を感じた。粘液胞子虫等の胞子が寄生していないかを確認するために、光学顕微鏡で観察したところ、どの部位からも多数の桿菌が認められたが、極嚢を持つ粘液胞子虫や微胞子虫の胞子は確認できなかった。以上の結果より寄生虫の虫体や胞子等は確認できず、身の軟化の原因は特定できなかった。</p>

### 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及び保健センターと広域監視担当が収去した食品の検査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及び保健センターと広域監視担当が収去した食品の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 防ばい剤 (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	641	3,420	822	35,955	1,463	39,375
	(4)	(4)	(4)	(4)	(8)	(8)
保健センター及び 広域監視担当分	459	1,965	506	4,124	965	6,089
	(8)	(8)	(1)	(1)	(9)	(9)
合計	1,100	5,385	1,328	40,079	2,428	45,464
	(12)	(12)	(5)	(5)	(17)	(17)

※（ ）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 6 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	87	691	13			13				27
2 魚 介 類 加 工 品 ( 魚 肉 ね り 製 品 を 除 く )	152	1,114	1	1					12	
3 魚 肉 ね り 製 品	63	235		46						
4 肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 ( 食 肉 製 品 を 除 く )	18	72								
5 食 肉 製 品	8	32			8			8		
6 乳 ・ 加 工 乳 ( 生 乳 を 含 む )	-	-								
7 乳 製 品 及 び 乳 類 加 工 品	12	46	5	10			6			
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 )	9	23								
10 め ん 類	60	203								
11 野 菜 類 ・ 果 物 及 び そ の 加 工 品 ( 漬 物 を 除 く )	11	55								
12 漬 物	14	75								
13 冷 凍 食 品	50	257	50	23	26					11
14 菓 子 類	51	189								
15 清 涼 飲 料 水	7	27		6						
16 酒 精 飲 料	-	-								
17 そ う ざ い 類	88	367								
18 弁 当 類	1	4								
19 氷 雪 ・ 氷	-	-								
20 か ん 詰 ・ び ん 詰 食 品	-	-								
21 そ の 他 の 食 品	10	30								
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	641	3,420	69	86	34	13	6	8	12	38
市 場 外 分	459	1,965	27	99	24	-	18	20	-	-
総 数	1,100	5,385	96	185	58	13	24	28	12	38

					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
				53	490	74		74		638
		4		18	801	147		148		1,096
				46	63	63		63		189
				-	36	18		18		72
8				24		8				8
				-						-
				21	12	1		12		25
				-						-
		3		3	6	6	2	6		20
				-	60	60	23	60		203
		-		-	27	11		11	6	55
				-	19			14	42	75
				110	124			23		147
				-	55	51	32	51		189
				6	7	7		7		21
				-						-
				-	191	88		88		367
				-	2	1		1		4
				-						-
				-						-
				-	10	10		10		30
				-						-
				-						-
				-						-
8	-	7	-	281	1,903	545	57	586	48	3,139
20	6	23	-	237	555	355	134	390	294	1,728
28	6	30	-	518	2,458	900	191	976	342	4,867

※（ ）内は違反数

表 3-4 理化学検査

区分	試験項目	令和6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		125	2,655	3	2	1	8				
2 魚 介 類 加 工 品 ( 魚 肉 ね り 製 品 を 除 く )		143 (2)	574 (2)	243	162	78 (2)	54	2	28		
3 魚 肉 ね り 製 品		63 (1)	384 (1)	189 (1)	126	60	9				
4 肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 ( 食 肉 製 品 を 除 く )		17	850								
5 食 肉 製 品		8	56	24	16	8		8			
6 乳 ・ 加 工 乳 ( 生 乳 を 含 む )		-	-								
7 乳 製 品 及 び 乳 類 加 工 品		12	76	38	24	10			4		
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	21	10	6	2	1				1
10 め ん 類		59	154			36	23				59
11 野 菜 類 ・ 果 物 及 び そ の 加 工 品 ( 漬 物 を 除 く )		177	29,772	30	20	10	10			56	
12 漬 物		14	95	42	28	11	14				
13 冷 凍 食 品		40	322	108	72	32	4				
14 菓 子 類		51	314	160	102	51	1				
15 清 涼 飲 料 水		7	52	28	14	7	3				
16 酒 精 飲 料		-	-								
17 そ う ざ い 類		86 (1)	522 (1)	258	172	85	7 (1)				
18 弁 当 類		-	-								
19 氷 雪 ・ 氷		-	-								
20 か ん 詰 ・ び ん 詰 食 品		-	-								
21 そ の 他 の 食 品		17	108	51	34	14	4	1	4		
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		822 (4)	35,955 (4)	1,184 (1)	778	405 (2)	138 (1)	11	36	56	60
市 場 外 分		506 (1)	4,124 (1)	1,545	984	433	193	42	145		30
総 数		1,328 (5)	40,079 (5)	2,729 (1)	1,762	838 (2)	331 (1)	53	181	56	90



[illegible]

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	62	186	62		62	62			
B		未加熱処理したもの	4	4	4						
C	漬物（浅漬）		1	2			1		1		
D	めん類	生めん	37	111	37		37	37			
E		ゆでめん	23 (1)	69 (1)	23 (1)	23 (1)		23			
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	62	124	62			62			
I	生 食 用 魚 介 類		88 (1)	277 (1)	64		75	88 (1)		50	
J	魚介類加工品	非加熱製品	18 (1)	69 (1)	18 (1)		18	18		15	
K		加熱製品	117	448	110		117	117	104		
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		2	4	2	2					
N	豆腐		1	3	1		1	1			
O	生菓子		32	96	32	32		32			
P	そ の 他 の 食 品		77 (1)	231 (1)	77 (1)		77	77			
合 計			524 (4)	1,624 (4)	492 (2)	57 (1)	388	517 (1)	105	65	-

※（ ）内は不適数

<名古屋市食品指導基準>

令和3年6月1日改正

	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	7	-	7	-	7	-
4	肉卵類及びその加工品 （食肉製品を除く）	-	-	-	-	-	-
5	食肉製品	16	-	16	-	16	-
6	乳・加工乳（生乳を含む）	-	-	-	-	-	-
7	乳製品及び乳類加工品	-	-	-	-	-	-
8	アイスクリーム類・氷菓	-	-	-	-	-	-
9	穀類・豆類及びその加工品 （めん類を除く）	1	-	1	-	1	-
10	めん類	-	-	-	-	-	-
11	野菜類・果物及びその加工品 （漬物を除く）	2	-	2	-	2	-
12	漬物	46	-	46	-	46	-
13	冷凍食品	3	-	3	-	3	-
14	菓子類	23	-	23	-	23	-
15	清涼飲料水	-	-	-	-	-	-
16	酒精飲料	-	-	-	-	-	-
17	そうざい類	9	-	9	-	9	-
18	弁当類	4	-	4	-	4	-
19	氷雪・氷	-	-	-	-	-	-
20	かん詰・びん詰食品	-	-	-	-	-	-
21	その他の食品	-	-	-	-	-	-
合 計		114	-	114	-	114	-

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	9	14	3	2	1	8	-	-	-
2 魚 介 類 加 工 品 （魚肉ねり製品を除く）	136 (3)	567 (3)	243 (1)	162	78 (2)	54	2	28	-
3 魚 肉 ね り 製 品	63	384	189	126	60	9	-	-	-
4 肉卵類及びその加工品 （食肉製品を除く）	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5 食 肉 製 品	8	56	24	16	8	-	8	-	-
6 乳・加工乳（生乳を含む）	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7 乳製品及び乳類加工品	12	76	38	24	10	-	-	4	-
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	20	10	6	2	1	-	-	-
10 め ん 類	59	118	-	-	36	23	-	-	-
11 野菜類・果物及びその加工品 （漬物を除く）	18	126	30	20	10	10	-	-	56
12 漬 物	14	95	42	28	11	14	-	-	-
13 冷 凍 食 品	38	216	108	72	32	4	-	-	-
14 菓 子 類	51	314	160	102	51	1	-	-	-
15 清 涼 飲 料 水	7	52	28	14	7	3	-	-	-
16 酒 精 飲 料	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17 そ う ざ い 類	86 (1)	522 (1)	258	172	85	7 (1)	-	-	-
18 弁 当 類	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19 氷 雪 ・ 氷	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 か ん 詰 ・ び ん 詰 食 品	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 そ の 他 の 食 品	17	108	51	34	14	4	1	4	-
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	521 (4)	2,668 (4)	1,184 (1)	778	405 (2)	138 (1)	11	36	56

※（ ）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	0.0005	0.0009	ND	ND	ND	ND	オーストラリア
キウイ	1	ND	ND	ND	ND	-	ND	-	ND	アメリカ合衆国
	1	ND	ND	ND	ND	ND	0.0008	ND	0.0009	アメリカ合衆国
パイナップル	1	ND	ND	ND	ND	-	ND	-	-	アメリカ合衆国
バナナ	1	ND	ND	ND	ND	-	ND	-	-	フィリピン
レモン	1	ND	ND	0.002	0.003	ND	ND	ND	0.002	イスラエル
	1	ND	ND	ND	0.0013	ND	ND	ND	0.0016	メキシコ
	1	ND	ND	ND	0.002	ND	ND	ND	0.0024	トルコ
合 計	8	※単位:g/kg ND:検出せず -:検査せず								

&lt;略号&gt;

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 : フルジオキシニル

&lt;使用基準&gt;

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、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	8		
さといも類（含やつがしら）	4	1	エトフェンブロックス
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	3	1	イプロジオン
キャベツ	6	2	クロルフェナピル、プロシミドン
こまつな	4	1	クロルフェナピル
チンゲンサイ	3	1	クロルフェナピル
カリフラワー	1		
ブロッコリー	1		
ごぼう	3		
たまねぎ	7		
ねぎ（含リーキ）	7	3	アゾキシストロビン、シメコナゾール、フルトラニル
にんじん	8		
パセリ	1	1	ジフェノコナゾール
セロリ	2	4	クレソキシムメチル(2検体)、クロルフェナピル、ジフェノコナゾール
みつば	1	5	クロルフェナピル、ジエトフェンカルブ、トルクロホスメチル、フルトラニル、プロシミドン
トマト	6	1	エトフェンブロックス
ピーマン	5		
なす	7	1	プロシミドン
きゅうり（含ガーキン）	6	3	クロルフェナピル、プロシミドン(2検体)
かぼちゃ（含スカッシュ）	5	1	シフルフェナミド
その他のうり科野菜	5		
ほうれんそう	5	5	エトキサゾール
未成熟えんどう	2		
未成熟いんげん	1	1	プロシミドン
えだまめ	2		
おくら	1		
にら	1		
その他の野菜	2		
合 計	115	31	

※（ ）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）	6		
メロン類（果実）	4	1	ホスチアゼート
みかん	4		
レモン	6 (3)	8	クロルピリホス、クロルピリホス、クロルフェナピル、ジフェノコナゾール、テブコナゾール、トリフロキシストロビン、ビフェントリン、フェニトロチオン
オレンジ(含ネーブルオレンジ)	1		
なつみかん	1		
その他のかんきつ類果実	1		
りんご	4	8	シプロジニル、テブフェンピラド(2検体)、トリフロキシストロビン、プロパルギット(2検体)
日本なし	2	3	クレソキシムメチル、クロルフェナピル、ビフェントリン
西洋なし	3	4	クレソキシムメチル(2検体)、ダイアジノン、ビフェントリン
もも	2	-	
すもも(含ブルーン)	1	1	ペルメトリン
いちご	4	4	アゾキシストロビン、クレソキシムメチル、プロシミドン(2検体)
ぶどう	2	2	テブコナゾール、ファモキサドン
かき	3		
バナナ	1 (1)	1	ビフェントリン
キウイ	2		
パイナップル	1		
びわ	1		
その他の果実	3		
合 計	52 (4)	32	

※（ ）内は輸入食品



<残留農薬検査項目>

EPN Swep 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 エンドスルファン  
 オキサジアゾン オキサジキシル オキサベトリニル オキシフルオルフェン カズサホス  
 カフェンストール 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  
 クロルフェンゾン 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 プロモコナゾール プロモプロピレート プロモホス  
 ヘキサコナゾール ベナラキシル ペルメトリン ペンコナゾール ペンディメタリン  
 ベンフルラリン ホサロン ホスチアゼート ホスファミドン ホスメット ホノホス  
 ホルペット ホルモチオン ホレート マラチオン ミクロブタニル メカルバム  
 メタクリホス メチダチオン メトブレン 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	1
		サ    ー    モ    ン 類	6	318	2
		ブ                                  リ	2	106	-
		ヒ    ラ            マ    サ	2	106	-
		タ                                  イ	11	583	-
		冷    凍            エ    ビ	8	424	-
		活                                  エ    ビ	1	53	-
		シ    マ            ア    ジ	4	212	-
	淡水産魚介類	ウ                                  ナ            ギ	8	424	-
		ア    ュ	5	265	-
		イ                                  ワ            ナ	2	106	-
肉 卵類	卵	鶏                                  卵	13	650	-
	肉    類	鶏                                  肉	4	200	-
合                                  計			67	3500	3

## &lt; 動物用医薬品検査項目 &gt;

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	スルファジメトキン	スルファチアゾール	スルファドキン
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	スルファブプロモメタジン 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ン	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	ビチオノール	ピロミド酸	フルベンダゾール
フルメキン	マルボフロキサシン	メベンダゾール	メロキシカム
リンコマイシン			

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

目 魚種	検査項	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
アカカマス		1	1	1	0.03	0.4	1	1	0.01	0.5	三重県
コノシロ		1	1	1	0.02		1	1	0.2		大阪府
マサバ		1	1	1	0.06		1	1	0.01		兵庫県
ニギス		1	1	1	0.11		1	-	0		石川県
ヤリイカ		1	1	1	0.06		1	-	-		千葉県
アカガレイ		1	1	1	0.17		1	-	-		福井県
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

目 魚種	検査項	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
イ ボ ダ イ		1	1	1	0.02	0.4	1	-	-	3	和歌山県
サ ン マ		1	1	1	0.09		1	1	0.02		北海道
マ ア ジ		5	5	5	0.02～0.09		5	1	0.01		高知県、三重県、長崎 県、富山県
マ ガ キ		6	6	2	0.01～0.02		6	5	0.02～0.04		岡山県、宮城県、広島 県、兵庫県
マ ル ア ジ		1	1	1	0.1		1	-	-		兵庫県
メ バ ル		1	1	1	0.06		1	-	-		北海道
合 計		15	15	11			15	7			

※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6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	4	-	
シジミ	3	-	
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	4	-	10MU/g以下
フグ皮刺し	6	-	
フグひれ	1	-	
身欠き	-	-	
合計	11	-	

表 3-15 遺伝子組換え食品検査（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	8	-	8	-

※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	-	8	-	
	魚介類	43	-	-	
	魚介類加工品	-	9	-	
	その他	-	43	-	
合計		83	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	食中毒起因菌
魚介類	5	-	40	5	-	5	5	-	5	20
魚介類加工品	5	-	30	5	-	5	5	1	2	12
野菜果実加工品	3	-	15	3	-	3	3	-	-	6
冷凍食品	20	-	156	20	16	20	20	5	11	64
惣菜類	1	-	3	1	-	1	1	-	-	-
その他	2	-	6	2	-	2	2	-	-	-
合計	36	-	250	36	16	36	36	6	18	102

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	9	-	485	-	-	-	-	8	-	-	-	477	-
魚介類加工品	4	1	24	12	8	4	-	-	-	-	-	-	-
食肉製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
果実類	8	-	1,481	-	-	-	-	-	56	-	1,425	-	-
野菜類加工品	3	-	21	9	6	3	-	3	-	-	-	-	-
冷凍食品	10	-	148	21	14	5	-	2	-	-	-	106	-
惣菜類	1	-	6	3	2	1	-	-	-	-	-	-	-
調味料	2	-	13	6	4	2	-	1	-	-	-	-	-
合計	37	-	2,178	51	34	15	-	14	56	-	1,425	583	-

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 ・ c o l i	黄色 ブドウ 球菌	腸 炎 ビ ブリ オ	
魚 介 類 販 売 業	26	53	7	-	7	7	7	25
飲 食 店 営 業	28	112	28	28	28	28	-	-
食 肉 処 理 業	8	32	8	8	8	8	-	-
食 品 製 造 業	4	16	4	4	4	4	-	-
合 計	66	213	47	40	47	47	7	25

## 4 違反食品等の状況

### (1) 違反食品

食品衛生法第13条第2項違反が「魚肉練り製品」と「惣菜」で1件ずつ、食品表示法第5条違反が5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、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(非加熱)」「その他の食品」で細菌数超過が1検体ずつ、「生食用魚介類」で黄色ブドウ球菌陽性が1検体、「ゆでめん」で大腸菌群陽性が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 条第 3 項違反

令和 6 年度は該当なし

## イ 食品衛生法第 13 条第 2 項違反

発見月日	品名	違反等内容	製造所等 所在地
12 月 17 日	魚肉ねり製品	基準値 (2.0g/kg) を超えるソルビン酸の検出	国内
1 月 22 日	惣菜	基準値 (0.030g/kg) を超える二酸化硫黄の検出	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
12 月 17 日	魚介類加工品	容器包装に表示の欠如	国内
12 月 17 日	魚介類加工品	容器包装に表示の欠如	国内
1 月 16 日	魚介類加工品	表示にない着色料の検出	県内
2 月 25 日	菓子	アレルギー表示が不適切	県内
3 月 18 日	魚介類加工品	表示にある着色料の不検出	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
5 月 17 日	その他の食品	温泉たまご	細菌数 520,000/g	県内
9 月 13 日	生食用魚介類	生キハダマグロ	黄色ブドウ球菌 100/g	市内
11 月 1 日	魚介類加工品 (非加熱)	いか明太	細菌数 600,000/g	国内
2 月 3 日	ゆでめん	やきそば	大腸菌群 陽性(50/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 6 年 8 月 8 日 (木) 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・安心モニター及び金城学院大学学生） 7 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 6 年 10 月 17 日 (木) 午前 11 時 00 分～11 時 45 分

(イ) 場所 名古屋市中央卸売市場本場

(ウ) 内容 「輸入食品と検疫所について」

講師：名古屋検疫所食品監視課 勝部様

## 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3日	市場内事業者	食中毒、HACCPについて	70
2	4月4日	市場内事業者	野菜に関わる食中毒とその表示について	26
3	4月5日	荷受新入社員	食品衛生検査所の役割及び食品衛生について	5
4	4月9日	栄養教諭等	食中毒統計及び紅麹関連事例について	23
5	6月3日	市場内事業者	環境対策委員会	25
6	6月4日	栄養教諭等	食中毒について	22
7	6月14日	市場内事業者	市場まつりについて	12
8	7月11日	市場内事業者	食中毒予防について	19
9	7月13日	栄養学生・モニター	食品衛生監視員について	12
10	7月18日	市場内事業者	食中毒予防について	10
11	8月8日	栄養学生・モニター	食品衛生監視員について	7
12	8月21日	市場内事業者	夏場の食中毒対策について	70
13	8月22日	市場内事業者	食中毒予防について	26
14	9月3日	栄養教諭等	サルモネラ属菌, 黄色ブドウ球菌食中毒について	22
15	10月12日	市場内事業者	食中毒、イベント、表示について	15
16	11月26日	栄養教諭等	食中毒予防について	19
17	1月7日	栄養教諭等	ノロウイルス食中毒について	19
18	2月7日	栄養教諭等	ノロウイルス食中毒について	19
合計				421

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)				
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
R6 年度	7 月 3 日 ①③	7 月 22 日 ①	7 月 29 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

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	
R4 年度	発令なし		発令なし	
R5 年度	12 月 21 日		2 月 6 日	
R6 年度	2 月 3 日		3 月 3 日	3 月 13 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。			

## 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実施しました。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実施しました。

#### ア 監視指導件数

(令和7年3月31日現在)

業種		監視指導件数
旧食品衛生法に基づく許可を要する施設	飲食店営業	7
	菓子製造業	6
	あん類製造業	4
	食肉処理業	8
	食肉販売業	116
	食肉製品製造業	2
	魚介類販売業	99
	豆腐製造業	7
	麺類製造業	1
	そうざい製造業	6
	小計	256
改正食品衛生法に基づく許可を要する施設	飲食店営業	2
	食肉販売業	68
	魚介類販売業	68
	食肉処理業	5
	菓子製造業	13
	そうざい製造業	3
	食品の小分け業	5
	小計	164
営業届を要する施設	魚介類販売業	1
	食肉販売業	12
	乳類販売業	9
	野菜果物販売業	53
	米穀類販売業	32
	コンビニエンスストア	59
	百貨店、総合スーパー	172
	自動販売機による販売	5

	その他の食料・飲料販売業	36
	農産保存食料品製造・加工業	1
	調味料製造・加工業	2
	精穀・製粉業	2
	卵選別包装業	2
	その他の食料品製造・加工業	2
	小計	388
	届出を要しない施設等	10
	総数	818

## イ 収去件数

(令和6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
収去件数	82	234 (1)	331 (1)	419	18	8	431 (1)	661 (1)

※ ( ) 内は収去検査による違反数

## ウ 食品表示相談対応

### (ア) 食品衛生法違反

(令和6年度)

発見月日	品名	違反内容	原産国
12月2日	マカロニ	黄色4号検出 (食品衛生法第13条第2項違反 (対象外使用))	輸入(トルコ)

### (イ) 名古屋市食品指導基準不適

(令和6年度)

発見月日	品名	不適内容	製造所所在地
11月25日	茶わんむし	細菌数(1,100,000/g) (基準値100,000/g以下)	国内

※名古屋市食品指導基準は、そのまま喫食する食品に対し衛生管理の指標として名古屋市が設定したもの

## (ウ) 食品表示法違反等

## a 衛生事項

(令和6年度)

表示違反等内容  食品別			違反等件数	違反内容						
				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			73	22	3	10	27	1	10	—
内訳	加工食品	果実加工品	1	—	—	—	1	—	—	—
		めん・パン類	4	1	3	—	—	—	—	—
		穀類加工品	2	1	—	1	—	—	—	—
		菓子類	33	9	—	7	10	—	7	—
		豆類の調製品	3	—	—	—	3	—	—	—
		食肉製品	1	—	—	—	—	—	1	—
		調味料及びスープ	7	—	—	2	4	—	1	—
		調理食品	3	3	—	—	—	—	—	—
		飲料等	3	—	—	—	3	—	—	—
		その他の加工食品	8	—	—	—	6	1	1	—
		小計	65	14	3	10	27	1	10	—
	生鮮食品	米穀	2	2	—	—	—	—	—	—
		野菜	3	3	—	—	—	—	—	—
		果実	3	3	—	—	—	—	—	—
		小計	8	8	—	—	—	—	—	—

## b 品質事項

(令和 6 年度)

表示違反等内容  食品別			違反等件数	違反内容						
				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			151	22	17	33	32	24	6	17
内訳	加工食品	果実加工品	1	—	—	—	1	—	—	—
		めん・パン類	6	1	—	—	3	2	—	—
		穀類加工品	6	1	—	—	2	3	—	—
		菓子類	45	9	10	2	9	11	—	4
		豆類の調製品	12	—	—	—	6	—	—	6
		調理食品	16	3	3	—	5	5	—	—
		その他の加工食品	14	—	—	4	5	3	—	2
		小計	100	14	13	6	31	24	—	12
	生鮮食品	米穀	17	2	4	—	—	—	6	5
		豆類	1	—	—	1	—	—	—	—
		野菜	13	3	—	9	1	—	—	—
		果実	11	3	—	8	—	—	—	—
		食肉	3	—	—	3	—	—	—	—
		魚類	3	—	—	3	—	—	—	—
		貝類	1	—	—	1	—	—	—	—
		水産動物	2	—	—	2	—	—	—	—
		小計	51	8	4	27	1	—	6	5

## エ 食品表示相談対応

(令和 6 年度)

区分	品質事項	衛生事項	その他	計
事業者からの相談件数	59	12	3	74

## (2) 食品安全・安心学習センター事業

対話を通じて食の安全に関する理解を深めてもらうため、幅広い世代の消費者の方を対象として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実施しました。

また、食品衛生検査所へ来所することが難しい消費者の方に対し出張形式の講座も実施しました。

### ア 実施内容

#### (ア) 施設見学

市場内や検査所の普段公開していない施設の見学を実施しました。

#### (イ) 体験講座

食品添加物に関する講座、遺伝子組換え食品に関する講座、魚や野菜など身近な食べ物に関する講座、食中毒予防に関する講座などを実施しました。

#### (ウ) 出張講座

科学館、図書館、保育園、小学校トワイライトスクールなどへ出向き、正しい手洗い方法を学ぶ講座などを実施しました。

#### (エ) 情報発信及び広報

食の安全・安心に関する情報について、市公式ウェブサイトへの掲載、SNS への投稿、動画等の発信を行いました。

### イ 開催状況

(令和 6 年度)

区分		実施回数	参加者数
食品安全・安心学習センター事業		95	3,180
内訳	所内実施	53	1,137
	出張講座	42	2,043



## 7 調査研究

ふぐ衛生対策における LoGo フォームを用いた Web 調査の導入

食品衛生検査所 ○服部 未沙

### 1. はじめに

年末食品衛生対策におけるふぐ毒による食中毒防止対策として、例年、当所ではふぐの流通が増える 11 月頃より名古屋市中央卸売市場本場（以下「本場」という。）内の鮮魚仲卸（以下「鮮仲」という。）、塩干物仲卸（以下「塩仲」という。）及び場内飲食店（以下「附属商」という。）の各店舗に対し、ふぐの取扱いに係る現地調査を実施している。当該調査は、店舗の営業時間に合わせて食品衛生監視員 2 名の準早朝監視（木曜日の概ね午前 5 時 45 分から 8 時 45 分まで）の中で実施していたが、年末は事業者にとって繁忙期であるため十分な対応時間を確保できず、詳細な調査や、併せて行う啓発活動（啓発チラシの配付等）の効果的な実施が困難であった。また、本場内の施設数が多数に上ること、さらには、ふぐの取扱いに係る担当者が不在にしていた場合の再立入を含め、当該調査には多くの時間を要することから、他の監視業務を適正に行うためにも業務の効率化を図る必要があった。

そこで、上記の問題点を改善するため、令和 5 年度及び令和 6 年度の調査の一部に Web 調査を導入した。

### 2. 方法

#### （1）Web フォームの作成

PC 端末を用いて LGWAN 環境でも手軽にフォームを作成することができる「LoGo フォーム」（株式会社トラスバンク）を利用して、従来用いていた調査票の内容を盛り込んだ Web フォームを作成した。なお、鮮仲及び塩仲と附属商では業務形態が異なることから、Web フォームを鮮仲・塩仲用（図 1、表 1）と附属商用（図 2、表 2）の 2 種類を作成した。

表 1 及び表 2 の①から④の設問には、「ある」「ない」「不明」の回答項目を設けており、その回答結果に応じて必要な啓発事項のみが表示されるよう工夫した。また、その啓発事項が確実に伝わるよう内容確認チェック欄を設け、これを必須回答項目とした（表 3）。



図 1 作成した Web フォーム  
（鮮仲・塩仲用）



図 2 作成した Web フォーム  
（附属商用）

表 1 Web フォームによる調査内容（鮮仲・塩仲用）

設問	追加設問（左の設問で「ある」を選択した場合のみ出現）
①ふぐの処理の有無	-（届出済店舗がないため、直ちに当所へ連絡するよう警告）
②丸ふぐ取扱いの有無	ふぐの種類、担当者
③みがきふぐ取扱いの有無	ふぐの種類、担当者
④ふぐ加工品の取扱いの有無	加工品の種類、担当者

表2 Web フォームによる調査内容（附属商用）

設問	追加設問（左の設問で「ある」を選択した場合のみ出現）
①ふぐの処理の有無	ふぐ処理施設に係る届出の有無
②丸ふぐ取扱いの有無	ふぐの種類、仕入れ先、販売・提供方法、ふぐ料理の提供先
③みがきふぐ取扱いの有無	ふぐの種類、仕入れ先、販売・提供方法、ふぐ料理の提供先
④ふぐ加工品の取扱いの有無	加工品の種類、ふぐ料理の提供先

表3 Web フォームによる啓発内容

啓発事項	表示条件
①ふぐ処理師について	回答結果にかかわらず全店舗
②ふぐ処理施設に係る届出について	回答結果にかかわらず全店舗
③未処理ふぐの販売先確認について	丸ふぐ取扱いがあると回答した鮮仲・塩仲店舗
④種類鑑別について	いずれかのふぐの取扱いがあると回答した店舗
⑤販売時の混入防止について	回答結果にかかわらず全店舗
⑥仕入れ・販売の記録について	いずれかのふぐの取扱いがあると回答した店舗
⑦食品表示について	みがきふぐ、ふぐ加工品の取扱いがあると回答した店舗

## （２）依頼文の作成及び配布

Web フォームに接続する二次元コード及び URL を記載した、各店舗に配布する依頼文を作成した。同じ屋号で場内に複数店舗を構えている事業者が存在するが、店舗ごとに調査を行うため、店舗番号を割り当て店舗ごとに回答をさせることとした。

その後、各店舗に依頼文を配付するよう、鮮仲組合、塩仲組合及び附属商組合の各事務担当者あてに依頼した。この時、食品衛生監視員が実際にスマートフォンでWebフォームを操作することで、数分で簡単に回答ができ、年末の繁忙期に現地調査が短縮できることなどWeb調査導入の趣旨を説明した。また、啓発チラシも同時に配布した。

## （３）回答集計

LoGo フォームでは、PC 端末の LGWAN 環境においても CSV 形式で回答一覧を出力できる。これを、あらかじめ作成した集計用のエクセルファイルにコピーして集計を行った。

## （４）現地調査・監視

回答期日までに、Web フォームに対する回答がない店舗又は Web フォームで不明と回答した設問がある店舗について、現地調査で聞き取りを行った。Web フォームでふぐの取扱いがあると回答があった店舗では、現地での監視時に当該商品の取扱いや食品表示の確認を行った。

# 3. 結果

## （１）回答集計

Web フォームの回答率は表4、回答があった店舗のうち不明と回答があった設問とその店舗数は表5のとおりであった。

LoGo フォームでは、回答結果がリアルタイムで集計され、グラフで表示される。また、回答一覧は PC 端末の LGWAN 環境においても CSV 形式で出力できるため、あらかじめ作成した集計用のエクセルファイルにコピーすることで、回答結果を瞬時に集計することができた。そのため、調査結果のデータ入力業務が不要となり、集計業務が迅速化した。

表 4 Web フォームの回答率

	令和 5 年度			令和 6 年度		
	対象店舗数	回答数	回答率	対象店舗数	回答数	回答率
鮮仲	68 店舗	56 店舗	82%	67 店舗	62 店舗 <sup>注 1</sup>	93%
塩仲	21 店舗	17 店舗	81%	22 店舗	20 店舗	91%
附属商	6 店舗	4 店舗	67%	5 店舗	5 店舗	100%
合計	95 店舗	77 店舗	81%	94 店舗	87 店舗	93%

(注 1) 回答数に含まれていない鮮仲の 1 社 5 店舗は、PC が使えないため一緒に回答入力をして欲しいとふぐ取扱い担当者から回答期限内に相談があったため、食品衛生監視員が代行入力を行った。

表 5 不明と回答があった設問とその店舗数

不明と回答があった設問	令和 5 年度	令和 6 年度
丸ふぐ、みがきふぐ、ふぐ加工品の取扱いの有無	2 店舗	4 店舗
取扱うふぐの種類または加工品の種類	3 店舗	4 店舗
合計	5 店舗	8 店舗

## (2) 現地調査時間

従来は、現地調査で聞き取りを行っていたため、1 店舗当たり平均 15 分程度の調査時間を要し、8 回程度の準早朝監視を調査のために充てていた。しかし、Web 調査導入後の令和 5 年度は 77 店舗が Web フォームで回答したため、現地調査時間が 1155 分 (19.25 時間) 程度削減され、2 回の準早朝監視で調査が完了した。さらに、令和 6 年度は 87 店舗が Web フォームで回答したため、現地調査時間が 1305 分 (21.75 時間) 程度削減され、1 回の準早朝監視で調査が完了した。

なお、回答があった店舗のうち、不明と回答した設問がある店舗 (表 5) については、現地調査で追加の聞き取りを行ったが、聞き取り項目が一部であるため、1 店舗当たり 2 分程度で調査が完了した。不明と回答した原因は表 6 のとおりであった。

表 6 不明と回答した原因

不明と回答した原因	令和 5 年度	令和 6 年度
Web フォーム回答者と現場の担当者が不一致	2 店舗	2 店舗
選択肢の押し間違い	-	2 店舗
注文があった時にのみ仕入れるため回答方法が分からなかった	1 店舗	-
原因不明	2 店舗	4 店舗

### （３）監視・啓発時間の拡大による効果

現地調査時間が大幅に削減されたことで、当該調査以外の監視や啓発に業務時間を配分することができた。具体的な事例は次のとおりである。

#### 【注意喚起の迅速化】

11 月下旬、本県の知多保健所管内において、有毒部位を除去していない未処理のサバフグを一般消費者に店頭販売していた事例が発生した際に、本場内の丸ふぐ取扱い店舗に対して注意喚起を行った。従来の調査方法では、11 月下旬はまだ調査が完了していないため、丸ふぐ取扱い店のみを抽出することは不可能であった。しかし、Web 調査導入後は、既に調査が完了していただけでなく、2. 方法の（３）回答集計のとおり、既に調査結果がデータ化されていたため、丸ふぐ取扱い店舗のみを瞬時に抽出することができ、迅速な啓発を行うことができた。

### 4. 考察

本場内の事業者は高齢の方が多く、伝票管理も手書きで行う場面が多く見られるように、アナログな働き方の印象が強い中で Web 調査の導入を行った。その中でも、令和 5 年度の回答率が 81% と導入初年度から高く、さらに導入 2 年目の令和 6 年度は 93% に上昇したことから、Web フォームの内容を簡潔にしたことや、組合へ依頼する際に実際にスマートフォンで Web フォームを操作することで、数分で簡単に回答でき、年末の繁忙期に現地調査が短縮できるといったメリットを伝えるなどして、回答開始へのハードルを下げたことが非常に重要であったと思われる。

高い回答率が得られたことで、令和 5 年度は 19.25 時間、令和 6 年度は 21.75 時間程度の現地調査時間の削減や、調査結果のデータ入力業務の省略化、集計業務の迅速化によって業務の効率化を実現し、さらには、他の監視業務に注力することや、効果的な啓発活動が可能となった。また、事業者の方からは、今後も Web 調査にしてもらえると助かるといった感想をいただけたことから、食品衛生監視員側の負担軽減だけでなく事業者側の負担軽減にもつながったと考えられる。

一方で、令和 6 年度は回答率が上昇したが、不明と回答した設問がある店舗も増加した。また、現地調査での追加の聞き取り時に原因を確認しても不明と回答した認識がなく、原因が特定できない店舗も多かった。そのため、来年度は Web フォームの改善に関するアンケート項目を追加することで、不明と回答した設問がある店舗に対して適切なフォローが行えるようにし、確実にふぐ取扱い担当者から正確な回答を頂けるよう改善したい。

### 5. まとめ

本研究で、Web 調査導入による食品衛生監視員の負担軽減、業務の迅速化、十分な監視や効果的な啓発時間の拡大といった有用性が十分に示された。一方で、全てを Web 調査にすることは懸念点も存在する。例えば、設問に不明と回答した原因が選択肢の押し間違いであったことや、今回はなかったが、監視に来てほしくないから取扱いがないと虚偽の回答をする可能性もある。また、商品の取扱いや食品表示の確認には現地での監視が不可欠である。したがって、Web 調査を取り入れることで監視や啓発の時間を増やすといった、両方の良い点を組み合わせる方法が有効であると考えられる。さらには、他の業務においても限られた時間や人員の中で十分な監視や啓発を行うために、Web 調査を導入する意義は大きいと考えられる。今後も有効な活用方法を探求していきたい。

### 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
	流通过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	流通过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

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
6	ふぐ衛生対策における LoGo フォーム を用いた Web 調査の導入	LOGO フォームを用いて実施した年末 食品における調査、結果について報告 する。	第 47 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 57 回東海北陸ブロック食品衛生監 視員研修会発表会（令和 7 年度発表） 令和 7 年度全国食品衛生監視員研修 会発表会

## 食品衛生検査所 事業概要

－令和 6 年度－

発行年月日 令和 7 年 12 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