

事業概要

令和2年度

名古屋市食品衛生検査所

令和2年度「事業概要」の発行に当たって

令和3年6月1日に改正食品衛生法が施行され、新たな営業許可・届出制度が始まりました。これまで、営業許可は34業種でしたが、食中毒リスクなど衛生面の配慮の観点から32業種に再編されました。さらにHACCPに沿った衛生管理がすべての営業者の義務になることから、営業許可業種以外の営業者は、原則として営業届出制度の対象となりました。

名古屋市食品衛生検査所は、名古屋市中心卸売市場本場内に設置され、東海地区の一大消費地として全国各地から流通してくる生鮮の魚介類、青果などを対象に、衛生状態の監視や食品の抜き取り検査を行うなど、食の安全・安心の確保に努めています。さらに、食の安全・安心学習センター事業を通じて、広く市民を対象とした啓発や食の安全・安心に係る情報を発信しております。

さて、冒頭で述べました新たな営業許可・届出制度により、場内の事業者の多くにおいて、新たに許可や届出をする必要が生じました。検査所としましては、新たな制度に基づく必要な手続きを完了するために、現在も各種取り組みを行っております。また、完了後も引き続き、監視指導等を継続し、場内を流通する食の安全・安心の確保に取り組んでいく所存です。また、食の安全・安心を確保するためには、事業者のHACCPに沿った衛生管理の徹底が不可欠です。検査所としましては、衛生管理が適切に行われているか、事業者との対話を通じて確認し、食の安全・安心の確保を推進してまいります。

現在、新型コロナウイルスの蔓延により、啓発活動が一部制限されている状況ですが、検査所では、今後とも、消費者・事業者・行政の連携を密にし、リスクコミュニケーションを図ってまいります。

この度、令和2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3年9月

名古屋市食品衛生検査所
所長 滝川武

I	総説	1
1	食品衛生検査所の概要	1
	(1) 沿革	1
	(2) 中央卸売市場配置図	2
	(3) 中央卸売市場本場内配置図	3
	(4) 食品衛生検査所平面図	4
	(5) 食品衛生検査所の機構	5
	(6) 食品衛生検査所の仕事	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) 名古屋中央卸売市場	8
	(2) 市場の営業者	8
	(3) 流通のしくみ	8
	(4) 中央卸売市場本場の概要	9
II	業務の概要	11
1	主要行事及び事業	11
2	監視指導	12
	(1) 監視指導対象施設数及び実施状況	12
	(2) 緊急監視等	12
	(3) 苦情・相談処理	12
3	検査	18
	(1) 収去検査実施状況	18
	(2) 微生物検査	18
	(3) 理化学検査	18
	(4) 輸入食品の検査	19
	(5) 指導検査	19
4	違反食品等の状況	39
	(1) 違反食品	39
	(2) 衛生規範及び名古屋市生食食品指導基準不適食品	39
	(3) 食用不適格食品	39
5	衛生教育	41
	(1) 衛生講習会等	41
	(2) 情報提供	41
	(3) 市場衛生向上計画に基づく事業	41
	(4) 本場安全・安心連絡会議	41

6	広域監視係の業務	46
	(1) 監視指導及び収去等	46
	(2) 食品安全・安心学習センター事業	48
7	調査研究	49
Ⅲ	参考資料	53

I 総説

1 食品衛生検査所の概要

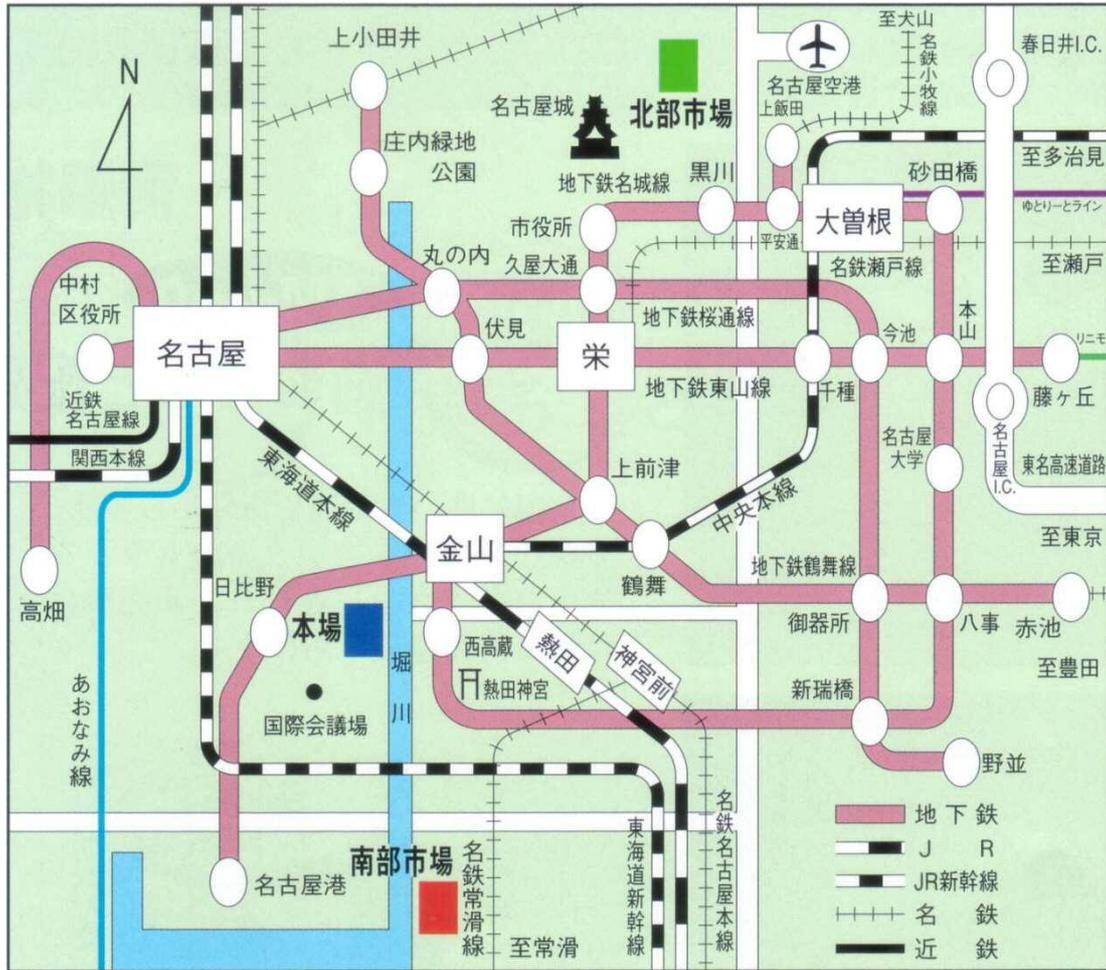
(1) 沿革

- 昭和 23 年 愛知県衛生部食品獣医務課が中央卸売市場における食品検査を開始。
- 昭和 25 年 名古屋市衛生局の所管となる。
- 昭和 29 年 市場内に衛生局食品衛生検査室を設置。
- 昭和 30 年 衛生局より熱田保健所に移管。衛生局中央卸売市場衛生検査室となる。
- 昭和 41 年 再び衛生局へ移管。衛生局中央卸売市場衛生検査室となる。
- 昭和 43 年 係長公所として独立。名古屋市中央卸売市場衛生検査所となる。
- 昭和 45 年 枇杷島市場に駐在を設置。
- 昭和 47 年 課長公所に昇格。
- 昭和 48 年 細菌検査室を増設。
- 昭和 52 年 事務室・理化学検査室の拡充。
- 昭和 58 年 枇杷島市場が移転し駐在を廃止。
- 昭和 61 年 主査（衛生検査担当）を置く。
- 平成 7 年 理化学検査室を増設。
- 平成 13 年 中央管理棟南館に移転。
- 平成 15 年 食品安全・安心学習センター事業を開始。
- 平成 20 年 名古屋市食品衛生検査所に名称変更。食品衛生機動班を設置。
- 平成 21 年 主査を廃止し係制を導入。微生物検査係長及び、理化学検査係長を置く。
- 平成 30 年 主査（食品安全学習等）を置く。
- 令和 2 年 広域監視係を新設。主査（食品安全学習等）を廃止。



食品衛生検査所近影

(2) 中央卸売市場配置図



〒456-0072

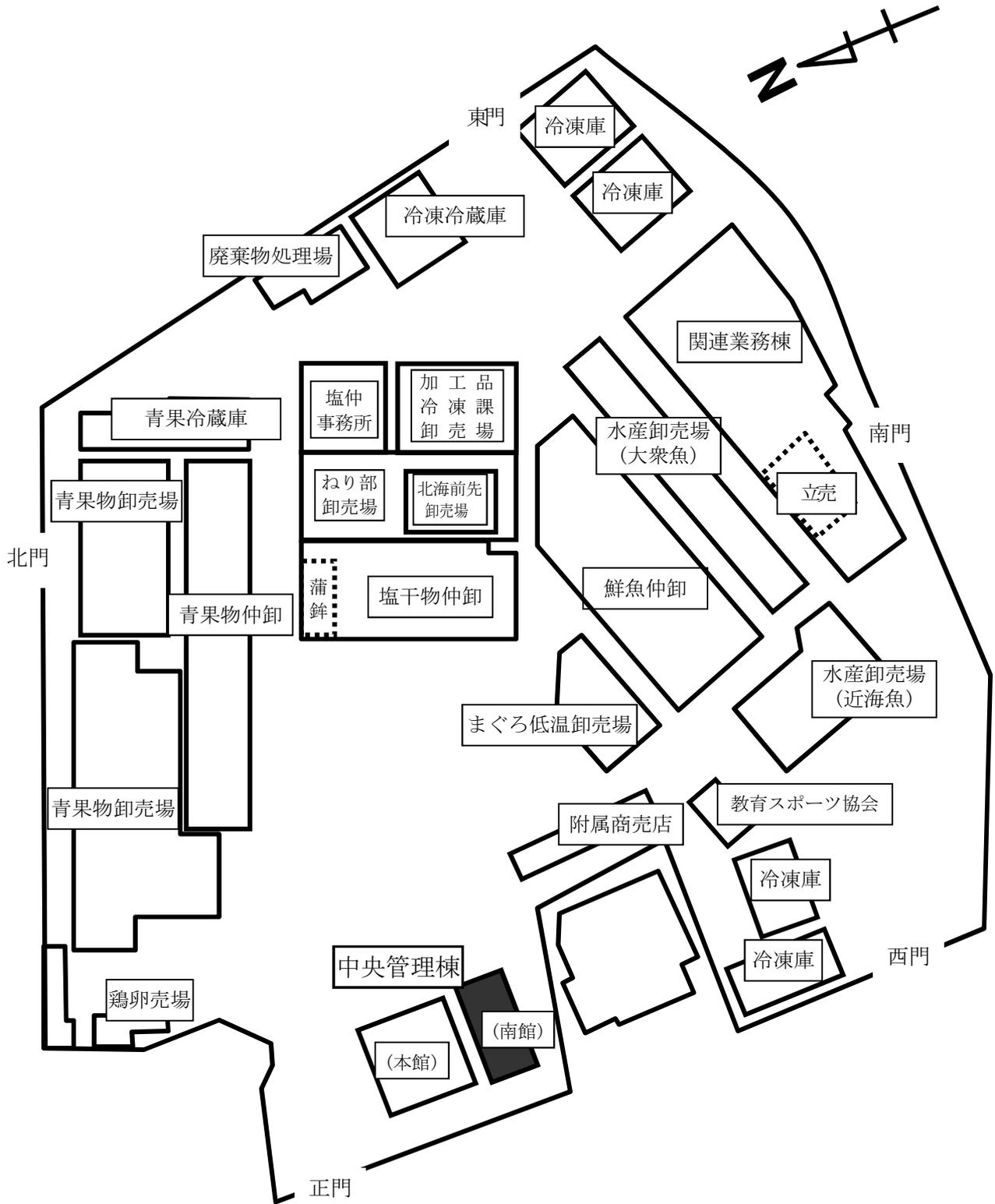
名古屋市熱田区川並町 2 番 22 号

TEL (052) 671-3371

FAX (052) 671-3383

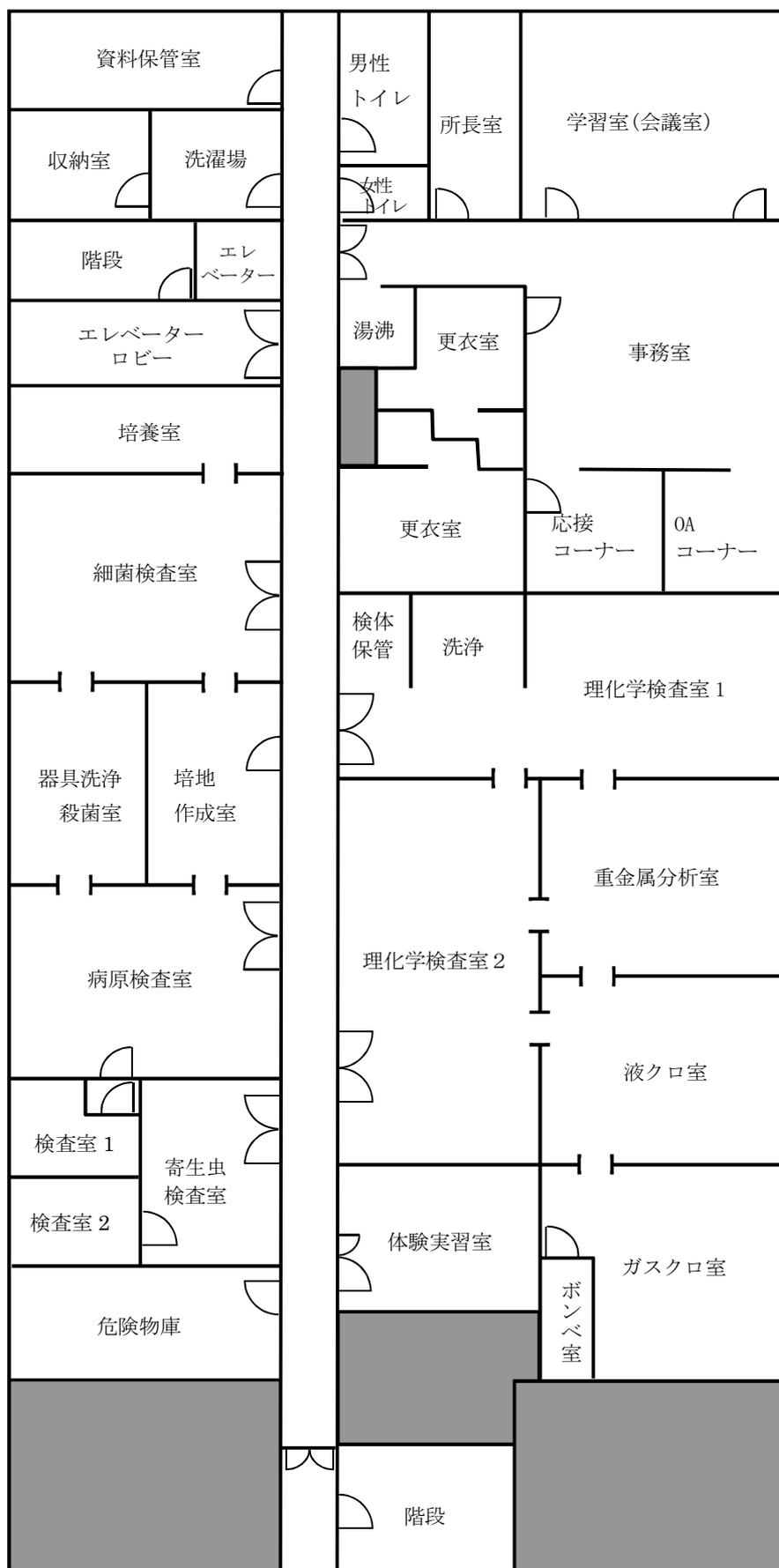
交通 地下鉄「日比野」下車、徒歩 8 分

(3) 中央卸売市場本場内配置図



 食品衛生検査所：中央管理棟南館3階

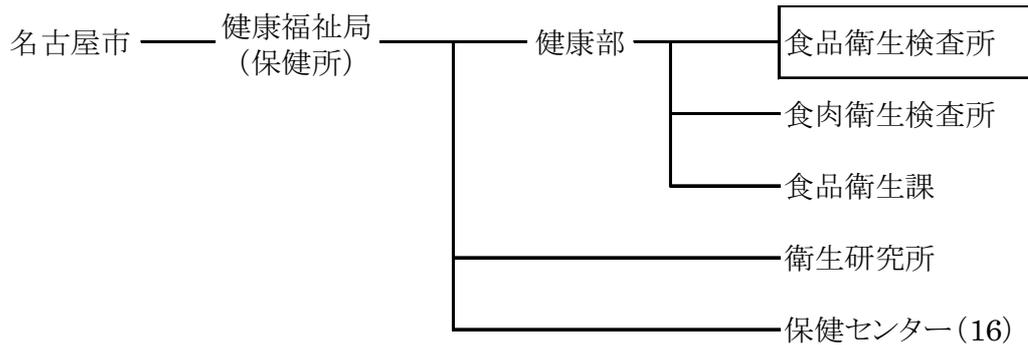
(4) 食品衛生検査所平面図



理化学検査室	355.6 m ²
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

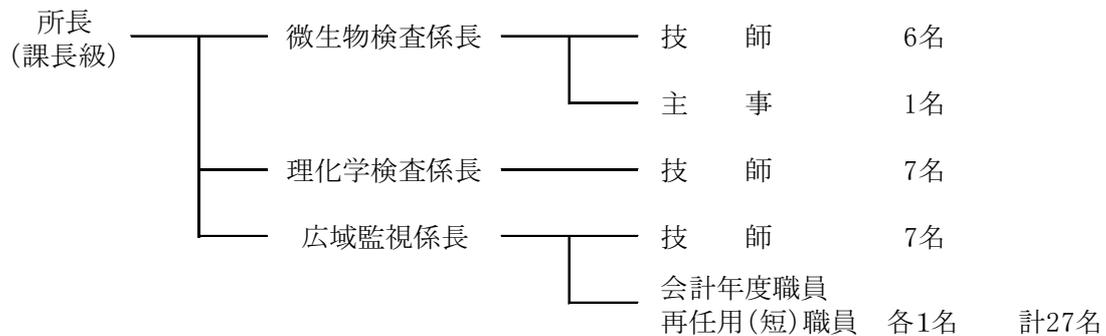


※平成 15 年度から食品安全・安心学習センター事業を開始。

※平成 20 年度から名称を中央卸売市場衛生検査所から食品衛生検査所に変更。

※平成 30 年度より 1 保健所 16 保健センター体制となる。

イ 職員



※令和 2 年度より広域監視係を新設。主査（食品安全学習等）を廃止。

(6) 食品衛生検査所の仕事

ア 市場内の監視指導・収去検査等

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

① 市場内の監視指導

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

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

② 収去検査

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

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

③ 営業許可の指導

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

④ 行政処分

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

⑤ 調査研究

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

⑥ 衛生教育

多数の営業者が集まる中央卸売市場では、衛生教育を重要な業務と位置づけ、市場関係営業者を対象に衛生講習会を行い、営業者が HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を速やかに実施できるよう、助言指導を行っています。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。

⑦ 衛生活動への協力

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

イ 広域監視係

① 監視指導及び収去等

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

② 食品安全・安心学習センター事業

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

(7) 食品衛生検査所職員の仕事

	せり時間	勤務	監視指導	収去検査	食品安全・安心 学習センター事業	その他
AM						
2:00		早朝勤務				
3:00		↓	場内各施設の 監視指導 (せり)	場内流通 食品の収去		
4:00	近海・塩干 せり開始	↓	卸売業者 (鮮魚物 太物 塩干物)	↑		
5:00	太物 せり開始	準早朝 勤務				
6:00	青果物 せり開始 (前場)	↓	塩干仲卸 鮮魚仲卸 (せり)			
7:00						
8:00		↓	卸売業者 (青果物)	施設の ふきとり		
9:00	青果物 せり開始 (後場)	通常勤務	青果仲卸	収去品等の 検査		
10:00					・市場内、検 査所の見学	・営業許可申請 書、諸届の受 理、審査、保健 センター進達
11:00					・体験検査の 実施	・不適格、違反・ 不良食品への 措置
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認定を受けて開設されています。名古屋市には、本場（熱田区）、北部市場（愛知県西春日井郡豊山町）、南部市場（港区）の3つの中央卸売市場があります。

(2) 市場の営業者

ア 卸売業者

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

イ 仲卸業者

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

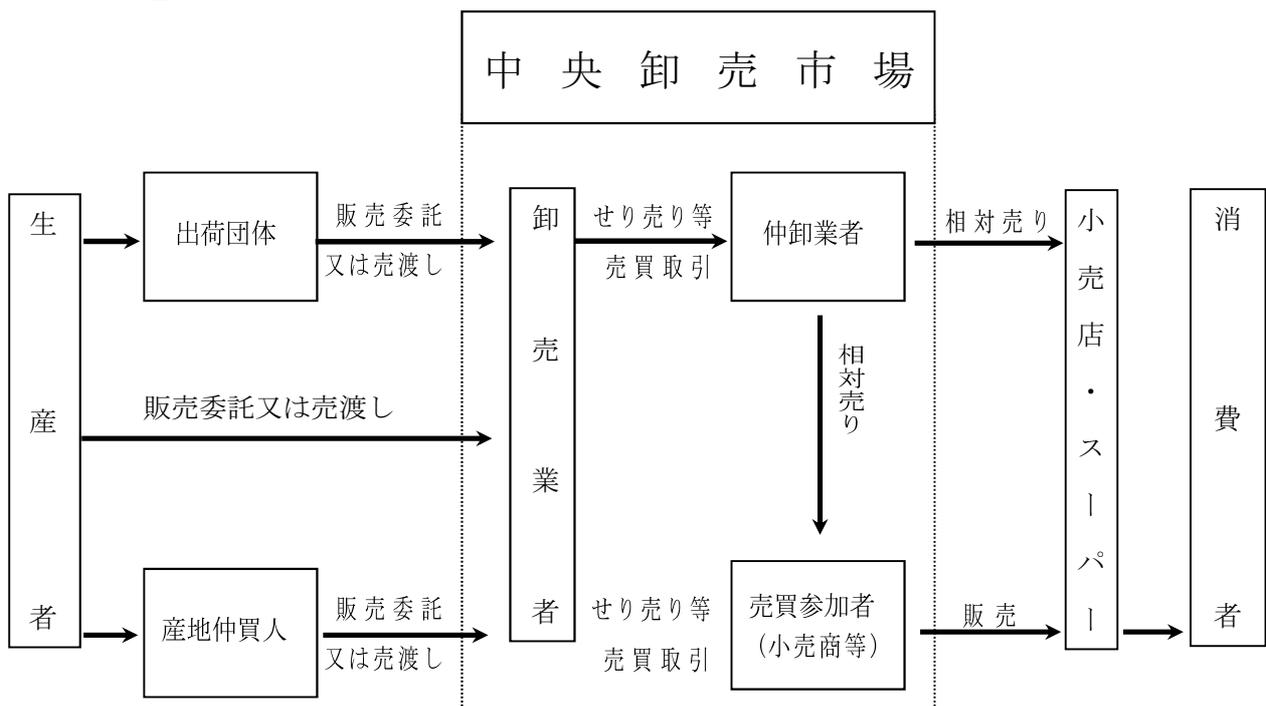
ウ 売買参加者

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

エ 関連事業者

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

(3) 流通のしくみ



(4) 中央卸売市場本場の概要

ア 市場内売場等の面積

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

(令和2年12月末現在)

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)	44
	水産物(塩干)	16
	青果	25
	青果(つけ物)	1
売買参加者	水産物	-
	青果	350
	青果(つけ物)	9
合計		451

(令和2年12月末現在)

ウ 取扱高

	年間取扱量	年間取扱高	一日平均取扱量	一日取扱高
	(トン)	(千円)	(トン)	(千円)
総取扱高	328,474	153,002,242	1,288	600,009
水産物部	92,629	91,643,755	363	359,387
生鮮水産物	40,670	39,776,650	159	155,987
冷凍水産物	16,105	19,712,172	63	77,303
加工水産物	26,875	26,248,167	105	102,934
加工食料品	8,979	5,906,766	35	23,164
青果部	235,818	61,338,062	925	242,443
野菜	189,993	43,247,954	745	170,941
果実	44,158	17,456,103	173	68,996
加工食料品	1,667	634,004	7	2,506
漬物部	27	20,425	0	81

(令和2年)

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

エ 開場日数

部門	開場日数
水産物部	253日
青果物／漬物部	255日

(令和2年)

<参考>本場・北部市場・南部市場を合わせた取扱高

	年間取扱量	年間取扱高	一日平均取扱量	一日取扱高
	(トン)	(千円)	(トン)	(千円)
総取扱高	646,644	259,406,905	2,536	1,017,282
水産物部	111,781	109,500,420	438	429,413
生鮮水産物	51,128	49,087,621	201	192,500
冷凍水産物	19,020	23,717,054	75	93,008
加工水産物	29,769	29,032,639	117	113,853
加工食料品	11,864	7,663,106	47	30,051
青果部	517,367	135,092,642	2,045	533,963
野菜	418,836	93,410,619	1,655	369,212
果実	93,545	39,849,250	370	157,507
加工食料品	4,986	1,832,773	20	7,244
漬物部	27	20,425	0	81
食肉部	17,470	14,793,419	70	59,174

(令和2年)

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

	市場における事業			学習センター 事業	名古屋市における主要事業	
	収去検査	監視指導	衛生教育・啓発等			
4		練製品 売場				
5		近海せり売場			弁当・仕出し等 衛生対策	
6		附属商 給食施設	<ul style="list-style-type: none"> 附属商拭き取り検査 中部ブロック卸売市場食品衛生関係協議会（書面開催） 			
7		前売売場	<ul style="list-style-type: none"> 鮮魚仲卸衛生管理 計画作成講習会 青果部門安全・安心 リーダー会議 		夏季食品 衛生対策	カンピロバ クターによる 食中毒防止 キャンペーン
8		鮮魚仲卸			食の安全・ 安心対策	
9		冷凍冷蔵業	青果仲卸HACCP講習会			
10		塩干仲卸			年間を通じ て実施	
11		附属商 給食施設	<ul style="list-style-type: none"> 安全・安心講演会 青果仲卸HACCP講習会 全国市場食品衛生検査所関係協議会全国 大会（書面開催） 		年末食品 衛生対策	ノロウイル スによる 食中毒防止 キャンペー ン
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	青果仲卸HACCP講習会			

2 監視指導

(1) 監視指導対象施設数及び実施状況

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

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

(2) 緊急監視等

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

(3) 苦情・相談処理

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

表 2-1 監視指導対象施設数及び実施状況

(令和 3 年 3 月 31 日現在)

	業 種	主な内容	施設数	監視指導数
要許可	飲食店営業	附属飲食店	13	23
	魚介類販売業	鮮魚・塩干仲卸業	103	4,341
	魚介類せり売営業	鮮魚卸売業	3	195
	食品の冷凍冷蔵業	冷凍・冷蔵業	5	3
	喫茶店営業	自動販売機	25	24
	乳類販売業	附属売店等	26	626
	食肉処理業	牛豚肉処理	1	7
	食肉販売業	牛豚鶏肉販売	32	1,373
	小計		208	6,592
	食品製造業	野菜の加工等	12	434
	野菜果物販売業	青果卸売業、青果仲卸業	67	1,922
	そう菜販売業	卸売業、塩干仲卸業	21	955
	菓子販売業	卸売業、塩干仲卸業	25	1,003
	食品販売業	卸売業、塩干仲卸業	86	3,450
	添加物販売業	附属売店	2	0
	器具容器包装販売業	附属売店	4	2
	小計		217	7,766
総数		425	14,358	

表 2-2 主な緊急監視等

<p>鮮ミンク鯨肉による食中毒疑い事案に係る調査</p> <p style="text-align: right;">(6月16日～6月19日)</p> <p>他自治体にて発生した食中毒疑い事案に関する調査の結果、原因食品と考えられる鮮ミンク鯨肉が本市場を流通してい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及び販売形態、温度管理の調査を行い、回収について指導した。</p>
<p>ヒスタミンによる食中毒事件に係る遡り調査</p> <p style="text-align: right;">(7月13日～7月14日)</p> <p>本市で発生したヒスタミン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マグロ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>ぎょうぎによる有症苦情に係る調査</p> <p style="text-align: right;">(9月12日～9月14日)</p> <p>市内で発生した有症苦情による保健センターの調査の結果、原因食品として考えられるぎょうぎ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>基準値を超過したヘキサコナゾールを検出した生鮮にんじんに係る調査</p> <p style="text-align: right;">(2月19日～3月1日)</p> <p>検疫所におけるモニタリング検査の結果、生鮮にんじんからヘキサコナゾール 0.02ppm (基準値 : 0.01ppm) を検出し、輸入者に対して回収を指示した旨の連絡があった。当該品が本市場を流通していたことから、販売者に対し流通状況の調査を行った。</p>
<p>ヒスタミンによる食中毒事件に係る遡り調査</p> <p style="text-align: right;">(3月1日～3月2日)</p> <p>他自治体にて発生した食中毒疑い事案に関する調査の結果、原因食品が当市場冷凍庫内に保管されていた旨の連絡があった。冷凍冷蔵業者に対して、原因食品が保管されていた期間の保管状況等の調査を行った。</p>
<p>アニサキスによる食中毒事件に係る遡り調査</p> <p style="text-align: right;">(3月9日～3月9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>

表 2-3 主な苦情・相談処理

	内容	対象食品	処理結果
寄生虫	メカジキの筋肉内に黒色片が見られた。	メカジキ	<p>当該異物の大きさは約 2～3mm の黒色で筋肉中に埋没していた。周辺には特に炎症等は見られなかった。黒色片を実体顕微鏡で観察すると褐色で、被膜に覆われ、脆弱な状態であった。</p> <p>メチレンブルー染色をして観察したが、特に何も見られなかった。</p> <p>以上の結果より、当該異物はディディモゾーン科吸虫等の寄生虫の死骸であると推察される。当該異物は母体の免疫反応により攻撃され、死ぬことで黒色に変色し軟弱な状態になったのもだと推察される。</p>
	カツオの切身に異物が埋没していた。	カツオ	<p>当該異物は黄色で大きさは 5 mm程で紐状の物体が集合したようであった。紐状異物は容易に取り出すことができた。透明な膜の中に白と黄色の内容物が詰まっているように見えた。内容物をメチレンブルー染色して観察すると楕円形の卵様物質で充満していた。紐状異物の内部も虫卵で充満しており、これらの結果から、紐状異物はディディモゾーン科吸虫の虫体と推測された。</p>
異物	スルメイカに虫のような異物が付着していた。	スルメイカ	<p>当該異物は約 0.5～1.0cm で半透明の灰色をしており、表面は光沢が見られ、硬質であった。それぞれ脚と目玉、ハサミのような箇所を確認した。</p> <p>以上の結果より、当該異物はカニの幼生であるメガロパの一種ではないかと推察される。</p>
	ちりめんにごま粒のような異物が混入していた。	ちりめん	<p>当該異物は大きさ約 4mm、黒色で光沢があった。実体顕微鏡にて観察したところ、背側では翅のような器官があり、翅の表面には点刻が見られた。腹側では触角や脚のような器官が見られた。</p> <p>以上の結果より、当該異物はツチカメムシ類の一種であると推察される。</p>

	タチウオ切り身に骨のような異物が混入していた。	骨なしタチウオ切り身	<p>当該異物は長さ約 2cm、半透明の白色であった。</p> <p>当該異物を光学顕微鏡で観察したところ、骨細胞に類似した断面が確認できた。</p> <p>当該異物をガスバーナーにて燃焼させたところ、原形を残したままオレンジ色の炎を上げて黒化した。黒化後は非常に脆くなりバラバラに砕けた。当該異物を塩酸に浸漬したところ、表面に気泡が発生し溶解した。このことから当該異物は炭酸カルシウムを含むことが推察された。</p> <p>以上の結果と形状の特徴より、当該異物は骨片であると推察される。</p>
	ちりめん合成樹脂製片が混入していた。	ちりめん	<p>当該異物は 5×12×0.2 mm程の淡緑色のいびつな破片であり、磁性はなかった。実体顕微鏡で観察すると繊維状物が認められたことより、合成樹脂製片であると推察される。</p>
異物	キハダマグロに筒状の異物が混入していた。	キハダマグロ	<p>当該異物は直径 0.5～1.0cm、長さ 5cm の茶色の筒状の物体であった。両端は平坦ではなく、半透明で柔らかい物体が飛び出している。</p> <p>光学顕微鏡にて断面を観察したところ、様々な太さの繊維の断面の様なもの絡まっている構造となっていた。</p> <p>当該異物をガスバーナーの炎に近づけてみたところ、木が燃えるような臭いととも燃焼した。燃焼後は黒化し、炭のような状態となった。また、両端に付着していた半透明の物体も燃焼させてみたところ、溶け出し小さな塊となった。</p> <p>以上の結果より、当該異物は藁パルプで作成されたボール紙が丸まったもので、両端に付着していた物体は合成樹脂片であると推察される。</p>
	キハダマグロに白色球形異物が埋没されていた。	キハダマグロ	<p>当該異物は直径 1 cmほどの球形で、筋肉内に埋没されていた。弾力があり、容易に切断できた。切断面の塗抹標本を顕微鏡で観察したが、寄生虫等は認められず、過去の事例や肉眼的所見から、脂肪腫（脂肪球の一種）であると推察される。</p>
	たつくり毛髪と思われる異物がたくさん混入していた。	たつくり	<p>顕微鏡下で確認すると、毛髪と同様の構造が見られた。毛髄質はまっすぐで、人毛の髄指数（30 以下）とも合致していた。簡易スタンプ法による小皮紋理の形状についても人毛の形状と似ていた。これらのことから、人毛の可能性が高い。</p>

	ヤリイカから針状異物が発見された。	ヤリイカ	加熱後のヤリイカの断片の両面に長さ 5~8 mm程の針状異物が1本ずつ刺さっていた。形状と過去の事例から針状異物は環形動物門、多毛綱のウロコムシの剛毛であると推測された。
	生スルメイカに金属様異物が混入していた。	生スルメイカ	当該異物は、長さ5~15mmで光沢があり、硬質で力を加えると折れ曲がった。ガスバーナーで加熱すると燃焼はせず融解した。塩酸を加えると発泡し溶解した。磁石に付けてみたが磁性はなかった。塩酸及び水酸化ナトリウムと反応を示した。アルミニウムは、塩酸と反応させると酸化被膜を形成するため、最初は反応が見られないが徐々に反応する性質があることより、当該異物はアルミニウムを含む金属片であると推察された。
異物	マグロに虫が混入していた。	マグロ	発見された虫は黄褐色をしており、全長約8mmで2本の触角と2枚の翅が見られた。尻には針のような器官が付いていた。脚は数本欠損しており、正確な数は分からなかったが、後ろ脚に当たるであろう部分のみ太く発達していることが分かる。 体色や形状、翅の特徴により、ヒメバチ科の中のキバラアメバチ亜科の一種に酷似していた。しかし、キバラアメバチ亜科を始めとするヒメバチ科については近似種が多く、正確な種類までを同定するには至らなかった。
変色	白ミル貝の筋肉がオレンジ色に変色していた。	白ミル貝	変色部位は筋肉に複数箇所見られた。大きさは約5mmで、変色部位をピンセットで触ってみたが、他の部位と変わらず特に変化はなかった。 当該品の変色部位と通常部位をそれぞれ蒸留水とエタノールを添加したところ、エタノールを添加した変色部位から黄色の色素を溶出した。蒸留水からは溶出しなかったことから、変色部位の色素は脂溶性であると推察される。一方、通常部位からは色素は溶出して来なかったことから、色素がほとんど含まれていない。 以上の結果より、当該品は脂溶性の黄色色素を有した餌を摂取した結果による変色だと推察された。

<p>カチリが黒色に変色していた。</p>	<p>カチリ</p>	<p>変色部位はカチリの所々に見られた。変色部位をピンセットで触ったところ、脆くなっており、カチリの内部にまで侵食しているようであった。</p> <p>変色部位を顕微鏡にて観察したところ、実体顕微鏡では変色部位から毛のような物体が生え広がっている様子が見られた。この物体と周辺の変色部位を削り取り、光学顕微鏡で観察したところ、カビの菌糸と孢子と思われる構造を確認した。</p> <p>以上の結果より、変色の原因は黒カビの発生であると推察される。</p>
<p>煮干の体表に白点が散在していた。</p>	<p>煮干</p>	<p>白点は体表にしっかりと付着しており、大きい白点で直径1mm程であったが、形状は大小様々であった。白点部位をメスの刃でこそげとり、実体顕微鏡で観察すると白い顆粒状物が確認できた。顆粒状物を精製水に溶かし、上清の結晶化を試みて光学顕微鏡で観察すると、針状結晶が多数確認できた。特徴的な針状結晶が確認できたことから、白点はチロシン等のアミノ酸が析出して出来たものと推察される。</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係が収去した食品の検査も実施しました。

(表 3-2)

(市場内の違反不適食品の詳細については、「4 違反食品等の状況」を参照。)

(2) 微生物検査

市場内を流通する食品の微生物検査を実施しました。(表 3-3)

ア 衛生規範による検査

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

イ 名古屋市生食食品指導基準による検査

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

ウ 腸管出血性大腸菌 O157、O26 及び O111 検査

市場内を流通する食品と保健センター等が収去した食品について腸管出血性大腸菌 O157、O26 及び O111 の検査を実施しました。(表 3-7)

(3) 理化学検査

市場内を流通する食品の理化学検査を実施しました。(表 3-4)

ア 食品の添加物検査

保存料、甘味料、着色料等の食品添加物の検査を実施しました。(表 3-8)

また、輸入果物について防ばい剤の検査を実施しました。(表 3-9)

イ 残留農薬検査

野菜、果実について残留農薬の検査を実施しました。(表 3-10、表 3-11)

ウ 動物用医薬品検査

養殖魚介類、鶏肉及び鶏卵について動物用医薬品の検査を実施しました。(表 3-12)

エ 総水銀、PCB 検査

市場内を流通する遠洋・沖合魚介類、内海・内湾魚介類について総水銀及び PCB の検査を実施しました。(表 3-13)

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 3-14)

② フグ毒

フグ刺身や皮刺し、ふぐちり鍋用の切り身等の加工品についてフグ毒の検査を実施しました。(表 3-15)

カ 組換え DNA 技術応用食品の検査

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

キ 放射性物質の検査

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

(4) 輸入食品の検査

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

(5) 指導検査

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

表 3-1 検査内容

主 な 検 査 対 象		検 査 内 容 (食 品 ご と に 必 要 に 応 じ て 実 施)	
		微 生 物 関 係	理 化 学 関 係
魚 介 類	刺身 貝類 養殖魚介類 鮮魚介類	細菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌 E.coli E.coli 最確数 腸炎ビブリオ 腸炎ビブリオ最確数 サルモネラ属菌 腸管出血性大腸菌 O157 腸管出血性大腸菌 O26 腸管出血性大腸菌 O111 腸内細菌科菌群 セレウス菌 カンピロバクター クロストリジウム属菌 V.フルビアリス V.ミクス エロモナス プレシオモナス 乳酸菌数 微生物	保存料 (5) 甘味料 (2) タール色素 亜硝酸 酸化防止剤 (3) 亜硫酸 過酸化水素 プロピレングリコール 防ばい剤 (5) 動物用医薬品 (53) 残留農薬 (196) PCB 放射性物質 フグ毒 貝毒 水分 遺伝子組換え食品 乳規格 (4) シアン
魚 介 類 加 工 品 (魚肉ねり製品除く)	煮干 ちりめん		
魚 肉 ね り 製 品	ちくわ かまぼこ		
肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 (食肉製品除く)	鶏肉 鶏卵		
食 肉 製 品	ソーセージ ハム		
乳 ・ 加 工 乳 (生乳含む)	牛乳 乳飲料		
乳 製 品 及 び 乳 類 加 工 品	ヨーグルト バター		
アイスクリーム類 氷 菓	アイスクリーム ジェラート		
穀類・豆類及びその加工品 (めん類除く)	あん 豆腐		
め ん 類	生めん ゆでめん		
野 菜 ・ 果 物 及 び そ の 加 工 品 (漬物除く)	野菜 果物 冷凍野菜及び果実		
漬 物	浅漬け キムチ		
冷 凍 食 品	冷凍フライ		
菓 子 類	洋生菓子 和生菓子		
清 涼 飲 料 水	ジュース		
そ う ざ い 類	煮物 和え物		
弁 当 類	弁当 サンドウィッチ		
器 具 (ふきとり)	調理器具	※ () 内は項目数	

表 3-2 収去検査

	微生物検査		理化学検査		合計	
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数
市場分	682 (9)	3,738 (9)	863 (0)	33,265 (0)	1,545 (9)	37,003 (9)
保健センター及び 広域監視係分	460 (5)	1,968 (5)	475 (0)	4,054 (0)	935 (5)	6,022 (5)
合計	1,142 (14)	5,706 (14)	1,338 (0)	37,319 (0)	2,480 (14)	43,025 (14)

※ () 内は違反数及び不適数

表 3-3 微生物検査

区分	令和2年度		令和									
	検 体 数	項 目 数	成 分 規									
			一 般 細 菌	大 腸 菌 群	E ・ c o l i	E ・ c o l i 最 確 数	乳 酸 菌 数	黄 色 ブ ド ウ 球 菌	腸 炎 ビ ブ リ オ	腸 炎 ビ ブ リ オ 最 確 数	サ ル モ ネ ラ	
1 魚 介 類	104	832	9	1	-	8	-	-	-	-	29	-
2 魚 介 類 加 工 品 (魚 肉 ね り 製 品 を 除 く)	134	1,043	-	1	-	-	-	-	-	11	-	-
3 魚 肉 ね り 製 品	83 (1)	307 (1)	-	58 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-
4 肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 (食 肉 製 品 を 除 く)	19	73	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5 食 肉 製 品	2	8	-	-	2	-	-	2	-	-	-	2
6 乳 ・ 加 工 乳 (生 乳 を 含 む)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7 乳 製 品 及 び 乳 類 加 工 品	10	41	4	8	-	-	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)	10	31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10 め ん 類	51	175	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11 野菜類 ・ 果物 及 び そ の 加 工 品 (漬 物 を 除 く)	15	48	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12 漬 物	23	148	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13 冷 凍 食 品	51	233	51	24	27	-	-	-	-	-	6	-
14 菓 子 類	76	303	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 清 涼 飲 料 水	5	20	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-
16 酒 精 飲 料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17 そ う ざ い 類	93	439	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 (1)	3,738 (1)	64	97 (1)	29	8	6	2	11	35	2	
市 場 外 分	460	1,968	52	112	34	1	10	24	-	-	24	
総 数	1,142 (1)	5,706 (1)	116	209 (1)	63	9	16	26	11	35	26	

※ () 内は違反数

2						年 度					
格						そ の 他					
腸 球 菌	緑 膿 菌	ク ロ ス ト リ ジ ウ ム	微 生 物	腸 内 細 菌 科 菌 群	小 計	食 中 毒 起 因 菌	一 般 細 菌	大 腸 菌 群	E ・ c o l i	腸 管 出 血 性 大 腸 菌 群	小 計
-	-	-	-	-	47	595	94	-	96	-	785
-	-	-	-	-	12	763	134	-	134	-	1,031
-	-	-	-	-	58 (1)	83	83	-	83	-	249
-	-	-	1	-	1	36	18	-	18	-	72
-	-	-	-	-	6	-	2	-	-	-	785
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9
-	-	-	-	-	18	10	2	1	10	-	23
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	15	6	-	10	-	31
-	-	-	-	-	-	51	51	22	51	-	175
-	-	-	3	-	3	12	12	-	12	9	45
-	-	-	-	-	-	63	2	-	23	60	148
-	-	-	-	-	108	101	-	-	24	-	125
-	-	-	-	-	-	85	76	66	76	-	303
-	-	-	-	-	5	5	5	-	5	-	15
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	3	-	3	256	90	-	90	-	436
-	-	-	-	-	-	6	2	-	2	-	10
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	19	4	-	4	-	27
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	7	-	261	2,100	581	89	638	69	3,477
-	-	4	14	1	276	559	362	109	410	252	1,692
-	-	4	21	1	537	2,659	943	198	1,048	321	5,169

表 3-4 理化学検査

区分	試験項目	令和2年度									
		検 体 数	項 目 数	食 品 添 加 物							そ の 他
				保 存 料	甘 味 料	着 色 料	漂 白 剤	発 色 剤	酸 化 防 止 剤	防 ば い 剤	
1	魚介類	142	3,090	-	-	-	12	-	-	-	-
2	魚介類加工品 (魚肉ねり製品を除く)	132	395	144	96	47	58	6	18	-	-
3	魚肉ねり製品	83	512	249	166	65	25	-	-	-	-
4	肉卵類及びその加工品 (食肉製品を除く)	25	1,205	3	2	-	-	-	-	-	-
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	9	57	29	18	8	-	-	-	-	-
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)	10	50	27	18	1	1	-	-	-	1
10	めん類	51	166	18	12	34	17	-	-	-	51
11	野菜類・果物及びその加工品 (漬物を除く)	159	26,239	42	28	6	12	-	15	38	-
12	漬物	23	151	69	46	14	21	-	-	-	-
13	冷凍食品	41	241	123	82	33	3	-	-	-	-
14	菓子類	76	459	229	152	74	1	-	-	-	-
15	清涼飲料水	6	42	23	12	6	-	-	-	-	-
16	酒精飲料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17	そうざい類	93	580	280	186	89	6	1	-	-	-
18	弁当類	2	12	6	4	2	-	-	-	-	-
19	氷雪・氷	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20	かん詰・びん詰食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21	その他の食品	9	52	27	18	7	-	-	-	-	-
22	食品添加物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23	器具及び容器包装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24	おもちゃ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
中央卸売市場分計		863	33,265	1,275	844	388	156	9	33	38	52
市場外分		475	4,054	1,387	888	407	122	41	32	-	51
総数		1,338	37,319	2,662	1,732	795	278	50	65	38	103

2		年 度										
規 格 試 験 重 金 属	乳 規 格	残 留 物 質					自 然 毒				遺 伝 子 組 換 え 食 品	そ の 他
		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		
-	-	-	23	23	2,968	52	-	9	3	-	-	-
-	-	-	-	-	-	14	-	-	12	-	-	-
-	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	1,200	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	29
-	-	26,059	-	-	-	39	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	18	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	26,059	23	23	4,168	143	-	9	15	-	-	30
-	12	1,070	-	-	-	-	1	-	-	-	9	34
-	12	27,129	23	23	4,168	143	1	9	15	-	9	64

※ () 内は違反数

表 3-5 衛生規範に基づく検査（中央卸売市場分）

分類		検査項目	検 体 数	項 目 数	細 菌 数	大 腸 菌 群	E ・ c o l i	黄 色 ブ ド ウ 球 菌	腸 炎 ビ ブ リ オ
弁当・惣菜	加熱		60	180	60		60	60	
	未加熱		5	5	5				
漬物	製品		-	-					
	一夜漬		3	6			3		3
洋生菓子			22	66	22	22		22	
生めん類	生めん		30	90	30		30	30	
	ゆでめん		22	66	22	22		22	
	具等 (加熱)		-	-			-	-	
	具等 (未加熱)		-	-					
合計			142	413	139	44	93	134	3

表 3-6 名古屋市生食食品指導基準に基づく検査（中央卸売市場分）

分類		検査項目	検 体 数	項 目 数	細 菌 数	大 腸 菌 群	E · c o l i	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ (定 性)	腸炎ビブリオ (最 確 数)	サルモネラ属菌
A	食肉製品店頭スライス		-	-	-	-	-	-	-	-	-
B	魚肉ねり製 製品	魚 肉 ハ ム ソ ー セ ー ジ	1	1	1	-	-	-	-	-	-
C		そ の 他 の 魚 肉 ね り 製 品	83	166	83	-	-	83	-	-	-
D	生 食 用 魚 介 類		112 (1)	387 (1)	94	-	104	112 (1)	-	77	-
E	魚 介 類 加 工 品	非 加 熱 製 品	31	123	30	-	31	31	-	31	-
F		加 熱 製 品	104 (4)	403 (4)	102 (3)	-	104	104	93 (1)	-	-
G	乳等を主原料とする食品		1	3	1	1	-	1	-	-	-
H	合 成 樹 脂 製 品 容 器 包 装 詰 食 品		-	-	-	-	-	-	-	-	-
I	豆 腐		4	12	4	-	4	4	-	-	-
J	生 菓 子		44 (2)	132 (2)	44	44 (2)	-	44	-	-	-
K	そ の 他 の 食 品		46 (1)	138 (1)	46 (1)	-	46	46	-	-	-
合 計			426 (8)	1,365 (8)	405 (4)	45 (2)	289	425 (1)	93 (1)	108	-

※（ ）内は不適数

<名古屋市生食食品指導基準>

平成 15 年 9 月 1 日改正

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

※ この基準は原則として、そのまま生で喫食する食品を対象とする。

※ 食品衛生法の規格基準がある項目は除く。

※ 国の衛生規範、指導基準のある食品を除く。

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

食品の区分		O157		O26		O111	
		検体数	陽性数	検体数	陽性数	検体数	陽性数
1	魚介類	-	-	-	-	-	-
2	魚介類加工品 （魚肉ねり製品を除く）	-	-	-	-	-	-
3	魚肉ねり製品	1	-	1	-	1	-
4	肉卵類及びその加工品 （食肉製品を除く）	1	-	1	-	1	-
5	食肉製品	10	-	10	-	10	-
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）	4	-	4	-	4	-
10	めん類	-	-	-	-	-	-
11	野菜類・果物及びその加工品 （漬物を除く）	6	-	6	-	6	-
12	漬物	44	-	44	-	44	-
13	冷凍食品	2	-	2	-	2	-
14	菓子類	13	-	13	-	13	-
15	清涼飲料水	-	-	-	-	-	-
16	酒精飲料	-	-	-	-	-	-
17	そうざい類	13	-	13	-	13	-
18	弁当類	-	-	-	-	-	-
19	氷雪・氷	-	-	-	-	-	-
20	かん詰・びん詰食品	-	-	-	-	-	-
21	その他の食品	13	-	13	-	13	-
合計		107	-	107	-	107	-

表 3-8 食品添加物（防ばい剤を除く）の検査（中央卸売市場分）

	検 体 数	項 目 数	食 品 添 加 物						
			保 存 料	甘 味 料	着 色 料	漂 白 剤	発 色 剤	防 酸 止 剤 化	そ の 他
1 魚 介 類	12	12	-	-	-	12	-	-	-
2 魚 介 類 加 工 品 (魚 肉 ね り 製 品 を 除 く)	116	369	144	96	47	58	6	18	-
3 魚 肉 ね り 製 品	83	505	249	166	65	25	-	-	-
4 肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 (食 肉 製 品 を 除 く)	1	5	3	2	-	-	-	-	-
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	9	55	29	18	8	-	-	-	-
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)	10	48	27	18	1	1	-	-	1
10 め ん 類	51	132	18	12	34	17	-	-	51
11 野 菜 類 ・ 果 物 及 び そ の 加 工 品 (漬 物 を 除 く)	22	103	42	28	6	12	-	15	-
12 漬 物	23	150	69	46	14	21	-	-	-
13 冷 凍 食 品	41	241	123	82	33	3	-	-	-
14 菓 子 類	76	456	229	152	74	1	-	-	-
15 清 涼 飲 料 水	6	41	23	12	6	-	-	-	-
16 酒 精 飲 料	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17 そ う ざ い 類	93	562	280	186	89	6	1	-	-
18 弁 当 類	2	12	6	4	2	-	-	-	-
19 氷 雪 ・ 氷	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 か ん 詰 ・ び ん 詰 食 品	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 そ の 他 の 食 品	9	52	27	18	7	-	-	-	-
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	556	2,757	1,275	844	388	156	9	33	52

※ () 内は違反数

表 3-9 防ばい剤検査（中央卸売市場分）

品名	検体数	OPP	DP	TBZ	IMZ	フルジオキサニル	アゾキシストロビン	輸出国
オレンジ	1	ND	ND	0.002	0.001	ND	ND	オーストラリア
	1	ND	ND	ND	0.001	0.001	ND	オーストラリア
	1	ND	ND	0.0003	0.0007	ND	ND	オーストラリア
レモン	1	ND	ND	0.0007	0.001	0.0006	ND	チリ
	1	ND	ND	0.0002	0.0008	0.0006	ND	チリ
バナナ	1	ND	ND	ND	ND	-	ND	エクアドル
	1	ND	ND	ND	ND	-	ND	フィリピン
グレープフルーツ	1	ND	ND	0.0001	0.0008	ND	ND	南アフリカ共和国
合計	8							

※単位：g/kg ND：検出せず -：検査せず

<略号>

O P P : オルトフェニルフェノール

D P : ジフェニル

T B Z : チアベンダゾール

I M Z : イマザリル

<使用基準>

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

表 3-10 残留農薬検査（野菜）（中央卸売市場分）

農産物名	検体数	検出数	検出農薬名（検出数）
ばれいしょ	3	-	
さといも類（含やつがしら）	1	-	
かんしょ	3	-	
やまいも（長いも）	2	-	
だいこん類（含ラディッシュ）の根	3	-	
かぶ類の根	2	-	
はくさい	4	1	エトフェンブロックス
キャベツ	6	1	プロシミドン
こまつな	4	1	クロルフェナピル
きょうな	3	-	
チンゲンサイ	1	-	
カリフラワー	1	-	
ブロッコリー	4	-	
その他のあぶらな科野菜	1	-	
ごぼう	2	-	
しゅんぎく	2	-	
レタス（含ちしゃ、サラダ菜）	4	-	
その他のきく科野菜	1	-	
たまねぎ	4	-	
ねぎ（含リーキ）	3	-	
アスパラガス	2 (1)	-	
にんじん	6	-	
セロリ	2	2	クロルフェナピル ジフェノコナゾール
みつば	1	4	アゾキシストロビン クロルフェナピル フルトラニル プロシミドン
トマト	4	3	イプロジオン ブプロフェジン プロシミドン
ピーマン	4	4	クロルフェナピル シフルフェナミド プロシミドン(2検体)
なす	4	1	プロシミドン
きゅうり（含ガーキン）	5	-	
かぼちゃ（含スカッシュ）	3 (1)	-	
しろうり	1	-	
その他のうり科野菜	2	1	ペルメトリン
ほうれんそう	3	2	クロルフェナピル テフルトリン
たけのこ	1	-	
おくら	1	2	イプロジオン エトフェンブロックス
その他のきのこ類	1	-	
その他の野菜	4	-	
合 計	98 (2)	22	

※（ ）内は輸入食品

表 3-11 残留農薬検査（果物）（中央卸売市場分）

農産物名	検体数	検出数	検出農薬名（検出数）
スイカ（果実）	3	-	
メロン類（果実）	5	1	エトフェンブロックス
みかん	5	-	
レモン	3 (2)	3	クロルピリホス クロルフェナピル ブプロフェジン
オレンジ(含ネーブルオレンジ)	3 (3)	-	
グレープフルーツ	1 (1)	1 (1)	ブプロフェジン
その他のかんきつ類果実	4	1	シラフルオフエン
りんご	4	5	シプロジニル トリフロキシストロビン ビフェントリン プロパルギット(2検体)
日本なし	1	2	クレソキシムメチル ビフェントリン
西洋なし	1	2	クレソキシムメチル ダイアジノン
びわ	1	-	
もも	1	1	テブコナゾール
すもも（含プルーン）	1	-	
いちご	3	2	テブフェンピラド プロシミドン
ブルーベリー	1	-	
ぶどう	1	1	クレソキシムメチル
かき	3	-	
バナナ	2 (2)	2 (2)	クロルピリホス ビフェントリン
キウイ	2	2	イプロジオン(2検体)
マンゴー	1 (1)	-	
その他の果実	1	-	
合 計	47 (9)	23 (3)	

※（ ）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 アトラジシ アニロホス アメトリン アラクロール アリドクロール
イザブホス 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
クロールタージメチル クロールピリホス クロールピリホスメチル クロールフェナピル
クロールフェンソン クロールフェンビンホス クロールプロファム 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 ピリプチカルブ 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 3-12 動物用医薬品検査（中央卸売市場分）

分 類	種 類	検 体 数	項 目 数	検 出 数	
魚介類	ヒ ラ メ	2	106	-	
	サ ー モ ン 類	12	636	-	
	ブ リ	1	53	-	
	カ ン パ チ	2	106	-	
	シ マ ア ジ	1	53	-	
	ヒ ラ マ サ	1	53	-	
	タ イ	11	583	-	
	冷 凍 エ ビ	11	583	-	
	活 エ ビ	4	212	-	
	淡水産魚介類	ウ ナ ギ	6	318	-
		ア ユ	3	159	-
		ニ ジ マ ス	1	53	-
		ア マ ゴ	1	53	-
肉 卵 類	卵	鶏 卵	18	900	-
	肉 類	鶏 肉	6	300	-
合 計		80	4,168	-	

< 動物用医薬品検査項目 >

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

計 53 項目

表 3-13 総水銀・PCB 検査（中央卸売市場分）

ア 遠洋・沖合魚介類

検査項目 魚種	総水銀				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	3	3	1	0.02	0.4	3	3	0.02~0.03	0.5	千葉県、愛知県
ハタハタ	1	1	1	0.05		1	1	0.02		福岡県
スルメイカ	1	1	1	0.06		1	-	-		島根県
ヤリイカ	1	1	1	0.01		1	-	-		和歌山県
アラスカメヌケ	1	-	-	-	-	1	0	-		島根県
小計	7	6	4	-	-	7	4	-	-	-

※検出値及び暫定規制値の単位は ppm

イ 内海・内湾魚介類

検査項目 魚種	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		
マアジ	4	4	4	0.02~0.1	0.4	4	4	0.01~0.05	3	福井県、三重県、 鳥取県、長崎県
イサキ	1	1	1	0.07		1	-	-		島根県
イトヨリダイ	1	1	1	0.1		1	-	-		島根県
シログチ	1	1	1	0.07		1	1	0.02		兵庫県
マダイ	1	1	1	0.05		1	-	-		福岡県
マダコ	1	1	1	0.02		1	-	-		愛知県
レンコダイ	2	2	2	0.14~0.19		2	1	0.01		島根県、石川県
マガキ	5	5	2	0.01		5	2	0.01~0.03		広島県、兵庫県、宮城県
小計	16	16	13	-	-	16	8	-	-	-

※検出値及び暫定規制値の単位は ppm

ウ 深海性魚介類等

検査項目 魚種	総		水		銀		PCB		出荷地	
	検体数	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
アラスカメヌケ	1	1	1	0.09	-	-	-	-	-	島根県
小計	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-

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 3-14 貝毒検査（中央卸売市場分）

食品名	検体数	不適合数	規制値
アサリ	6	-	麻痺性貝毒 4MU/g以下
シジミ	2	-	
ハマグリ	1	-	
合計	9	-	

表 3-15 フグ毒検査（中央卸売市場分）

食品名	検体数	不適合数	暫定限度
フグ刺身	3	-	10MU/g以下
フグ皮刺し	9	-	
フグひれ	3	-	
合計	15	-	

表 3-16 組換え DNA 技術応用食品検査（市場外収去分を含む）

食品名	検体数	陽性	陰性	検知不能
トウモロコシ加工品	9	-	8	1

※トウモロコシ CBH351 を検査

表 3-17 食品中の放射性物質検査（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	39	33	-	100Bq/kg
	農産物加工品	-	19	-	
	魚介類	52	1	-	
	魚介類加工品	21	7	-	
	その他	31	103	-	
計		143	163	-	-

※精密検査は衛生研究所にて実施

表 3-18 輸入食品検査（微生物検査）（中央卸売市場分）

食品分類	検体数	違反・不適数	項目数	検査項目							
				細菌数	大腸菌群	E・coli	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ	腸炎ビブリオ最確数	微生物	食中毒起因菌
魚介類	14	-	116	14	4	14	14	-	14	-	56
魚介類加工品	3	-	24	3	-	3	3	2	1	-	12
食肉製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜果実加工品	7	-	21	7	-	7	7	-	-	-	-
冷凍食品	15	-	93	15	8	15	15	3	5	-	32
惣菜類	4	-	12	4	-	4	4	-	-	-	-
合計	43	-	266	43	12	43	43	5	20	-	100

表 3-19 輸入食品検査（理化学検査）（中央卸売市場分）

食品分類	検体数	違反・不適数	項目数	検査項目									
				食品添加物							残留物質		他
				保存料	甘味料	着色料	発色剤	漂白剤	防ばい剤	酸化防止剤	残留農薬	動物用医薬品	環境汚染物質
魚介類	16	-	859	-	-	-	-	11	-	-	-	848	-
魚介類加工品	3	-	9	3	2	1	1	2	-	-	-	-	-
食肉製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜	2	-	356	-	-	-	-	-	-	-	356	-	-
果物	9	-	1,673	-	-	-	-	-	38	-	1,635	-	-
野菜果実加工品	7	-	57	21	14	3	-	7	-	12	-	-	-
冷凍食品	9	-	52	27	18	4	-	3	-	-	-	-	-
惣菜類	4	-	21	12	8	1	-	-	-	-	-	-	-
合計	50	-	3,027	63	42	9	1	23	38	12	1,991	848	-

表 3-20 指導検査（中央卸売市場分）

検査項目 業種	検体数	項目数	ふき取り検査					ヒスタミン
			細菌数	大腸菌群	E・coli	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ	
魚介類販売業	10	70	10	-	10	10	10	30
飲食店営業	31	124	31	31	31	31	-	-
食肉処理業	8	32	8	8	8	8	-	-
食品製造業	3	12	3	3	3	3	-	-
合計	52	238	52	42	52	52	10	30

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「えび団子」で1件、表示違反が6件発見されました。これについては市場内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) 衛生規範及び名古屋市生食食品指導基準不適食品

衛生規範不適はありませんでした。名古屋市生食食品指導基準不適は8検体発見されました。内訳は「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2検体「生食用魚介類」で黄色ブドウ球菌陽性が1検体、「その他の生食用食品」で細菌数超過が1検体でした。各食品について市場内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「ホタテ」について食用不適格通知書を交付しました。

表 4-1 違反食品

ア 食品衛生法 第 6 条違反
令和 2 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
12 月 20 日	えび団子	大腸菌群 陽性 (魚肉練り製品の成分規格 違反)	国内

ウ 表示違反等

発見月日	品 名	違 反 等 内 容	製造所等 所在地
5 月 12 日	水産加工食品	外装と個包装の保存温度が異なる等	市内
6 月 4 日	めん・パン類	スープの添加物の誤表記等	国内
10 月 27 日	めん・パン類	製造者の氏名又は名称の欠如	国内
11 月 17 日	加工魚介類	加工者と表示すべきを販売元と誤記等	市内
2 月 16 日	加工魚介類	賞味期限の年月日の記載の欠如	国内
3 月 1 日	水産加工食品	製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の欠如	国内

表 4-2 衛生規範及び名古屋市生食食品指導基準不適食品

ア 衛生規範不適
令和 2 年度はなし

イ 名古屋市生食食品指導基準不適

発見月日	分 類	品 名	不 適 内 容	製 造 所 等 所在地
4 月 24 日	魚介類加工品 (加熱)	ボイルほたるいか	細菌数 170,000/g	国内
5 月 22 日	魚介類加工品 (加熱)	ちりめん (いかなご)	細菌数 200,000/g	県内
7 月 2 日	魚介類加工品 (加熱)	ちりめん	細菌数 110,000/g	国内
8 月 8 日	和生菓子	手切りわらびもち抹茶	大腸菌群 陽性	国内
9 月 4 日	生食用魚介類	生きハダマグロ	黄色ブドウ球菌 陽性	市内
9 月 23 日	魚介類加工品 (加熱)	しらす干し	腸炎ビブリオ 陽性	国内
10 月 8 日	その他の生食用食品	子持ちめかぶ	細菌数 850,000/g	国内
10 月 19 日	和生菓子	おはぎ詰合せ	大腸菌群 陽性	国内

5 衛生教育

(1) 衛生講習会等

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

(2) 情報提供

ア 食中毒警報、ノロウイルス食中毒注意報・警報

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

イ 衛生検査所ニュース

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

(3) 市場衛生向上計画に基づく事業

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

ア 一日食品衛生監視員

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

※令和2年度は新型コロナウイルス感染症の影響により中止とさせて頂きました。

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2年11月5日(木) 午前11時15分～12時00分

(イ) 場所 名古屋中央卸売市場本場

(ウ) 内容 「食品衛生法改正について ～営業許可届出制度を中心に～」

講師：名古屋市保健所健康部 食品衛生課 技師 安間 麻莉氏

ウ 定期清掃

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

(4) 本場安全・安心連絡会議

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

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

表 5-1 衛生講習会

No.	実施月日	対 象 者	内 容	人数
1	4月2日	市場内営業者（塩干）	衛生管理計画について	2
2	4月3日	水産卸売業者新人研修	食品衛生検査所の役割	8
3	6月24日	市場内営業者	食中毒予防について	30
4	7月13日	市場内営業者（鮮魚）	衛生管理計画の作成	22
5	7月14日	市場内営業者（青果）	衛生管理計画の作成	4
6	7月14日	市場内営業者（鮮魚）	ヒスタミン食中毒について	1
7	7月17日	市場内営業者（鮮魚）	衛生管理計画の作成	12
8	7月28日	市場内営業者（鮮魚）	衛生管理計画の作成	1
9	7月30日	市場内営業者（附属商）	拭き取り検査結果について	12
10	7月30日	市場内営業者（鮮魚）	衛生管理計画の作成	1
11	8月3日	市場内営業者（鮮魚）	衛生管理計画の作成	1
12	8月4日	市場内営業者（鮮魚）	衛生管理計画の作成	2
13	8月4日	市場内営業者（名蒲）	衛生管理計画の作成	1
14	8月7日	市場内営業者（鮮魚）	衛生管理計画の作成	1
15	8月20日	市場内営業者（鮮魚）	衛生管理計画の作成	1
16	8月25日	市場内営業者	食中毒について	20
17	8月29日	市場内営業者（鮮魚）	衛生管理計画の作成	3
18	9月4日	市場内営業者（附属商）	衛生管理計画の作成	3
19	9月8日	市場内営業者（鮮魚）	衛生管理計画について	1
20	9月10日	市場内営業者（附属商）	衛生管理計画の作成	1
21	9月14日	市場内営業者（青果）	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について	17
22	10月2日	市場内営業者（冷蔵庫）	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について	1
23	10月5日	市場内営業者（製造業）	衛生管理計画の作成	1
24	10月6日	市場内営業者（冷蔵庫）	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について	1
25	10月8日	市場内営業者（附属商）	衛生管理計画について	1
26	10月9日	市場内営業者（青果加工）	衛生管理計画について	1
27	10月15日	市場内営業者（鮮魚）	衛生管理計画について	1
28	10月16日	学校給食者	衛生管理計画について	1
29	10月16日	市場内営業者（鮮魚）	記録方法について	10
30	10月17日	市場内営業者（鮮魚）	記録方法について	3
31	10月19日	市場内営業者（鮮魚）	記録方法について	1

32	10月19日	市場内営業者（附属商）	記録方法について	1
33	10月20日	市場内営業者（冷蔵庫）	衛生管理計画について	1
34	10月22日	市場内営業者（鮮魚）	衛生管理計画の作成	1
35	10月22日	市場内営業者（鮮魚）	記録方法について	9
36	10月29日	市場内営業者（鮮魚）	記録方法について	1
37	10月29日	市場内営業者	衛生管理計画について	7
38	11月4日	学校給食関係者	食中毒について	26
39	11月5日	市場内営業者	食品衛生法の改正について ～営業許可届出制度を中心に～	59
40	11月9日	市場内営業者（青果）	衛生管理計画の作成について	15
41	11月20日	市場内営業者、管理事業者	ノロウイルス食中毒注意報・警報等について	19
42	11月24日	市場内営業者	ノロウイルス食中毒について	30
43	11月24日	学校給食関係者	ノロウイルス食中毒防止対策について	30
44	11月26日	市場内営業者	ノロウイルス食中毒防止対策について	28
45	12月7日	学校給食関係者	衛生検査所ニュースの配布	11
46	12月21日	市場内営業者	衛生検査所ニュースの配布	11
47	1月12日	学校給食関係者	ノロウイルス食中毒について	26
48	1月13日	市場内営業者（青果）	衛生管理計画の作成について	1
49	1月21日	市場内営業者（青果）	衛生管理計画の作成について	1
50	1月28日	市場内営業者	正しい手洗いの方法について	31
51	3月8日	市場内営業者（青果）	計画に基づく衛生管理の実施・記録・ 保管について	13
52	3月23日	市場内営業者（青果）	衛生管理計画の作成について	3

表 5-2 食中毒警報

次の気象条件の時に発令します。	
第 1 項	気温 30℃以上が 10 時間以上継続するとき。
第 2 項	湿度 90%以上が 24 時間以上継続するとき。
第 3 項	24 時間以内に急激に気温が上昇してその差が 10℃以上になるとき。
第 4 項	次の 3 つの条件が同時に発生した場合またはそれが予測されるとき。
	(1) 気温が 28℃以上となり 6 時間以上継続するとき。
	(2) 湿度が 80%以上となり相当時間継続するとき。
	(3) 48 時間以内に気温が 7℃上昇し相当時間継続するとき。
その 他	健康福祉局長が特に必要と認めた場合。
食中毒警報発令状況 (①～③は該当する気象条件 例：①＝第 1 項)	
H30 年	7 月 11 日 ①③ 7 月 25 日 ① 8 月 6 日 ①③ 8 月 27 日 ①③
R 元年	7 月 30 日 ① 8 月 13 日 ① 9 月 9 日 ①
R2 年	8 月 5 日 ① 8 月 17 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

次の条件に合致した時に発令します。		
注 意 報	条 件 健康福祉局長は、ノロウイルスによる食中毒あるいはその疑いが複数発生するなど、必要があると認めた場合、注意報を発令します。 なお、感染症発生動向調査における「感染性胃腸炎」の定点医療機関あたり患者報告数（市内平均値）が「5」以上になるなど、発生状況を勘案して特に必要があると認めた場合も発令できます。	
	期 間 発令した日から特に解除を指定する場合を除き、発令期間の終了をもって自動的に解除されるものとします。	
警 報	条 件 健康福祉局長は注意報発令中に、ノロウイルス食中毒が続発する場合など、さらなる注意喚起が必要な事態が生じた場合は、警報を発令することができます。	
	期 間 継続を指令する場合を除き、発令日より 1 週間効力を有し、その後は自動的に効力を失い注意報へ切り替わるものとします。	
ノロウイルス食中毒注意報・警報発令状況		
	注意報	警報
H30 年	11 月 26 日	発令なし
R 元年	11 月 1 日	発令なし
R2 年	11 月 20 日	発令なし
備 考	注意報及び警報が発令されると、マスコミ等を通じて営業者や消費者への厳重な注意を呼びかけます。	

令和3年3月16日現在

*出荷規制値	麻痺性貝毒	4 MU/g を超えるもの
	下痢性貝毒	0.16 mgオカダ酸当量/kg を超えるもの

麻痺性

- 【規制】・3月2日付けで、岩手県釜石湾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9日付けで、宮城県の北部海域産ムラサキイガイの出荷自主規制措置が講じられました。
 - ・3月9日付けで、宮城県北部海域産アカザラガイの出荷自主規制措置が講じられました。
 - ・3月15日付けで、宮城県の石巻湾西部海域産カキの出荷自主規制措置が講じられました。
 - ・3月16日付けで、宮城県南部海域産ムラサキイガイの出荷自主規制が講じられました。
- 【解除】・2月12日付けで、京都府舞鶴湾青井海域産マガキの出荷自主規制措置が解除されました。
- ・2月16日付けで、宮城県北部海域産アカザラガイの出荷自主規制措置が解除されました。
 - ・3月4日付けで、三重県尾鷲湾海域産マガキの出荷自主規制措置が解除されました。
 - ・3月10日付けで、兵庫県播磨灘中部海域産アサリの出荷自主規制措置が解除されました。

※令和2年度貝毒発生状況（一部前年度から繰越）○：麻痺性貝毒 ●：下痢性貝毒

	海域	貝等の種類	規制		解除
麻痺性	兵庫県	播磨灘西部	トリガイ	○H31.4.3	
	宮城県	仙台湾沖合	アカガイ	○R2.3.31	
	岩手県	釜石湾海域	ホタテガイ	○R2.5.19	→ R3.2.2
	兵庫県	播磨灘中部	アサリ	○R2.6.10	→ R3.3.10
	岩手県	大船渡湾東部海域	ホタテガイ	○R2.6.16	
	大分県	佐伯市南部海域（名護屋湾、猪串湾、小蒲江湾、蒲江湾）	天然二枚貝（タイラギを除く）（検査対象：天然アサリ）	○R2.11.26	
	京都府	舞鶴湾青井海域	マガキ	○R3.1.9	→ R3.2.12
	宮城県	北部海域	アカザラガイ	○R3.1.19	→ R3.2.16
	熊本県	天草市下浦町地先	カキ	○R3.1.28	
	三重県	尾鷲湾海域	マガキ	○R3.2.4	→ R3.3.4
麻痺性	高知県	野見湾海域	カキ	○R3.2.12	
	岩手県	釜石湾海域	ホタテガイ	○R3.3.2	
	宮城県	宮城県北部海域	ムラサキイガイ	○R3.3.9	
	宮城県	宮城県北部海域	アカザラガイ	○R3.3.9	
	宮城県	宮城県石巻湾西部海域	カキ	○R3.3.15	
	宮城県	宮城県南部海域	ムラサキイガイ	○R3.3.16	

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

6 広域監視系の業務

(1) 監視指導及び収去等

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

ア 監視指導件数

令和2年度

業種	要許可施設					不要許可施設							合計	食品輸入業 (再掲)	食品卸売業 (再掲)
	乳類販売業	食肉販売業	魚介類販売業	食品の冷凍冷蔵業	その他の製造業等	野菜果物販売業	そう菜販売業	菓子販売業	食品販売業	添加物販売業	器具・容器包装おもちゃ販売業	その他の製造業			
千種	16	17	13	-	7	19	11	15	27	11	11	-	147	-	-
東	4	8	5	-	6	12	6	12	22	4	4	-	83	-	-
北	8	13	6	-	16	16	11	15	22	7	7	-	121	-	1
西	8	7	2	-	22	13	8	12	25	1	3	4	105	2	4
中村	6	6	5	-	30	11	7	14	31	5	5	2	122	-	4
中	28	17	9	-	1	30	15	38	49	12	14	-	213	-	-
昭和	7	10	8	-	32	10	9	11	20	5	5	-	117	-	4
瑞穂	2	4	2	-	20	3	2	4	6	2	2	-	47	-	-
熱田	6	7	9	-	18	13	9	11	16	6	8	3	106	-	2
中川	11	19	12	-	14	18	15	14	21	9	9	3	145	-	6
港	9	14	9	-	23	11	10	12	13	9	12	2	124	-	8
南	12	14	11	-	18	15	12	14	25	9	10	3	143	-	6
守山	27	25	25	-	7	30	25	31	37	25	30	-	262	-	2
緑	15	11	11	-	14	13	14	14	25	12	12	-	141	-	-
名東	12	13	11	-	-	14	12	14	19	12	14	-	121	-	-
天白	14	16	14	-	25	16	15	16	22	14	14	-	166	-	-
合計	185	201	152	-	253	244	181	247	380	143	160	17	2,163	2	37

項目 公所名	細菌検査		理化学検査		器具・容器包装 おもちゃ		総計	
	輸入	国産	輸入	国産	輸入	国産	輸入	国産
千種	2	8	32	13	-	-	34	21
東	3	-	10	3	-	-	13	3
北	-	19	1	27	-	-	1	46
西	-	-	6	1	6	-	12	1
中村	-	9	3	19	1	2	4	30
中	4	20	39	30	-	-	43	50
昭和	3	8	13	18	-	-	16	26
瑞穂	-	-	1	5	-	-	1	5
熱田	-	9	19	19	3	1	22	29
中川	-	28	5	55	-	-	5	83
港	-	16	11	30	2	1	13	47
南	9	17	22	31	-	-	31	48
守山	9	39	50	63	4	1	63	103
緑	9	24	32	45	-	-	41	69
名東	6	19	30	28	7	2	43	49
天白	2	19	15	38	-	-	17	57
合計	47	235	289	425	23	7	359	667

※（ ）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。

(2) 食品安全・安心学習センター事業

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

ア 実施内容

(ア) 市場内及び検査所内の見学

(イ) 体験講座（食品中の放射性物質、着色料、香料、DNA（遺伝子組換え食品）、食材（魚・米・卵・野菜）の取扱い、台所の衛生（手洗い）、食品表示、菌の観察）

(ウ) 出張講座の実施（科学館、図書館、保育園、小学校トワイライトスクールなど）

(エ) 情報発信及び広報（市公式ウェブサイト、SNSや動画等）

イ 開催状況とその内訳

月	開催		内訳					
	開催回数	参加人数	市場見学		検査所見学		体験講座	
			回数	人数	回数	人数	回数	人数
4月	0	0	0	0	0	0	0	0
5月	0	0	0	0	0	0	0	0
6月	1	4	1	4	1	4	1	4
7月	10	255	6	77	5	39	10	255
8月	2	31	0	0	0	0	2	31
9月	13	302	3	17	3	17	13	302
10月	11	118	8	67	9	71	11	118
11月	8	126	4	36	4	36	8	126
12月	4	48	0	0	0	0	4	48
1月	3	66	0	0	0	0	3	66
2月	3	59	0	0	0	0	3	59
3月	1	1	1	1	1	1	1	1
合計	56	1,010	23	202	23	168	56	1,010

7 調査研究

食品中の放射性物質検査について

食品衛生検査所 理化学検査係 ○玉生 玲菜

1 はじめに

平成 23 年 3 月に福島第一原子力発電所の事故が発生し、今年度の 3 月で 10 年が経過しようとしている。本市では「名古屋市食品中の放射性物質検査方針」を定め、当検査所では平成 26 年 6 月よりスクリーニング検査を行っている。検査は、主に原子力災害対策本部が策定した「食品中の放射性物質に関する検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」(以下、ガイドラインという。)にある 17 都県において生産等された食品を対象としている。

一方、平成 29 年度のガイドラインでは、全国でのこれまでの検査結果を踏まえて検査の合理化及び効率化が図られ、検査対象の縮小及び検査を中止する目安が示された。その後は引き続き全国の検査結果を踏まえた検査対象品目及び検査対象自治体の見直しが毎年行われている。実際に自治体によっては検査を縮小しているところもあり、事故直後の「検査をしているから安心」という段階から、「安心と効率化の両立」を進める時期にあると思われる。

そこで今回は、今後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、当検査所がこれまで(令和 2 年 12 月末まで)行った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ので報告する。

2 食品中の放射性物質の検査結果について

(1)年度別検体数及び検出数

当検査所における放射性物質スクリーニング検査の検体数、検出数を表 1 にまとめた。

表 1 放射性物質スクリーニング検査の年度別検体数及び検出数

食品分類	H26年度		H27年度		H28年度		H29年度		放射性Cs 基準値
	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	
農産物	56	-	49	-	63	-	48	-	100Bq/kg
農産物加工品	6	-	1	-	3	-	1	-	
魚介類	80	-	98	-	73	-	61	-	
魚介類加工品	65	-	65	-	54	-	62	-	
その他一般食品	36	-	33	-	28	-	23	-	
計	243	-	246	-	221	-	195	-	

食品分類	H30年度		H31年度		R2年度 (12月末時点)		放射性Cs 基準値
	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	
農産物	37	-	35	-	33	-	100Bq/kg
農産物加工品	3	-	2	-	0	-	
魚介類	70	-	59	-	39	-	
魚介類加工品	30	-	56	-	21	-	
その他一般食品	51	-	29	-	26	-	
計	191	-	181	-	119	-	

※名古屋市食品獣疫関係資料集から作成

平成 26 年に放射性物質スクリーニング検査を開始して以降スクリーニングレベル(食品中の放射性セシウムスクリーニング法における基準値(100Bq/kg)の半分の値)である 50Bq/kg 以上検出されたものはない。

3 近隣自治体の放射性物質検査の現状について

放射性物質検査の品目及び検体数について、名古屋市近隣の人口 100 万人以上(参考:総務省ホームページ指定都市一覧、平成 28 年 10 月 26 日時点)の指定都市の実績とともに第 40 回中部ブロック卸売市場食品衛生関係協議会における各県市の回答を表 2 及び表 3 にまとめた。

表 2 各県市放射性物質検査実績(品目)

	検査品目(H31年度)
名古屋市	農水産物 その他加工品
京都市	農水産物 畜産物(H31年度まで) 牛乳、乳飲料
大阪市	牛乳、乳製品 乳児用食品・飲料 農水産物、畜産物 その他加工品
神戸市	農水産物 牛乳
横浜市	農水産物、畜産物 牛乳、乳製品 清涼飲料水 米、米飯類、清酒
岐阜市	学校給食食材 市内流通品(買い上げ)
静岡県	農水産物(買い上げ) 県内流通品
静岡市	農水産物 野生鳥獣肉(H30年度から)
浜松市	水産物(買い上げ)
愛知県	農水産物
石川県、金沢市、 岡崎市、三重県	-

表 3 各県市の年度別放射性物質検査実績(検体数)

	H29年度	H30年度	H31年度
名古屋市	384	381	334
京都市	134	130	72
大阪市	637	544	455
神戸市	45	8	14
横浜市	364	329	311
岐阜市	85	85	63
静岡県	240	200	198
静岡市	83	62	15
浜松市	34	33	34
愛知県	45	45	45
石川県、金沢市、 岡崎市、三重県	-	-	-

※牛の全頭検査を除く

※名古屋市：食品獣疫関係資料集から作成

京都市、大阪市、神戸市、横浜市：各自自治体のホームページから作成

上記以外：中部ブロック卸売市場食品衛生関係協議会における回答

放射性物質検査を行っていない自治体の理由としては、石川県では原子力災害対策本部が策定しているガイドラインにおいて放射性物質の検査対象自治体となっていないため、三重県では平成 24 年度及び 25 年度において検査結果がすべて基準値未満であり、県内流通品の安全性は確保されていると考えられたため 26 年度からは放射性物質検査を実施していないといった回答があった。

また、岐阜市においては平成 24 年度から 30 年度に実施した放射性物質検査の結果がすべて基準値内であったことから、31 年度より買い上げ検体数を減らし、今後は厚生労働省通知や他自治体の状況によって検査をさらに縮小することも考えているとのことであった。

静岡市においては現在農水産物および野生鳥獣肉の検査を行っているが、今後は検体を野生鳥獣肉と原木栽培のシイタケのみに絞って年間 15 件程度に縮小して行っていく予定であるとのことであった。

4 食品中の放射性物質に関するアンケートについて

放射性物質に対する市民の意識の現状を調査するため、食品安全・安心学習センター利用者に対してアンケートを実施した。

(1)実施方法

実施期間:令和 2 年 9 月 14 日～11 月 20 日

実施人数:108 人 $\left(\begin{array}{l} 20代 29人(26.9\%)、30代 8人(7.4\%)、40代 4人(3.7\%)、 \\ 50代 14人(13.0\%)、60代以上 53人(49.1\%) \end{array} \right)$

(2)結果

Q1 直近3か月で食品を購入する際に、放射性物質のことを理由として産地等を気にしましたか。気にしている場合は、その食品名及び産地をお答えください。

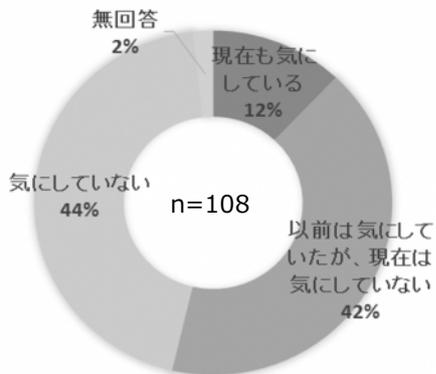


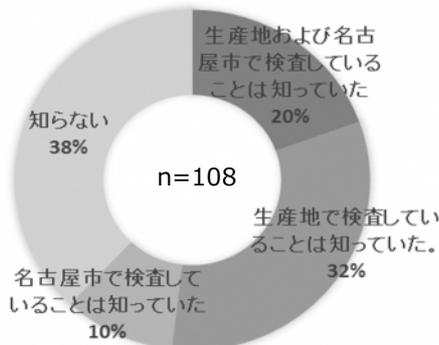
表4 Q1にて産地等を「現在も気にしている」と回答した人が気にしている食品（自由記述複数回答可）

食品	人数(人)	食品	人数(人)
野菜	3	ほうれん草	1
水産物	2	海産物	1
わかめ	2	お茶	1
肉	2	さつまいも	1
葉物野菜	1	すべてのもの	1

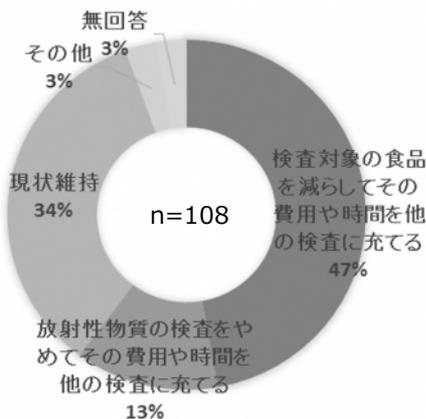
表5 Q1にて産地等を「現在も気にしている」と回答した人が気にしている産地（自由記述複数回答可）

産地	茨城	福島	宮城	東北	三陸沖
人数(人)	4	4	1	1	1

Q2 国はガイドラインで東北地方や関東地方などの17都県（静岡県～青森県）において、特定の品目（野生のきのこ、山菜類等）の放射性物質検査を産地で行うよう示しています。愛知県は検査対象地域ではありませんが、名古屋市では特定の品目に限定せず、市内で抜き取った食品のうち上記17都県産の食品の放射性物質検査を実施しているのを知っていますか。（名古屋市における放射性物質検査の昨年度実績：334検体）



Q3 名古屋市がこれまで行った放射性物質検査では、基準値が設定された平成24年4月1日以降、放射性物質が基準値を超えて検出されたことはありません。今後、名古屋市は放射性物質検査をどのようにしていくとよいと思いますか。（平成24年度～平成31年度の検体数：2,878検体）



アンケート結果のグラフ及びQ1にて産地を現在も気にして食品を購入すると回答した人が気にしている食品、産地を人数が多い順にまとめた(表4,5)。

Q1 について、食品を購入する際に放射性物質を理由として食品及び産地を「現在も気にしている」と回答した人の割合は12%となり、「以前は気にしていたが、現在は気にしていない」「気にしていない」と回答した人は合わせて86%であった。気にしている食品では野菜や水産物、肉などが挙げられ、産地としては茨城県と福島県が各4人であり、他にも宮城県、東北、三陸沖といった回答もあった。また、気にしている理由としては、「家族が嫌がるから」、「海底に放射性物質が沈殿していると思うから」、「検査が本当かどうか疑っているため」、「体への影響が気になるため」等の回答があった。

Q2 について、放射性物質検査を生産地もしくは名古屋市内で実施していることは62%に知られているが、名古屋市が実施していることはその中の半数程度(全体の30%)にしか知られていなかった。

Q3 について、「検査対象の食品を減らしてその費用や時間を他の検査に充てる」と回答した人が最も多く47%であり、「放射性物質の検査をやめてその費用や時間を他の検査に充てる」と回答した人と合わせると60%の人が放射性物質検査を縮小もしくは中止を望んでいた。34%の人は現状維持と回答しており、そ

の理由としては「食品安全のため」、「検査ノウハウの維持のため」、「まだ完全に原発の汚染水の問題が解決していないから」といったことが挙げられた。また「その他」の回答としては「原発の汚染水が海に放出されたら検査を強化する」、「必要に応じて検査の幅を広げたり狭めたりする」といった意見があった。

また放射性物質に関する自由記述欄では「どの HP に載っているのか知らせてほしい」、「検査結果をHP等で公表し、その旨を広報なごやで知らせてほしい」といった意見や、「処理汚染水の海洋投棄に関心がある」といった回答があった。

5 考察・まとめ

放射性物質スクリーニング検査について、平成 26 年に放射性物質スクリーニング検査を開始して以降、スクリーニングレベル(50Bq/kg)以上検出されたものはなく、近年、全国的に見てもきのこ・山菜類や野生鳥獣肉、水産物(淡水魚)を除いてほとんど基準値を超過して検出されるものはみられない¹⁾。また他自治体の調査については、ガイドラインの改正や検査結果を踏まえて放射性物質検査の縮小もしくは中止をしている自治体も多い。本市においては放射性物質のスクリーニング検査と精密検査を合わせて毎年 260 検体前後の検査を実施しており、原料原産地が 17 都県でなくとも 17 都県で製造・加工された加工品も検査対象としている。

アンケート結果については、食品の購入時に産地を気にする人は少なくなってきており、放射性物質検査についても縮小もしくは中止し、他の検査の充実を望む人が多かったことから、市民の不安も和らいできていると思われる。一方で、安心のために放射性物質検査を続けてほしいという意見もいくつか見られたが、食品の購入時に気にする産地及び食品のアンケートに着目すると、本市が検査対象としている 17 都県のうちいくつかは挙げられておらず、農産物、水産物を気にしている人はいるが、加工食品を気にしている人はほとんどいなかった。

また、本市ではホームページにて放射性物質検査の結果について公表しているところであるが、アンケートの結果によると本市での放射性物質検査の認知度はわずか 30%であり、アンケートの中で「基準値や検体名、検査結果を公表してほしい」、「どのホームページで公表しているか知らせてほしい」との声もあり、公表していること自体知らない方や、公表していることは知っていても見方が分からない方もいるようであった。本市における放射性物質検査の実施やその結果についての認知度を上げることで、市民の食品中の放射性物質に対する不安もさらに減らすことが出来ると思う。

以上の結果を考慮すると、市民の食品に対する安心のためにモニタリングや啓発を続けるとともに、ガイドラインの改正に合わせて放射性物質検査の縮小を行っている他自治体の状況も参考にして検査対象となる食品及び検体数の見直しを図っていきたい。

<参考>

1)JAS と食品表示「食品中の放射性セシウムはどこまで減ったか」(2020.10)

Ⅲ 参考資料

資料 1

市場衛生向上計画

第 1 主要事業内容

1 場内の環境衛生対策等

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

2 食の安全・安心対策

(1) 営業施設等における衛生管理

ア 施設設備・機械器具の保守点検

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

イ ネズミ・昆虫の防御

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

ウ 使用水の衛生管理

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

エ 廃棄物の衛生管理

(ア) 保管場所を設定して分別保管し、早期に処理を行うこと。

(イ) 保管容器は、汚液及び汚臭が漏れないよう必要に応じて有蓋容器を用い、使用後は清掃すること。

オ 食品等の衛生的な取り扱い

(ア) 食品の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について点検すること。

(イ) 食品は、製造、保管、運搬、販売等の各段階において、時間及び温度の管理に十分配慮すること。

(ウ) せりを行う際は陳列台、魚箱等の上に土足で乗らないこと。

カ 製品の回収

(ア) 販売食品に衛生上の問題が発生した場合において、問題となった食品等を迅速かつ適切に回収できるよう、あらかじめ回収に係る体制、具体的な方法、報告等の手順を定めておくこと。

(イ) 回収された食品は、通常の食品と明確に区別して保管し、食品衛生検査所長等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。

(2) 食品取扱者等の衛生管理

ア 食品取扱者の健康状態を把握するため、定期的に健康診断を実施すること。

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

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

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

オ 作業前、作業後には必ず手洗いを行うこと。

(3) 食品取扱者等に対する教育訓練

営業者、食品衛生責任者は、食品取扱者等に対し、衛生教育を実施すること。

(4) 運搬に係る衛生管理

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

イ 運搬中の食品がじんあい等により汚染されないよう管理すること。

(5) コールドチェーン等販売に係る衛生管理

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

(6) 適正な表示

法に基づき適正に表示された食品を販売すること。

第2 衛生管理目標

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

第3 キャッチフレーズ

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

第4 行事

1 一日食品衛生監視員

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

2 毎月第1火曜日の市場内一斉大掃除

3 衛生事業

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

第5 協力先

- 1 本場長
- 2 各業態組合長
- 3 市場自治会

第6 表彰

1 対象

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

2 表彰者

- (1) 健康福祉局長
- (2) 食品衛生検査所長

3 表彰基準等

詳細については別途定める

制定 昭和46年4月1日

改定施行 平成22年1月14日

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

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

調査研究一覧

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

54	食品中の Bacillus cereus の分布	市場を流通する食品の B. cereus の分布を調査した。特に加工用生カキからの検出が極めて高率であった。	第 25 回名古屋市公衆衛生研究発表会
55	中央卸売市場を流通する 生カキの検査状況	加工用、生食用生カキについて一般細菌数、大腸菌群、E. coli 最確数、腸炎ビブリオ、B. cereus 及び嫌気性菌 (Welchii を含む) の検査を実施した。	第 1 回名古屋市食品衛生業務報告会
	キハダマグロ、生カキ、 魚介類加工品の鮮度検査	魚介類等の VBN、TMA、pH、水分、塩分の検査を実施し、各項目の平常値を把握して市場段階での鮮度状況を検討した。	第 26 回名古屋市公衆衛生研究発表会
56	Bacillus cereus 菌による 食品の汚染実態と 生化学的性状型別	市場を流通する食品の B. cereus の分布実態と分離した B. cereus の各型別を調査した結果 29.3%が食中毒由来株であった。	第 27 回名古屋市公衆衛生研究発表会 第 13 回東海北陸ブロック食品衛生監視員研修会 全国食品衛生監視員研修会研究発表会
57	中央卸売市場を流通する 魚介類加工品のヒスタミン 分布状況	市場を流通する魚介類加工品のヒスタミン分布状況及びヒスタミン産生菌の調査を行なった。ヒスタミンとヒスタミン産生菌とは何らかの関係があるものと推察できた。	第 28 回名古屋市公衆衛生研究発表会 第 14 回東海北陸ブロック食品衛生監視員研修会
58	枇杷島市場における 海外旅行者のコレラの 自主検便の組織的活動	海外旅行をした市場従事者にコレラの自主検便を行なわせることで、市場関係者の衛生思想の向上に役立った。	第 29 回名古屋市公衆衛生研究発表会
	市場を流通する加工食品の エタノール濃度	エタノールの殺菌、静菌力を利用した「アルコール製剤」が食品製造等に使用されている。そこで市場を流通する食品のエタノール含量の調査を行なった。	第 5 回名古屋市食品衛生業務報告会
59	韓国産生ウニの細菌検査	昭和 58 年韓国産生ウニによる食中毒が多発した。そこで韓国産生ウニの腸炎ビブリオ等細菌の検査を実施した。	第 6 回名古屋市食品衛生業務報告会
61	保存温度の違いによる 生カキの経時変化	生カキの保存温度の違いによる細菌数等の変化を調査した。	第 8 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 32 回名古屋市公衆衛生研究発表会
62	海産魚の寄生虫検出状況	昭和 55 年から 62 年に市場内を流通した鮮魚の寄生虫の検出状況について調査した。	第 9 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 33 回名古屋市公衆衛生研究発表会 愛知県公衆衛生研究会 (平成元年)
	TTC 試験による生カキの 鮮度判定	生カキの鮮度判定に用いる TTC 試験について比色定量法を用いて検討を行なった。	第 9 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 33 回名古屋市公衆衛生研究発表会 愛知県公衆衛生研究会 (平成元年)
63	アジ、サバ、イカの アニサキス等の寄生状況 及びアニサキスの耐性	アジ、サバ、イカのアニサキス等の寄生状況及びアニサキスの耐性について調査した。	第 10 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 34 回名古屋市公衆衛生研究発表会 東海公衆衛生学会 (平成元年)
平元	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を検討	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（丸干し、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(プランチング等の軽易な加工をした農産物を含む)の残留農薬の調査を行った。	
15	遺伝子組換え食品の検査について	遺伝子組換え食品の検査方法について紹介した。	第 25 回名古屋市食品衛生業務報告会
	中央卸売市場を流通する食品におけるソルビン酸、サッカリンナトリウムの使用傾向について	ソルビン酸とサッカリンナトリウムの使用傾向を過去 3 年間(昭和 61,62 年度及び平成元年度)と最近 3 年間(平成 13,14,15 年度)で比較分析した。	第 25 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 50 回名古屋市公衆衛生研究発表会
16	中央卸売市場を流通する食品等のリステリア属菌の汚染状況について	中央卸売市場を流通する食品のリステリア属菌の汚染状況を把握し、食品を介してのリステリア感染防止のための知識・資料とすべく調査を行った。	第 26 回名古屋市食品衛生業務報告会 平成 17 年度愛知県公衆衛生研究会
	食品中のアセスルファム K・サッカリン・安息香酸・ソルビン酸の一斉分析法の確立、及びアセスルファム K の使用状況	高速液体クロマトグラフを用いてアセスルファム K・サッカリン・安息香酸・ソルビン酸の一斉分析法を確立した。併せて当検査所におけるアセスルファム K の検査状況及び市内を流通する食品のアセスルファム K の使用状況の調査結果を報告した。	第 26 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 38 回日本薬剤師会学術大会
17	食中毒菌の二次汚染のリスクの検討	清潔な台ふきへの細菌汚染を想定し、滅菌ガーゼにいくつかの条件で数種の菌液を付着させ細菌の挙動を調べ、食中毒菌の二次汚染リスクについて検討を行った。	第 27 回名古屋市食品衛生業務報告会
	食品の安全・安心に関する意識調査 - 「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いにおける注意点を周知することを目的として、リーフレットを用いて消費者及び営業者に対して啓発・指導を行った。	第 36 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 46 回東海北陸ブロック食品衛生監視員研修会発表会 平成 26 年度全国食品衛生監視員研修会研究発表
	食品衛生検査所における食品添加物検査について～過去 5 年間の結果及び考察～	過去 5 年間の食品添加物検査の結果をまとめ、平成 13 年度から平成 19 年度までの 7 年間における食品添加物検査結果と比較し、使用傾向について考察した。	第 36 回名古屋市食品衛生業務報告会
	食品衛生機動班における輸入加工食品の収去について	過去 3 年間に食品衛生機動班が行った輸入食品の収去検査の状況及び検査により発見された違反事例をまとめ、報告した。	第 36 回名古屋市食品衛生業務報告会
26	調理器具の衛生的な取扱いについての意識向上を旨とした啓発・指導	調理器具の衛生的な取扱いについて、特に洗浄・乾燥の過程に着目したリーフレットを作成して消費者及び営業者に対して啓発・指導を行った。	第 37 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 61 回名古屋市公衆衛生研究発表会
	食品中の放射性物質検査の実施状況について	平成 23 年 3 月から平成 26 年 12 月までに「名古屋市食品中の放射性物質検査方針」に従い食品衛生検査所と食品衛生機動班が収去した国産食品の放射性物質検査の結果をまとめた。	第 37 回名古屋市食品衛生業務報告会
27	アルコールスプレーの効果的な使用方法について	アルコールスプレーの適切な使用方法について、ふき取りによる菌の残存試験の結果を元にリーフレットを作成し、事業者に対して啓発・指導を行った。	第 38 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 62 回名古屋市公衆衛生研究発表会
	市場内流通農産物の残留農薬検出状況と解析結果	よりの確で効率的な収去・検査に活用できるように、平成 21 年度より 6 年間の農薬毎、農産物毎、農産物一農薬の組み合わせ状況等の農薬の残留実態を解析した。	第 38 回名古屋市食品衛生業務報告会
28	食品衛生検査所における添加物検査について	添加物検査の中でも実施数が多い着色料検査について品目や過去の違反報告及び検査状況をまとめ、さらに検査において天然色素の存在について検討した。	第 39 回名古屋市食品衛生業務報告会

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

食品衛生検査所 事業概要

－令和2年度－

発行年月日 令和3年9月

発行 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 集 名古屋市食品衛生検査所