

事業概要

令和 3 年度

名古屋市食品衛生検査所

令和３年度「事業概要」の発行に当たって

名古屋市食品衛生検査所は名古屋市中心卸売市場本場内にあり、国内外から入荷してくる魚介類や青果物などについて、監視指導や収去検査を行い、流通拠点における食の安全の確保に努めております。また、改正食品衛生法により場内の事業者においては、令和３年６月１日からHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を行うことになり、事業者自身が衛生管理計画を作成し、記録を行うことにより、取り扱う食品の安全確保に努めております。

令和３年度は当検査所において定例的に実施しておりました一日食品衛生監視員事業が新型コロナウイルス感染拡大のため事業半ばで中止を余儀なくされ、また、食品安全・安心学習センター事業につきましても申込みの減少や見学内容の変更などがありました。加えて、保健センター業務のひっ迫による当検査所職員の応援派遣などもあり、常に感染状況や行動制限を考慮しながらの業務の遂行となりました。しかしながら場内においては、市管理事務所による感染拡大防止のための注意喚起が行われる中で、流通する食品の監視指導、収去検査についてはほとんど縮小することなく継続するとともに、事業者においては、感染拡大による人手不足が不安視されながらも衛生管理には責任をもって対応することにより、コロナ禍においても事業者と行政が一丸となって安全な食品の流通に努めてまいりました。

今現在、日本は新型コロナウイルスの度重なる感染拡大に加え、ロシアのウクライナへの侵攻や急速に進む円安などによる物価上昇に直面しております。いつまで続くのか見通しが立たないこれらの状況ですが、一日でも早く改善の兆しが見えることを願い、今後もさらなる食の安全の確保に努めてまいりたいと思います。

この度、令和３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４年９月

名古屋市食品衛生検査所
所長 山村 直紀

I	総説	1
1	食品衛生検査所の概要	1
	(1) 沿革	1
	(2) 中央卸売市場配置図	2
	(3) 中央卸売市場本場内配置図	3
	(4) 食品衛生検査所平面図	4
	(5) 食品衛生検査所の機構	5
	(6) 食品衛生検査所の仕事	5
	(7) 食品衛生検査所職員の仕事	7
2	中央卸売市場の概要	8
	(1) 名古屋市中心卸売市場	8
	(2) 市場の営業者	8
	(3) 流通のしくみ	8
	(4) 中央卸売市場本場の概要	9
II	業務の概要	11
1	主要行事及び事業	11
2	監視指導	12
	(1) 監視指導対象施設数及び実施状況	12
	(2) 緊急監視等	12
	(3) 苦情・相談処理	12
3	検査	19
	(1) 収去検査実施状況	19
	(2) 微生物検査	19
	(3) 理化学検査	19
	(4) 輸入食品の検査	20
	(5) 指導検査	20
4	違反食品等の状況	42
	(1) 違反食品	42
	(2) 衛生規範、名古屋市生食食品指導基準及び名古屋市食品指導基準不適食品	42
	(3) 食用不適格食品	42
5	衛生教育	44
	(1) 衛生講習会等	44
	(2) 情報提供	44
	(3) 市場衛生向上計画に基づく事業	44
	(4) 本場安全・安心連絡会議	45

6	広域監視係の業務	48
	(1) 監視指導及び収去等	48
	(2) 食品安全・安心学習センター事業	51
7	調査研究	52
Ⅲ	参考資料	56

I 総説

1 食品衛生検査所の概要

(1) 沿革

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



食品衛生検査所近影

(2) 中央卸売市場配置図



〒456-0072

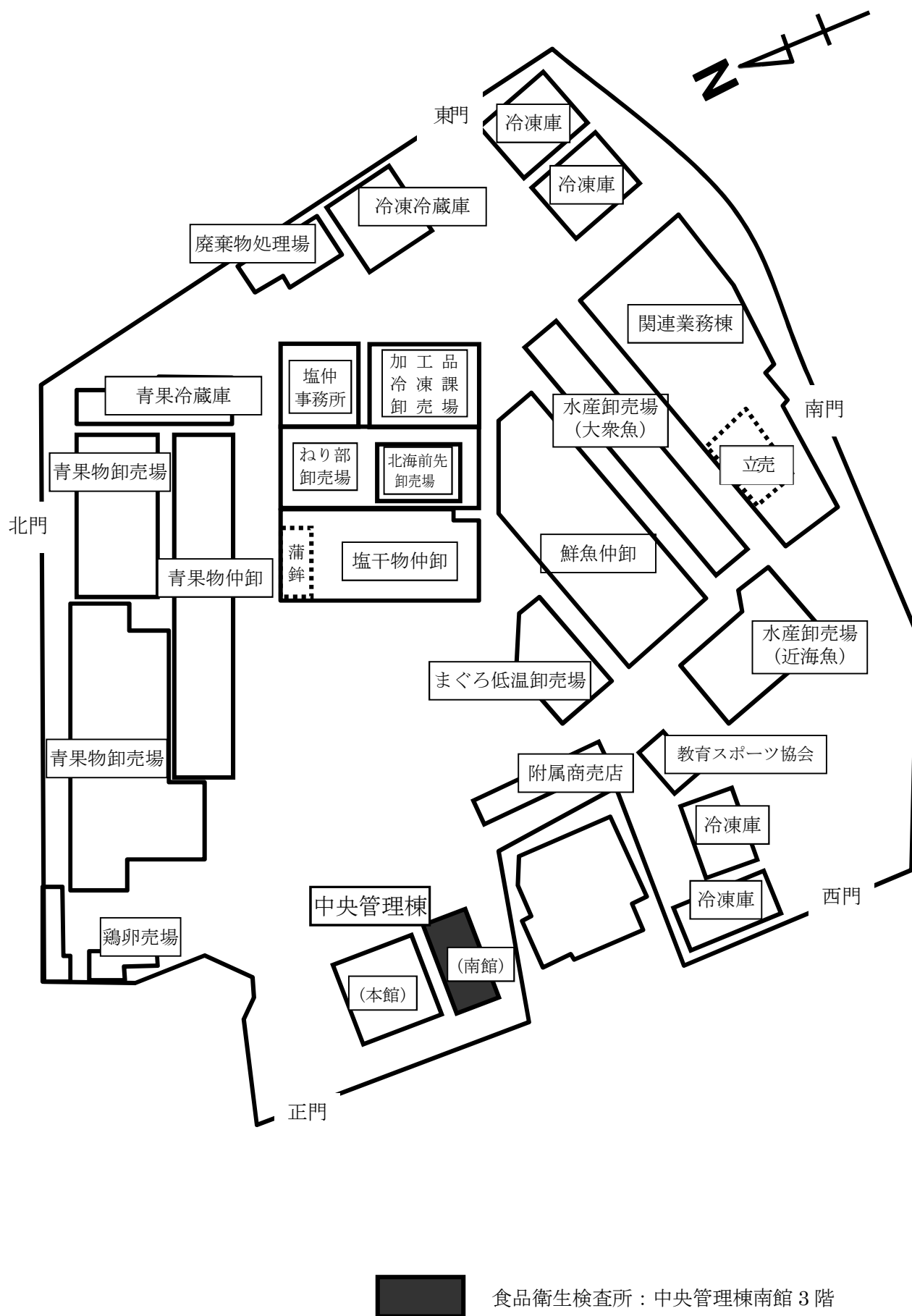
名古屋市熱田区川並町2番22号

TEL (052) 671-3371

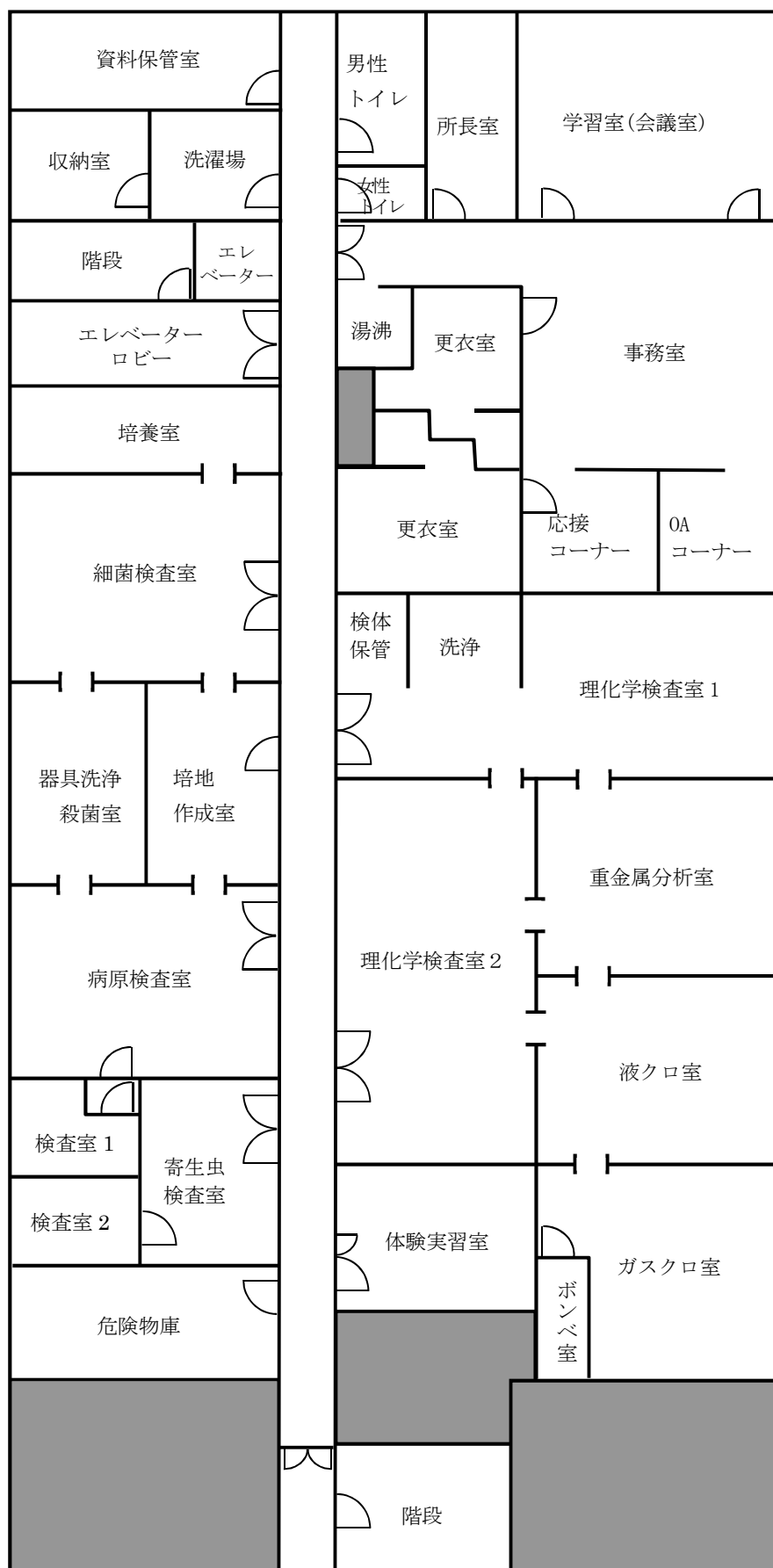
FAX (052) 671-3383

交通 地下鉄「日比野」下車、徒歩8分

(3) 中央卸売市場本場内配置図



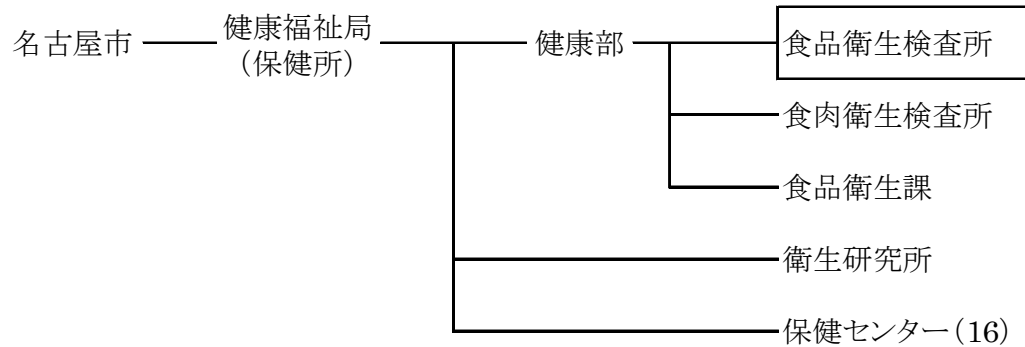
(4) 食品衛生検査所平面図



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

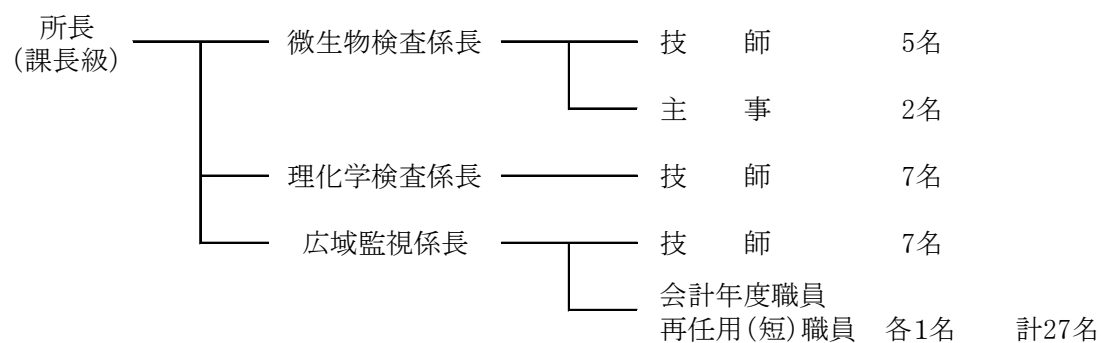
(5) 食品衛生検査所の機構

ア 組織



イ 職員

職員(令和4年4月1日現在)



(6) 食品衛生検査所の仕事

ア 市場内の監視指導・収去検査等

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

① 市場内の監視指導及び指導・助言

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、営業者に対して指導・助言を行っています。

② 収去検査

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

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

③ 営業許可・営業届の指導

市場内で魚介類販売業等の営業を行う場合、食品衛生法第 55 条・第 57 条の規定に基づき名古屋市保健所長の許可あるいは届出が必要です。食品衛生検査所は、こうした許可等に関する指導を行います。

④ 行政処分

食品衛生上の危害を迅速的確に排除するため、食品衛生法第 59 条に規定する廃棄等の危害防止措置の行政処分を行います。

⑤ 調査研究

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

⑥ 衛生教育

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

イ 広域監視係

① 監視指導及び収去等

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

② 食品安全・安心学習センター事業

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

(7) 食品衛生検査所職員の仕事

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

2 中央卸売市場の概要

(1) 名古屋市中央卸売市場

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

(2) 市場の営業者

ア 卸売業者

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

イ 仲卸業者

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

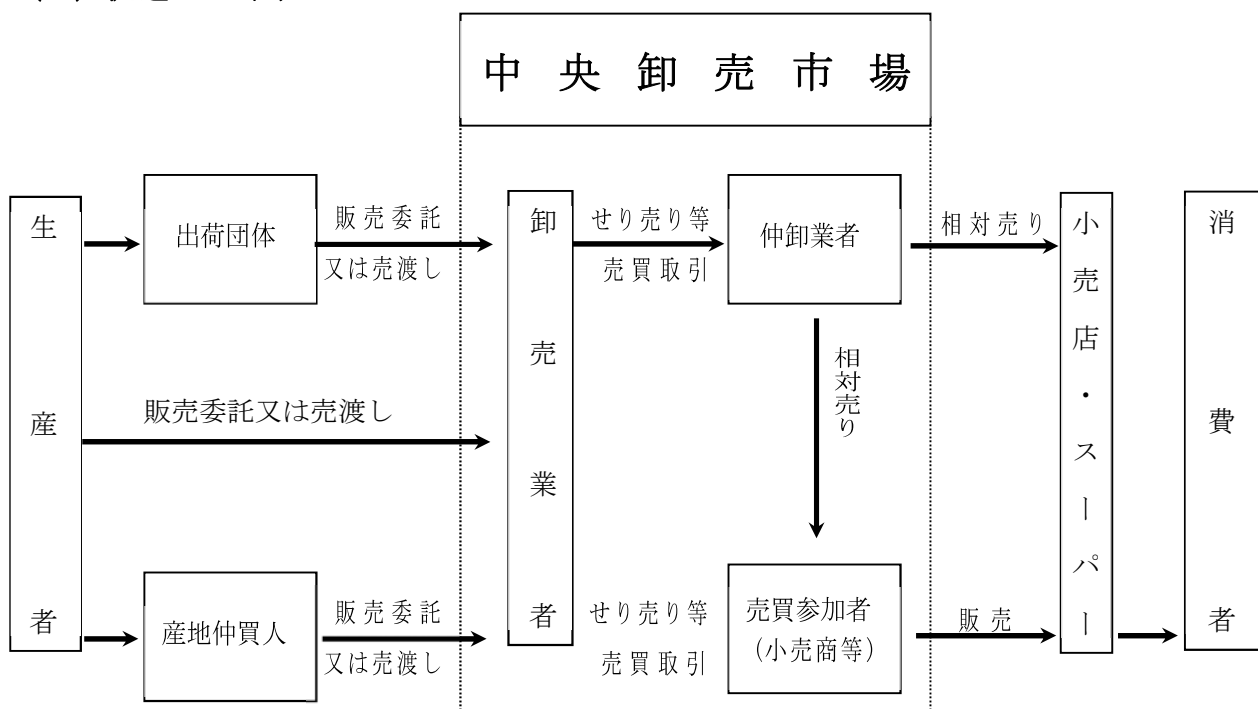
ウ 売買参加者

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

エ 関連事業者

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

(3) 流通のしくみ



(4) 中央卸売市場本場の概要

ア 市場内売場等の面積

区分	面積	
敷地	172,033	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4年4月1日現在)

イ 市場内営業者数

区分	取扱品目	営業者数
卸売業者	水産物	3
	青果	2
	青果(つけ物)	1
仲卸業者	水産物(鮮魚)	42
	水産物(塩干)	15
	青果	24
	青果(つけ物)	-
売買参加者	水産物	-
	青果	346
	青果(つけ物)	9
合計		442

(令和4年4月1日現在)

ウ 取扱高

(令和3年度)

	年間取扱量	年間取扱高	一日平均取扱量	一日取扱高
	(トン)	(千円)	(トン)	(千円)
総取扱高	348,792	160,162,989	1739	633,055
水産物部	90,531	93,568,010	358	369,834
生鮮水産物	39,547	40,731,400	156	160,994
冷凍水産物	16,113	21,259,456	63	84,029
加工水産物	25,626	25,977,922	101	102,680
加工食料品	9,246	5,599,233	37	22,131
青果部	258,261	66,594,979	1024	264,266
野菜	206,893	46,027,921	821	182,650
果実	49,641	19,862,200	197	78,818
加工食料品	1,726	704,858	7	2,797

※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	252 日

(令和3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指導・助言を実施しました。

	市場における事業			学習センター事業	名古屋市における主要事業
	収去検査	監視指導	衛生教育・啓発等		
4	 鮮魚介類・養殖魚・野菜・果物等	練製品売場	・水産荷受衛生講習会	 菓子・惣菜・魚介類加工品・漬物等	
5		近海せり売場	・塩干仲卸講習会		 弁当・仕出し等 衛生対策
6		附属商給食施設	・附属商拭き取り検査 ・衛生管理講習会		 カンピロバクター による食中毒防止 対策期間
7		前売売場	・鮮魚仲卸講習会 ・一日食品衛生監視員事前講習会		 夏季食品 衛生対策
8		鮮魚仲卸	・給食納入業者衛生講習会		 食の安全・ 安心対策
9		冷凍冷蔵業			
10		塩干仲卸	・青果仲卸講習会 ・食の安全・安心講演会		 年末食品 衛生対策
11		附属商給食施設	・給食納入業者衛生講習会 ・場内事業者衛生講習会		
12		フグ取扱い施設			 ノロウイルス による食中毒防止 対策期間
1		太物せり売場			
2		青果仲卸			
3		自動販売機			

2 監視指導

(1) 監視指導対象施設数及び実施状況

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

(2) 緊急監視等

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

(3) 苦情・相談処理

市場内営業者や保健センター等から寄せられる苦情や相談に対して、検査の実施や文献、過去の事例等を調査し、回答しました。(表 2-3)

表 2-1 監視指導対象施設数及び実施状況

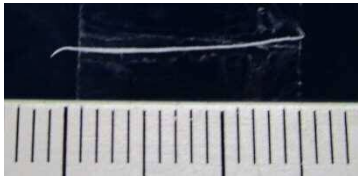
(令和 4 年 3 月 31 日現在)

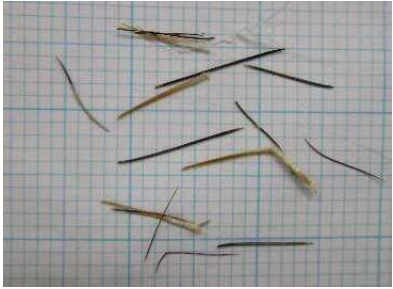
		業 種	主 な 内 容	監 視 指 導 対 象 施 設 数	監 視 指 導 数
要 許 可	旧 法	飲食店営業	附属営業施設	9	24
		魚介類販売業	鮮魚仲卸業者等	63	2,984
		魚介類せり売営業	卸売業者（荷受）	3	214
		食品の冷凍冷蔵業	冷凍・冷蔵庫業	5	－
		喫茶店営業	自動販売機等	17	28
		食肉処理業	鶏肉の処理	1	9
		食肉販売業	牛豚鶏肉	14	164
		小計		112	3,423
	新 法	飲食店営業	附属営業施設	2	10
		調理機能の有する 自動販売機	自動販売機	3	3
		魚介類販売業	鮮魚仲卸業者	36	1,948
		水産製品製造業	魚介類の加工	1	－
		小計		42	1,961
不 要 許 可	魚介類販売業（届出）	塩干物仲卸業者	4	－	
	食肉販売業（届出）	塩干物仲卸業者	18	－	
	乳類販売業（届出）	塩干物仲卸業者	18	72	
	コップ式自動販売機	自動販売機	2	2	
	野菜果物販売業	青果物卸・仲卸業者	34	1,860	
	その他の食料・ 飲料販売業	魚介類加工品等	84	3,664	
	その他の食料品 製造・加工業	野菜の加工	1	47	
	その他	冷凍冷蔵倉庫業	3	6	
	自動販売機による 販売	自動販売機	3	7	
	小計		167	5,658	
	総数		321	11,042	

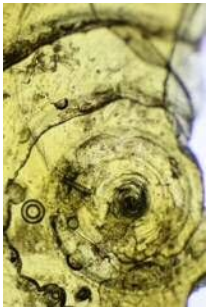
表 2-2 主な緊急監視等

基準値を超過した過酸化水素を検出したしらす干しに係る調査 (5月7日～5月10日) 当所における検査の結果、しらす干しから過酸化水 14.0ppm（基準値：5.0ppm）を検出し、製造者に対して回収を指示した旨の連絡があり、流通状況の調査を行った。
基準値を超過したフルシラゾール及びジニコゾナールを検出したスナップエンドウに係る調査 (5月10日～5月24日) 検疫所におけるモニタリング検査の結果、スナップエンドウからフルシラゾール 0.06ppm 及びジニコゾナール 0.10ppm（基準値：0.01ppm）を検出し、輸入者に対して回収を指示した旨の連絡があった。当該品が本市場を流通していたことから、販売者に対し流通状況の調査を行った。
基準値を超過したイミダクロプリドを検出した生鮮バナナに係る調査 (5月21日～5月26日) 検疫所におけるモニタリング検査の結果、生鮮バナナからイミダクロプリド 0.05ppm（基準値：0.04ppm）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。
メタラキシル及びメフェノキサムを検出した生鮮ドラゴンフルーツに係る調査 (9月29日～10月1日) 検疫所におけるモニタリング検査の結果、ベトナム産生鮮ドラゴンフルーツからメタラキシル及びメフェノキサム 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。
基準値を超過したディルドリンを検出したボラの卵に係る調査 (10月29日～11月1日) 検疫所におけるモニタリング検査の結果、ボラの卵からディルドリン 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。
基準値を超過したエトフェンプロックスを検出したほうれんそうに係る調査 (11月29日～11月30日) 当所における検査の結果、ほうれんそうからエトフェンプロックス 0.05ppm（基準値：0.01ppm）を検出し、生産者に対して回収を指示した旨の連絡があり、流通状況の調査を行った。

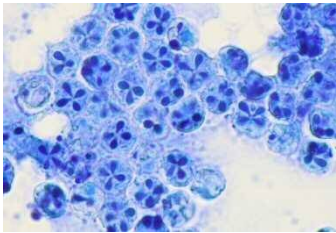
表 2-3 主な苦情・相談処理

異物混入事例	苦情概要
まぐろ中落ちの中から異物が発見された。 	当該異物は 5 mm×15mm、白色で、固いが薄いため、透けて見えた。また、表面に傷のような赤い線が多数みられ、これは骨から削ぎ取られた赤身の跡のように思えた。塩酸を加えたところ、発泡が見られた。これは異物中の炭酸カルシウムと塩酸が反応して二酸化炭素が発生したものであり、異物は炭酸カルシウムを多く含む物質であることを示している。一般的に、中落ちは中骨間の身を削ぎ取って作られるが、状況を推察すると、当該異物は身を削ぎ取る過程で混入した骨の一部かと思われる。
身欠きにしんに歯のような異物が混入していた。 	当該異物は乳白色で 5 mm×8 mm×13 mm程の円筒形で堅く、一方の断端は二股になっており、子供の歯に似た外観であったが、二股の部分にくっついており、エナメル質は確認できなかった。次に塩酸を加えたが、気泡を発生せず、燃焼試験では、燃焼せず、炭化もしなかった。以上のことから、当該異物は炭酸カルシウム等を含む有機物ではなく、鉱物等の無機物であると推測された。
マグロたたきパック (100g) に糸状異物が混入していた。 	当該異物は、白色で 0.4 mm×17 mmほどの糸状物であった。実体顕微鏡で観察すると、両端に向かって細くなっており、一方の断端は 3 本に裂けていた。表面は粗造であったが、光沢が見られた。光学顕微鏡で観察すると中心部に芯のような構造が認められたが、断端には芯様構造はなく、寄生虫の消化管等の構造ではないと考えられた。 これらの拡大写真の形態から、当該異物は合成樹脂製の繊維である可能性が考えられた。
ちりめん小さな透明の破片が混入していた。 	当該異物は 5mm×5mm の四角い透明な破片で、固く、切ったり砕いたりすることは不可能であった。 当該異物をガスバーナーで加熱したところ、2 分半経過しても全く変化は見られなかった。対照としてプラスチック片 (10 mm×30mm) を加熱したところ、瞬時に溶けて煙が出た。 以上のことから、当該異物はプラスチック等の合成樹脂片ではなく、ガラス片だと推測された。

ブリ切身 (パック入) に糸状の異物が付着しているのが発見された。 	当該異物は、白色糸状物で 2 切れの切身の一方のみ表面に 2 本付着していた。糸状物は容易に取り除くことができ、長さはそれぞれ 25 mm、20 mm 程度であった。外観から糸状物はアニサキス等ではないと考えられた。顕微鏡で拡大して観察したが、寄生虫に特有な消化管等の構造は認められなかった。 以上のことから当該異物はブリの筋等の繊維状組織の断片である可能性が考えられた。
グラタン風マカロニから異物が発見されたと連絡があった。 	当該異物は、大きさ 2～3cm ほどの半透明のシート状異物で、線が入っていた。 実体顕微鏡及び光学顕微鏡で観察したところ、当該異物表面には、無数の線が走っており、植物細胞が凝集しているようにも見えた。 当該異物をガスバーナーで燃焼させたところ、炭化し有機物が燃えたような臭いがした。このことから合成樹脂片ではなく有機物であることが考えられた。 以上のことから、当該異物は植物片である可能性が考えられた。
パラパラチャーハンに異物が混入していた。 	当該異物は約 8 mm × 6 mm の不整形、丸みのある白色不透明で、硬く、切ったり砕いたりすることは不可能であった。実体顕微鏡で観察すると、粗造で凸凹していた。 次に塩酸を加えたところ、発泡が見られたことから、骨片等の炭酸カルシウムを含む物質であることが確認できた。 さらに外観およびチャーハンに使われた材料等から推察すると、当該異物は豚ミンチ由来の骨片であると思われた。
タラの胃袋を洗浄中、胃の中から海藻とともに、細かい針の様なものが出てきた。 	当該異物は、長さ 7mm～10 mm 程度の針状で、黒褐色の金属光沢を帯びたものと褐色のものが見られたが、両者とも形状は類似していた。 磁石に近づけてみたが、くっつかず磁性はなかった。実体顕微鏡で拡大して観察すると、上の異物には無数の縦筋が認められ、下の異物は一端が針のように尖っていた。 次に燃焼試験を行った。異物は黒く炭化した。このことより、当該異物は金属類ではなく、有機物であると考えられた。 以上の結果と過去の事例から、当該異物はタコやイカに付着する環形動物のウロコムシあるいはウミケムシの仲間の剛毛であると推測された。

とりすきに異物が混入していた。 	当該異物は、3mm ほどの白い硬質異物であり、力を加えても容易には割れなかった。顕微鏡で観察したところ、表面に凹凸とひび割れ、一部に滑らかな光沢のある部分と黒い部分が見られた。 塩酸を加えたところ、反応は見られなかったことから、炭酸カルシウムを主成分とするものではないと考えられた。また、水に加えたところ、溶解せず吸水等の変化は見られなかった。 さらにガスバーナーで加熱したところ、燃烧しなかったことから合成樹脂ではないと考えられた。 以上のことから、当該異物は骨片等の炭酸カルシウムを主成分とするものや合成樹脂片ではなく、砂礫等の無機物の可能性が考えられたが、断定には至らなかった。
生あげと野菜と豚肉の炒め物から異物が発見された 	当該異物は 3mm×4mm 程度の小片が 4 つであり、児童の残食から発見された異物は 10mm×1.7mm であった。どちらも褐色で固く、表面は粗造であり、同類であると思われた。 当該異物を蒸留水に浸水したところ、水が吸収され、表面が白く、触ると弾力があり、線維状の断面のようにも見えた。次に燃烧試験を実施したところ、異物は黒く炭化したため、有機物でできているという事が推定された。以上のことから、当該異物は原材料である豚肉由来のものであると思われる。
販売したちりめんには異物が混入していた。  	当該異物は直径 1cm ほどの薄い円形異物で、黄色の半透明だった。表面に光沢と渦巻き模様があり、力を加えると簡単に割れた。 実体顕微鏡と光学顕微鏡で観察すると、表面は平滑であり筋のような線が見られた。 塩酸を加えたが、反応は見られなかったことから、炭酸カルシウムを主成分とするものではないと考えられた。水に加えると、溶解せず吸水等の変化は見られなかった。 燃烧試験では燃烧・炭化し、その際に有機物が焦げたような臭いがしたことから、有機物であると考えられた。 以上のことから、当該異物は合成樹脂片や、貝殻等の炭酸カルシウムを主成分とするものではなく、魚の鱗等の有機物であると考えられたが、断定には至らなかった。

親子どんぶりに異物が入っていた。 	当該異物は1mm×3mmであり、灰色で固く石のようであった。実態顕微鏡で観察したところ、断面は凹凸で、加工面はなく、ところどころに白色、または透明の石英のような様相があり、人工物ではない可能性が高いと思われた。 当該異物を磁石に接触したところ、磁石に付着しなかった。塩酸を加えたところ、変化は認められなかった。燃焼試験では、赤変したが変形せず、炎から離すと元の様相に戻った。 以上のことから、異物は磁性のある金属や調味料の結晶、有機物類ではなく、耐薬品性に優れた物質であり、外観より石の可能性が高いと推測された。
ちりめんの体表に白点が散在していた。 	白点を実態顕微鏡で観察したところ、白い点に見えたのはちりめん表面に付着した白い粉状のものであった。観察したすべてのちりめんで同様の様子が観察された。また、カビの菌糸等は観察されなかったことから、当該白点はアミノ酸や塩等の結晶である可能性が考えられた。 白点をピンセットで分離し、ニンヒドリン溶液を滴下したところ、溶けずに残り褐色を呈し、溶液は薄く青色を呈した。ニンヒドリン溶液はアミノ酸のアミノ基に反応して青紫～赤紫色を呈する。これらの結果から、当該白点はアミノ酸が固形化したものである可能性が考えられた。
カレイをさばいたところ、身に黒い塊が見られた。 	黒い塊は筋肉の広範囲に見られ、内部まで浸潤しているものもあれば表面に筋のように付着しているものもあった。 実態顕微鏡及び光学顕微鏡で観察したところ、黒い塊に見えたのは褐色の粒の集合体であり、黒い筋の内部にも褐色の粒が充満していた。褐色の粒を拡大すると、紡錘形で両端に栓様構造と内部に線虫の虫体のようなものが見られた。 以上のことから、当該黒色粒は、ハフマネラ属線虫の虫卵であると推察された。ハフマネラ属線虫の最終宿主は魚類とされ、人体に対する健康被害は報告されていない。

高野豆腐たまごとじから異物が発見された  	当該異物は、白色の長さ1cmほどの硬質異物で、実体顕微鏡で観察したところ、表面は平滑ではなく細かい凹凸が見られた。 当該異物に塩酸を加えたところ、表面に発泡が見られ、当該異物は合成樹脂ではなく炭酸カルシウムを含む有機物と推察された。塩酸を加え観察を続けたところ、当該異物は半透明に変化し柔らかい膜のようになった。以上のことから、当該異物は卵殻等の炭酸カルシウムを含む有機物であると推察された。
スズキの刺身に白点が見られた。   	白点はほぼすべての刺身片に散在していた。左写真のように、この白点は径1mm程度で筋肉から容易に分離できた。上記の外観から白点は、粘液胞子虫等のシストの寄生によるものではないかと考えられたため、白点部位をスライドガラスに塗抹し、メチレンブルー染色後、光学顕微鏡で観察した。すると、左写真のように2～4の極囊を持つクドア属粘液胞子虫が確認できた。 以上のことから、白点はクドア属粘液胞子虫のシストであると推測された。4つの極囊数を持つクドア属粘液胞子虫は複数の種類があるが、タイやスズキ等の筋肉中に白いシストを形成するクドア・イワタイの事例が報告されている。

3 検査

(1) 収去検査実施状況

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

令和 3 年 5 月までは「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・名古屋市食品指導基準による検査

令和 3 年 5 月までは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、6 月以降は 5 月末に廃止された衛生規範の対象となる食品も併せて対象とした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 3-6-①・3-6-②)

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 3-15)

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 3-18、表 3-19)

(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 3-20)

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	648	3,560	831	34,417	1,479	37,977
	(0)	(0)	(2)	(2)	(2)	(2)
保健センター及び 広域監視係分	441	1,984	459	3,660	900	5,644
	(9)	(9)	(0)	(0)	(9)	(9)
合計	1,089	5,544	1,290	38,077	2,379	43,621
	(9)	(9)	(2)	(2)	(11)	(11)

※（ ）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3年度		令和								和	
	検 体 数	項 目 数	成 分 規									
			一 般 細 菌	大 腸 菌 群	E ・ c o l i	E ・ c o l i 最 確 数	乳 酸 菌 数	黄 色 ブ ド ウ 球 菌	腸 炎 ビ ブ リ オ	腸 炎 ビ ブ リ オ 最 確 数	サ ル モ ネ ラ	
1 魚 介 類	95	760	10			10				27		
2 魚 介 類 加 工 品 （ 魚 肉 ね り 製 品 を 除 く ）	168	1,273							11			
3 魚 肉 ね り 製 品	85	318		63								
4 肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 （ 食 肉 製 品 を 除 く ）	18	66										
5 食 肉 製 品	6	24			4			4			4	
6 乳 ・ 加工乳 （ 生乳を含む ）	1	5	2	1								
7 乳 製 品 及 び 乳 類 加 工 品	10	41	4	9			6					
8 アイスクリーム類 ・ 氷 菓	1	4	1	1								
9 穀類 ・ 豆類 及び その 加工品 （ め ん 類 を 除 く ）	8	23										
10 め ん 類	42	143										
11 野菜類 ・ 果物 及び その 加工品 （ 漬 物 を 除 く ）	15	48										
12 漬 物	14	70										
13 冷 凍 食 品	57	283	57	31	26					10		
14 菓 子 類	60	222										
15 清 涼 飲 料 水	7	28		7								
16 酒 精 飲 料	-	-										
17 そ う ざ い 類	56	235										
18 弁 当 類	2	8										
19 氷 雪 ・ 氷	-	-										
20 か ん 詰 ・ び ん 詰 食 品	-	-										
21 そ の 他 の 食 品	3	9										
22 食 品 添 加 物	-	-										
23 器 具 及 び 容 器 包 装	-	-										
24 お も ち や	-	-										
中 央 卸 売 市 場 分 計	648	3,560	74	112	30	10	6	4	11	37	4	
市 場 外 分	441 (1)	1,984 (1)	37	86 (1)	19	2	8	13	-	1	13	
総 数	1,089 (1)	5,544 (1)	111	198 (1)	49	12	14	17	11	38	17	

3						年 度					
格						そ の 他					
腸 球 菌	緑 膿 菌	ク ロ ス ト リ ジ ウ ム	微 生 物	腸 内 細 菌 科 菌 群	小 計	食 中 毒 起 因 菌	一 般 細 菌	大 腸 菌 群	そ の 他	腸 管 出 血 性 大 腸 菌 群	小 計
					47	543	85		85		713
					11	927	165	2	168		1,262
					63	85	85		85		255
			2		2	32	16		16		64
					12	4	6		2		12
					3	1			1		2
					19	9	1	1	11		22
					2	1			1		2
					2	8	3		8		19
					-	42	42	17	42		143
					-	15	15		15	3	48
					-	14			14	42	70
					122	132			31		163
					-	65	60	37	60		222
					7	7	7		7		21
					-						-
			2		2	125	54		54		233
					-	4	2		2		8
					-						-
					-						-
					-	3	3		3		9
					-						-
					-						-
					-						-
-	-	-	4	-	292	2,018	544	57	604	45	3,268
-	-	4	23	-	206	546	344	121	398	369	1,778
-	-	4	27	-	498	2,564	888	178	1,002	414	5,046

※（ ）内は違反数

表 3-4 理化学検査

試験項目 区分	令和3年度 令和									
	検 体 数	項 目 数	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	133	3,134	6	4	1	9				
2 魚 介 類 加 工 品 (魚 肉 ね り 製 品 を 除 く)	161 (1)	556 (1)	222	148	73	68 (1)	4	10		
3 魚 肉 ね り 製 品	85	525	255	170	81	16				
4 肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 (食 肉 製 品 を 除 く)	20	1,000								
5 食 肉 製 品	6	42	18	12	6		6			
6 乳 ・ 加 工 乳 (生 乳 を 含 む)	1	5	3	2						
7 乳 製 品 及 び 乳 類 加 工 品	10	60	32	20	8					
8 ア イ ス ク リ ー ム 類 ・ 氷 菓	1	5	3	2						
9 穀 類 ・ 豆 類 及 び そ の 加 工 品 (め ん 類 を 除 く)	8	42	24	16	1	1				
10 め ん 類	43	115	6	4	31	6				41
11 野 菜 類 ・ 果 物 及 び そ の 加 工 品 (漬 物 を 除 く)	166 (1)	27,433 (1)	42	28	11	12			39	
12 漬 物	14	94	42	28	10	13				
13 冷 凍 食 品	48	570	126	84	38	4				
14 菓 子 類	60	362	180	120	60	1				
15 清 涼 飲 料 水	7	53	28	14	7	2				
16 酒 精 飲 料		-								
17 そ う ざ い 類	54	342	162	108	54	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	12	67	36	24	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	831 (2)	34,417 (2)	1,191	788	390	138 (1)	11	10	39	41
市 場 外 分	459	3,660	1,393	886	415	124	22	36	-	32
総 数	1,290 (2)	38,077 (2)	2,584	1,674	805	262 (1)	33	46	39	73

3 年 度												
規 格 試 験		残 留 物 質					自然毒				遺 伝 子 組 換 え 食 品	そ の 他
重 金 属	乳 規 格	残 留 農 薬	P C B	水 銀	動 物 用 医 薬 品	放 射 能	シ ア ン 化 合 物	貝 毒	ふ ぐ 毒	カ ビ 毒		
			17	21	3,021	44		8	3			
						19			12			
						3						
					1,000							
						3						24
		27,267 (1)				34						
						1						
					318							
						1						
						2						
						11						
-	-	27,267 (1)	17	21	4,339	118	-	8	15	-	-	24
-	8	709	-	-	-	-	1	-	-	-	12	22
-	8	27,976 (1)	17	21	4,339	118	1	8	15	-	12	46

() 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）

4・5月分

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
弁 当 ・ 菜 惣 菜	加 熱	3	9	3		3	3	
	未 加 熱	1	1	1				
漬物	一 夜 漬	-	-			-		-
洋 生 菓 子		4	12	4	4		4	
生 め ん 類	生めん	7	21	7		7	7	
	ゆでめん	8	24	8	8		8	
	具等 (加熱)	-	-	-		-	-	
	具等 (未加熱)	-	-	-				
合 計		23	67	23	12	10	22	-

※（ ）内は不適数

表 3-6-① 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）

4・5月分

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 品	魚 肉 ハ ム ソ ー セ ー ジ	-	-	-								
C		そ の 他 の 魚 肉 ね り 製 品	4	8	4				4				
D	生 食 用 魚 介 類		9	30	7				9	9		5	
E	魚 介 類 加 工 品	非 加 熱 製 品	2	8	2				2	2		2	
F		加 熱 製 品	19	73	17				19	19	18		
G	乳等を主原料とする食品		-	-	-					-			
H	合 成 樹 脂 製 品 容 器 包 装 詰 食 品		-	-	-								
I	豆 腐		-	-	-				-	-			
J	生 菓 子		9	27	9	9				9			
K	そ の 他 の 食 品		10	30	10				10	10			
合 計			53	176	49	9	40	53	18	7	-		

※（ ）内は不適数

表 3-6-② 名古屋市食品指導基準に基づく検査（中央卸売市場分）

6 月以降

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

※（ ）内は不適数

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

※ この基準は原則として、そのまま生で喫食する食品を対象とする。

※ 食品衛生法の規格基準がある項目は除く。

※ 国の衛生規範、指導基準のある食品を除く。

	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		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		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 3-7 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）	4	-	4	-	4	-
3	魚 肉 ね り 製 品	-	-	-	-	-	-
4	肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 （食肉製品を除く）	-	-	-	-	-	-
5	食 肉 製 品	9	-	9	-	9	-
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）	12	-	12	-	12	-
10	め ん 類	-	-	-	-	-	-
11	野菜類・果物及びその加工品 （漬物を除く）	1	-	1	-	1	-
12	漬 物	44	-	44	-	44	-
13	冷 凍 食 品	-	-	-	-	-	-
14	菓 子 類	41	-	41	-	41	-
15	清 涼 飲 料 水	-	-	-	-	-	-
16	酒 精 飲 料	-	-	-	-	-	-
17	そ う ざ い 類	20	-	20	-	20	-
18	弁 当 類	7	-	7	-	7	-
19	氷 雪 ・ 氷	-	-	-	-	-	-
20	か ん 詰 ・ び ん 詰 食 品	-	-	-	-	-	-
21	そ の 他 の 食 品	-	-	-	-	-	-
合 計		138	-	138	-	138	-

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	11	20	6	4	1	9	-	-	-
2 魚 介 類 加 工 品 （魚肉ねり製品を除く）	149	525	222	148	73	68	4	10	-
3 魚 肉 ね り 製 品	85	522	255	170	81	16	-	-	-
4 肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 （食肉製品を除く）	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5 食 肉 製 品	6	42	18	12	6		6	-	-
6 乳・加工乳（生乳を含む）	1	5	3	2	-	-	-	-	-
7 乳 製 品 及 び 乳 類 加 工 品	10	60	32	20	8	-	-	-	-
8 アイスクリーム類・氷菓	1	5	3	2	-	-	-	-	-
9 穀類・豆類及びその加工品 （めん類を除く）	8	42	24	16	1	1	-	-	-
10 め ん 類	43	88	6	4	31	6	-	-	41
11 野菜類・果物及びその加工品 （漬物を除く）	22	93	42	28	11	12	-	-	-
12 漬 物	14	93	42	28	10	13	-	-	-
13 冷 凍 食 品	42	252	126	84	38	4	-	-	-
14 菓 子 類	60	361	180	120	60	1	-	-	-
15 清 涼 飲 料 水	7	51	28	14	7	2	-	-	-
16 酒 精 飲 料	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17 そ う ざ い 類	54	331	162	108	54	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	12	67	36	24	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	519	2,569	1,191	788	390	138	11	10	41

※（ ）内は違反数

表 3-9 防ばい剤検査（中央卸売市場分）

品名	検体数	OPP	DP	TBZ	IMZ	フルジ オキシニル	輸出国
オレンジ	1	ND	ND	0.0014	0.0007	ND	オーストラリア
	1	ND	ND	0.0004	0.0014	ND	アメリカ合衆国
レモン	1	ND	ND	ND	0.0009	0.0008	チリ
	1	ND	ND	0.0022	0.0013	0.0014	アメリカ合衆国
	1	0.0024	ND	ND	0.0018	ND	トルコ
バナナ	1	ND	ND	ND	ND	-	フィリピン
グレープフルーツ	1	ND	ND	0.0008	0.0008	ND	南アフリカ共和国
	1	ND	ND	0.0002	0.0011	0.0014	オーストラリア
合 計	8						

※単位：g/kg ND：検出せず -：検査せず

<略号>

O P P : オルトフェニルフェノール

D P : ジフェニル

T B Z : チアベンダゾール

I M Z : イマザリル

<使用基準>

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

表 3-10 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	4		
さといも類（含やつがしら）	2		
かんしょ	2		
やまいも(長いも)	2		
だいこん類（含ラディッシュ）の根	4		
かぶ類の根	3		
はくさい	3	1	ファモキサドン
キャベツ	4		
こまつな	4	2	クロルフェナピル テフルトリン
きょうな	3		
チンゲンサイ	3	1	クロルフェナピル
カリフラワー	1		
ブロッコリー	3		
その他のあぶらな科野菜	1		
ごぼう	3	1	ダイアジノン
しゅんぎく	2	1	アゾキシストロビン
レタス(含ちしゃ、サラダ菜)	3		
たまねぎ	5		
ねぎ(含リーキ)	3	1	クレソキシムメチル
アスパラガス	2 (1)		
にんじん	6	1	プロシミドン
パセリ	1		
セロリ	2	1	ジフェノコナゾール
みつば	2	1	プロシミドン
トマト	6	7	イブロジオン ジフェノコナゾール ファモキサドン(2検体から検出) ブプロフェジン プロシミドン ミクロブタニル
ピーマン	4	2	ミクロブタニル(2検体から検出)
なす	6	1	プロシミドン
きゅうり(含ガーキン)	3	3	アゾキシストロビン プロシミドン(2検体から検出)
かぼちゃ(含スカッシュ)	2		
その他のうり科野菜	2		
ほうれんそう	3	1	エトフェンプロックス
おくら	2	1	イブロジオン
その他ゆり科野菜	1	1	テブコナゾール
その他のきのこ類	2		
その他の野菜	6 (1)	2 (1)	クロルフェナピル プロシミドン
合計	105 (2)	28 (1)	

※（ ）内は輸入食品

表 3-11 残留農薬検査（果物）（中央卸売市場分）

農産物名	検体数	検出数	検出農薬名（検出数）
スイカ（果実）	2		
メロン類（果実）	4	3	プロシミドン(2検体から検出) ホスチアゼート
みかん	5		
レモン	3 (3)	2 (2)	アゾキシストロビン ピリダベン
オレンジ(含ネーブルオレンジ)	2 (2)	1 (1)	プロピコナゾール
グレープフルーツ	2 (2)	2 (2)	クロルフェナビル プロピコナゾール
その他のかんきつ類果実	6	6	テブコナゾール ビフェントリン メチダチオン(4検体から検出)
りんご	3	3	シプロジニル トリフロキシストロビン プロパルギット
日本なし	2	3	クレソキシムメチル シプロジニル ビフェントリン
西洋なし	1	4	シハロトリン トリフロキシストロビン ビフェントリン フェンプロバトリン
もも	2		
すもも（含プルーン）	3	1	ペルメトリン
いちご	4	4	テブフェンピラド フェンプロバトリン フルジオキシニル プロシミドン
ぶどう	1	1	シプロジニル
かき	2		
バナナ	1 (1)	1 (1)	クロルピリホス
パイナップル	1 (1)		
マンゴー	1 (1)		
その他の果実	2	1	イプロジオン
合計	47 (10)	32 (6)	

※（ ）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 エンドスルフアン
 オキサジアゾン オキサジキシル オキサベトリニル オキシフルオルフェン カズサホス
 カフェンストール カルフェントラゾンエチル カルボフェノチオン キナルホス キノキシフェン
 キノクラミン キントゼン クレソキシムメチル クロフェンテジン クロメプロップ
 クロルタールジメチル クロルピリホス クロルピリホスメチル クロルフェナピル
 クロルフェンソン クロルフェンビンホス クロルプロファム サリチオン シアナジン
 シアノフェンホス シアノホス ジェトフェンカルブ ジクロフェンチオン ジクロフルアニド
 ジクロラン ジチオピル シハロトリン シハロホップブチル ジフェナミド
 ジフェノコナゾール シフルフェナミド ジフルフェニカン シプロコナゾール シプロジニル
 シマジン シメコナゾール ジメタメトリン ジメチピン ジメチルビンホス
 ジメテナミド シメトリン ジメピレート シラフルオフエン スルプロホス ターバシル
 ダイアジノン チオベンカルブ チオメトン チフルザミド テクナゼン テトラクロルビンホス
 テトラコナゾール テトラジホン テトラメトリン テニルクロール テブコナゾール
 テブフェンピラド テフルトリン デメトン-S-メチル テルブトリン テルブホス トリアジメノール
 トリアジメホン トリアゾホス トリアレート トリクラミド トリブホス トリフルラリン
 トリフロキシストロビン トリルフルアニド トルクロホスメチル ナプロパミド ニトロタールイソプロピル
 ニトロフェン パクロブトラゾール パラチオン パラチオンメチル ハルフェンプロックス ビオレスメトリン
 ビテルタノール ビフェントリン ピペロニルブトキシド ピペロホス ピラクロホス ピラゾホス
 ピリダフェンチオン ピリダベン ピリフェノックス ピリプチカルブ 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 フェンバレーレート 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	海産魚介類	ヒ ラ メ	3	159	2
		サ ー モ ン 類	11	583	1
		ス ズ キ	1	53	-
		カ ン パ チ	2	106	-
		シ マ ア ジ	3	159	-
		ヒ ラ マ サ	1	53	-
		タ イ	11	583	-
		冷 凍 エ ビ	9	477	-
		活 エ ビ	4	212	-
	淡水産魚介類	ウ ナ ギ	8	424	-
		ア ユ	7	371	-
		ニ ジ マ ス	1	53	-
		ア マ ゴ	2	106	-
肉 卵 類	卵	鶏 卵	15	750	-
	肉 類	鶏 肉	5	250	-
合 計			83	4,339	3

＜動物用医薬品検査項目＞

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

表 3-13 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	検体数	総水銀				PCB				出荷地
		検体数	検出数	検出値	暫定規制値	検体数	検出数	検出値	暫定規制値	
マ イ ワ シ	2	2	1	0.02	0.4	1	0	-	0.5	千葉県、愛知県
マ サ バ	2	2	2	0.09～0.21		2	1	0.06		千葉県、福岡県
ニ ギ ス	3	3	3	0.08～0.13		2	0	-		石川県
小 計	7	7	6	-	-	5	1	-	-	-

※検出値及び暫定規制値の単位は ppm

イ 内海・内湾魚介類

検査項目 魚種	検体数	総水銀				PCB				出荷地
		検体数	検出数	検出値	暫定規制値	検体数	検出数	検出値	暫定規制値	
マ ア ジ	5	5	4	0.02～0.06	0.4	4	2	0.02～0.08	3	三重県、愛知県、兵庫県、福岡県
マ ル ア ジ	1	1	1	0.06		0	-	-		長崎県
マ ダ イ	1	1	1	0.06		1	1	0.11		広島県
ア カ エ ビ	1	1	1	0.15		1	1	0.05		石川県
ギ マ	1	1	1	0.19		1	1	0.01		愛知県
マ ガ キ	5	5	2	0.01～0.02		5	2	0.01～0.02		広島県、兵庫県、宮城県
小 計	14	14	10	-	-	12	7	-	-	-

※検出値及び暫定規制値の単位は ppm

ウ 深海性魚介類等

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

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

表 3-14 貝毒検査（中央卸売市場分）

食品名	検体数	不適合数	規制値
アサリ	7	-	麻痺性貝毒 4MU/g以下
シジミ	1	-	
合計	8	-	

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	12	-	11	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	34	29	-	100Bq/kg
	農産物加工品	1	10	-	
	魚介類	43	-	-	
	魚介類加工品	33	14	-	
	その他	7	112	-	
計		118	165	-	

※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	6	-	48	6	-	6	6	-	6	-	24
魚介類加工品	7	-	37	7	1	7	7	2	1	-	12
食肉製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜果実加工品	9	-	27	9	-	9	9	-	-	-	-
冷凍食品	23	-	170	23	16	23	23	6	11	-	68
惣菜類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
合計	45	-	282	45	17	45	45	8	18	-	104

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	11	-	592	-	-	-	-	9	-	-	-	583	-
魚介類加工品	7	-	36	18	12	3	1	-	-	2	-	-	-
食肉製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜	2	-	354	-	-	-	-	-	-	-	354	-	-
果物	10	-	1,858	-	-	-	-	-	39	-	1,819	-	-
野菜果実加工品	9	-	60	27	18	7	-	8	-	-	-	-	-
冷凍食品	14	-	367	24	16	6	-	3	-	-	-	318	-
惣菜類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
合計	53	-	3,267	69	46	16	1	20	39	2	2,173	901	-

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 ・ c o l i	黄色 ブ ド ウ 球 菌	セ レ ウ ス 菌	
魚 介 類 販 売 業	29	29	-	-	-	-	-	29
飲 食 店 営 業	32	130	32	32	32	32	2	-
食 肉 処 理 業	11	44	11	11	11	11	-	-
食 品 製 造 業	3	12	3	3	3	3	-	-
合 計	75	215	46	46	46	46	2	29

4 違反食品等の状況

(1) 違反食品

食品衛生法第13条違反が「しらす干し」及び「ほうれんそう」で1件ずつ、表示違反等が2件発見されました。これについては市場内営業者に指導を行うとともに、必要に応じて製造者等を管轄する自治体等に通知しました。(表4-1)

(2) 衛生規範、名古屋市生食食品指導基準及び名古屋市食品指導基準不適食品

本年度は衛生規範及び指導基準不適食品はありませんでした。

(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。本年度は食用不適格通知書の交付はありませんでした。

表 4-1 違反食品

ア 食品衛生法 第 6 条違反
令和 3 年度は該当なし

イ 食品衛生法 第 13 条違反

発見月日	品名	違反等内容	製造所等 所在地
4 月 30 日	しらす干し	基準値を超える過酸化水素 14.0ppm の検出	市外
11 月 29 日	ほうれん草	基準値を超えるエトフェンプロックス 0.05ppm の検出	市外

ウ 表示違反等

発見月日	品 名	違 反 等 内 容	表示責任者 所在地
6 月 1 日	ラーメン	アレルギー表示の不適 表示責任者の所在地の欠落	市外
10 月 14 日	かつお枯節	加工者の氏名(法人の場合は法人名)の欠落 所在地の県名の欠落	市内

表 4-2 衛生規範、名古屋市生食食品指導基準及び名古屋市食品指導基準不適食品

ア 衛生規範不適(4・5 月分)
令和 3 年度はなし

イ 名古屋市生食食品指導基準不適(4・5 月分)
令和 3 年度はなし

ウ 名古屋市食品指導基準(6 月以降)
令和 3 年度はなし

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) 市場衛生向上計画に基づく事業

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

ア 一日食品衛生監視員

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

※令和 3 年度は事前講習会は開催しましたが、新型コロナウイルス感染症の影響により当日は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 3 年 10 月 7 日 (木) 午前 11 時 15 分～12 時 00 分

(イ) 場所 名古屋市中心卸売市場本場

(ウ) 内容 「食品衛生の細菌の話題について ～改正食品衛生法と食中毒予防について～」

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 6 日	水産卸売業者新人研修	食品衛生検査所の役割	5
2	4 月 9 日	学校給食関係者	食中毒発生状況について	26
3	4 月 22 日	市場内営業者	食の安全安心について	30
4	5 月 21 日	市場内営業者（塩干）	食品衛生法の改正について	16
5	6 月 7 日	市場内営業者	食中毒の防止について	30
6	7 月 16 日	市場内営業者（鮮魚）	営業許可制度の見直しと届出制度の創設 他	29
7	7 月 31 日	市内大学生・先生	中央卸売市場の食品衛生監視員の仕事 一日食品衛生監視員当日の流れ 他	11
8	8 月 24 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」 等	26
9	8 月 25 日	市場内営業者	「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について」 等	39
10	8 月 25 日	市場内営業者	「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について」 等	24
11	10 月 4 日	市場内営業者（青果）	営業届の提出について(依頼)	7
12	10 月 7 日	場内営業者	改正食品衛生法と食中毒予防について	44
13	10 月 11 日	市場内営業者（青果）	営業届について 等	16
14	11 月 24 日	学校給食関係者	ノロウイルス食中毒予防について	30
15	11 月 24 日	学校給食関係者	食中毒発生状況と予防方法等について	17
16	11 月 25 日	市場内営業者	ノロウイルス食中毒予防について	30
17	11 月 26 日	市場内営業者	ノロウイルス食中毒予防について	30
合計				410

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)			
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	
R3 年	7 月 19 日 ①③	8 月 4 日 ①	
備 考	警報が発令されると、マスコミ等を通じて営業者や消費者への注意を呼びかけます。また、この警報は、発令時から 48 時間継続しその後は自動的に解除されます。		

表 5-3 ノロウイルス食中毒注意報・警報

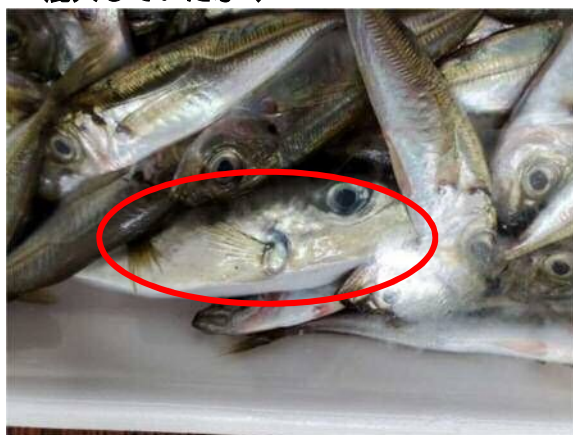
次の条件に合致した時に発令します。		
注 意 報	条 件	健康福祉局長は、ノロウイルスによる食中毒あるいはその疑いが複数発生するなど、必要があると認めた場合、注意報を発令します。 なお、感染症発生動向調査における「感染性胃腸炎」の定点医療機関あたり患者報告数（市内平均値）が「5」以上になるなど、発生状況を勘案して特に必要があると認めた場合も発令できます。
	期 間	発令した日から特に解除を指定する場合を除き、発令期間の終了をもって自動的に解除されるものとします。
警 報	条 件	健康福祉局長は注意報発令中に、ノロウイルス食中毒が続発する場合など、さらなる注意喚起が必要な事態が生じた場合は、警報を発令することができます。
	期 間	継続を指令する場合を除き、発令日より 1 週間効力を有し、その後は自動的に効力を失い注意報へ切り替わるものとします。
ノロウイルス食中毒注意報・警報発令状況		
	注意報	警報
R 元年	11 月 1 日	発令なし
R2 年	11 月 20 日	発令なし
R3 年	1 月 6 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。	

愛知県、岐阜県の量販店において、「真あじ」のパックにふぐが混入していた事例が確認されました。8月27日現在、当市場内においては、当該品の流通は確認されておりません。

「あじ」や「イワシ」などの小魚の入荷の際には、ふぐの混入がないか複数の従業員で確認し、しっかりとチェックを行い、ふぐの混入を発見した場合には、安全のため確実に除去するようお願いします。



混入していたふぐ



シロサバフグ (推定)



【自治体 情報提供】

(愛知県) 「ふぐが混入した真あじのパックの販売について (8月24日) (参照は省略)

(岐阜県) 「販売された「真あじ」にフグが混入した件について (8月25日)」

(参照は省略)

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 制度化への取組状況に応じて指導・助言や、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4年3月31日現在)

	業種	監視指導数
要許可 (旧法)	飲食店営業	6
	菓子製造業	165
	あん類製造業	6
	アイスクリーム類製造業	18
	乳製品製造業	3
	食肉処理業	16
	食肉販売業	135
	魚介類販売業	141
	食品の冷凍又は冷蔵業	1
	ソース類製造業	1
	豆腐製造業	4
	麺類製造業	9
	そうざい製造業	27
	かんびん詰食品製造業	3
	小計	535
要許可 (新法)	食肉販売業	6
	魚介類販売業	7
	菓子製造業	8
	豆腐製造業	1
	小計	22
届出	食肉販売業	21
	乳類販売業	101
	野菜果物販売業	22
	米穀類販売業	49
	コンビニエンスストア	53
	百貨店、総合スーパー	164
	その他の食料・飲料販売業	28
	コーヒー製造・加工業	3
	調味料製造・加工業	2
	精穀・製粉業	6
	製茶業	4
	卵選別包装業	4
	その他の食料品製造・加工業	3
	小計	460
届出を要さない施設等		15
総数		1,032

イ 収去件数

令和 3 年度

項目	細菌検査		理化学検査		器具・容器包装 おもちゃ		総計	
	輸入	国産	輸入	国産	輸入	国産	輸入	国産
令和 3 年度 総計	88	225	331(1)	419	14	7	433(1)	651

※（ ）内は収去検査による違反数

ウ 食品表示相談対応

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

エ 違反状況

(ア) 法第 13 条違反

発見月日	品名	違反等内容	製造所等所在地
8 月 4 日	ひよこ豆	基準値を超えるピペロニルブトキシド 0.4ppm の検出	輸入

(イ) 表示違反等
(衛生事項)

表示違反等内容 食品別		違反等件数	名称	消費期限・賞味期限	製造者等氏名住所	食品添加物を含む旨	使用方法・保存方法	アレルギー	その他
総 数		114	54	5	10	13	16	8	8
加工食品	加工食品総数	67	8	5	10	13	15	8	8
	菓子類	54	8	－	9	13	8	8	8
	加工魚介類	10	－	5	－	－	5	－	－
	調理食品	2	－	－	－	－	2	－	－
	飲料等	1	－	－	1	－	－	－	－
生鮮食品	生鮮食品総数	47	46	－	－	－	1	－	－
	米穀	5	5	－	－	－	－	－	－
	野菜	14	14	－	－	－	－	－	－
	果実	17	17	－	－	－	－	－	－
	食肉	2	1	－	－	－	1	－	－
	魚類	4	4	－	－	－	－	－	－
	貝類	2	2	－	－	－	－	－	－
	水産動物類	2	2	－	－	－	－	－	－
	海藻類	1	1	－	－	－	－	－	－

(品質事項)

表示違反等内容 食品別		違反等件数	名称	表示責任者	原産地	原料原産地	原材料名	精米年月日	その他
総 数		193	54	17	67	9	8	21	17
加工食品	加工食品総数	42	8	9	-	9	8	-	8
	菓子類	41	8	9	-	8	8	-	8
	その他の加工食品	1	-	-	-	1	-	-	-
生鮮食品	生鮮食品総数	151	46	8	67	-	-	21	9
	米穀	50	5	8	7	-	-	21	9
	野菜	33	14	-	19	-	-	-	-
	果実	34	17	-	17	-	-	-	-
	食肉	8	1	-	7	-	-	-	-
	魚類	13	4	-	9	-	-	-	-
	貝類	6	2	-	4	-	-	-	-
	水産動物類	5	2	-	3	-	-	-	-
	海藻類	2	1	-	1	-	-	-	-

(2) 食品安全・安心学習センター事業

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

ア 実施内容

- (ア) 市場内及び検査所内の見学
- (イ) 体験講座（食品中の放射性物質、着色料、香料、DNA（遺伝子組換え食品）、食材（魚・米・卵・野菜）の取扱い、台所の衛生（手洗い）、食品表示、菌の観察）
- (ウ) 出張講座の実施（科学館、図書館、保育園、小学校トワイライトスクールなど）
- (エ) 情報発信及び広報（市公式ウェブサイト、SNSや動画等）

イ 開催状況とその内訳

名称		実施回数	参加者数
食品安全・安心学習センター事業		61	3,325
内訳	所内実施	35	350
	出張講座	26	2,975

7 調査研究

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

食品衛生検査所 微生物検査係 ○中居慎吾

1 はじめに

平成 30 年 6 月 13 日に食品衛生法が改正され、原則としてすべての食品等事業者は HACCP に沿った衛生管理が求められることとなった。令和 3 年 6 月 1 日から HACCP 制度化が本格施行となり、当所では名古屋市中央卸売市場本場（以下、「本場」という。）内の食品取扱事業者において HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施していることを確認している。本場内の事業者の 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。

2 本場内の食品取扱事業者について

本場内における食品取扱事業者一覧を表 1 に示した。

表 1 本場内事業者一覧

種類	業態	事業者数	許可・届出等	参考とする業種別手引書	衛生管理計画作成シート使用の有無
卸売業者	①水産卸	3	魚介類競り売営業等	水産物卸売業	なし
	②青果卸	2	野菜果物販売業	青果物卸売業	なし
	③魚介類加工施設	1	魚介類販売業 食品の冷凍又は冷蔵業	—	なし
仲卸業者	④鮮魚仲卸	46	魚介類販売業 等	水産物仲卸業	あり
	⑤塩干仲卸	15	魚介類販売業 等	水産物仲卸業	あり
	⑥青果仲卸	25	野菜果物販売業	青果物仲卸業	あり
附属商	⑦飲食店	7	飲食店営業	一般飲食店	あり
	⑧食品販売施設	2	乳類販売業 等	加工食品卸業等	あり
	⑨青果加工施設	1	その他の食料品製造業	青果物仲卸業	あり
その他 食品販売・ 加工等施設	⑩食品販売施設	4	その他の食品販売業等	加工食品卸業等	一部あり
	⑪冷凍冷蔵施設	5	食品の冷凍又は冷蔵業	冷蔵倉庫業	一部あり
	⑫食肉処理施設	1	食肉処理業 その他の食品販売業	小規模な 食肉処理業	あり
	⑬青果加工施設	2	野菜果物販売業	青果物仲卸業	あり
	⑭貝立ち売り	2	魚介類販売業	水産物仲卸業	あり
	⑮自動販売機	5	喫茶店営業 等	自動販売機	一部あり
	⑯食堂	2	飲食店営業	一般飲食店等	※
HACCP 対象外施設	⑰運搬業者等	4	—	—	—
計		127			

※食品衛生課が助言指導を実施

事業者数は令和 3 年 10 月 1 日時点

卸売業者（以下、「卸」という。）は、全国から食品を集荷し競りを行っており、本場では①水産卸が3社、②青果卸が2社ある。卸の③魚介類加工施設は、水産卸のうちの1社が加工室を設け冷凍フィレの製造を行っている施設である。

仲卸業者（以下、「仲卸」という。）は、競り売り等に参加し買い取った商品を小売業者等に販売しており、鮮魚介類等を取り扱う④鮮魚仲卸、ちりめんをはじめとした塩干物等の加工食品等を取り扱う⑤塩干仲卸、そして青果物等を取り扱う⑥青果仲卸があり、それぞれに協同組合がある。

附属商は、本場内の⑦飲食店や⑧食品販売施設、刺身のつまを製造している⑨青果加工施設が所属している協同組合を指す。

その他食品販売・加工等施設等には、魚肉練り製品や漬物等の卸売等を行っている⑩食品販売施設、大規模な冷凍冷蔵倉庫のある⑪冷蔵冷凍施設、⑫食肉処理施設、カット野菜を製造している⑬青果加工施設、生きた貝類を小分け・卸売している⑭貝の立ち売り、⑮自動販売機、場内従事者向けの⑯食堂が含まれる。

また、⑰HACCP対象外施設には、本場内で荷の運搬のみを行っている事業者、器具容器包装の販売を行っている事業者、常温保存可能な包装食品のみを取り扱っている事業者が該当する。

3 衛生管理計画の作成について

（1）卸

水産卸及び青果卸について、当検査所と市管理事務所、各社で衛生管理等の窓口となる「安全・安心推進リーダー」で構成される会議において、HACCP制度化についての説明を行った。その中で、業種別手引書（以下、「手引書」という。）を参考に衛生管理計画を作成するよう説明し、定期的に進捗状況の確認を行った。最終的に、各社とも自社で衛生管理計画を作成したことを確認した。魚介類加工施設については、営業許可を取得している水産卸が全国的な水産会社のグループ会社であり、衛生管理計画はグループ元の水産会社の様式で作成された。

（2）仲卸

鮮魚仲卸、塩干仲卸、青果仲卸には協同組合があり、衛生管理計画作成の助言指導を行う際は各組合と連携して進めた。各仲卸には、組合を通じて複数回にわたりHACCP導入に関する講習会を開催した。

まず初めに開催した鮮魚仲卸の講習会で、手引書を基に衛生管理計画を作成するよう説明したが、書き方がわかりづらいという意見があったため、より簡単に取り組めるよう場内版衛生管理計画作成シート（実施記録表を含む。以下、「作成シート」という。）の作成を提案した。市が作成したチェック方式の飲食店向けの衛生管理計画作成シートを基に、水産物仲卸業の手引書の内容を盛り込んだ作成シート案を作成した。完成した作成シート案を鮮魚仲卸組合の理事会で配布し、組合員の意見を募った。後日、作成シート案を回収し、組合員から出た意見を取り入れた作成シートの完成版を講習会で配布し、その場で記入してもらい衛生管理計画を作成させた。その後、塩干仲卸及び青果仲卸も鮮魚仲卸と同様に、各組合に作成シート案を提案し、組合員の意見を取り入れた各仲卸用の作成シートにより、ほとんどの組合員が衛生管理計画を作成することができた。

HACCP について最初に説明を行った際に、最も多く寄せられた意見は、開放型の市場であるため HACCP などできない、施設設備が不十分だというものであった。HACCP はハード面ではなくソフト面で衛生管理を行っていくものであり、現在行っている衛生管理を文書化し実施記録を残すことであると説明し理解を得た。

(3) 附属商

まず、飲食店に対し、組合を通じて HACCP 制度化の周知と各施設に対し個別対応の日程調整を行った。その後、各施設に出向いて市が作成した飲食店向けの衛生管理計画作成シートを用いて衛生管理計画を作成させた。

食品販売施設には、本場内の従事者向けに乳類等を販売している売店と、わさびの小袋等を卸売りしている施設があり、各施設に個別に出向き HACCP 制度化、手引書の説明を行った。一から衛生管理計画を作成するのは難しそうであったため、衛生管理の実施状況を聞き取り、作成シート案の提案を行った。結果、作成シートを利用して衛生管理計画を作成することができた。

青果加工施設は、刺身のつまを製造しており、生食用野菜・果物細切施設設置届が出されている施設である。HACCP 制度化、手引書の説明のため出向いたところ、自主的な衛生管理の記録簿の作成を確認した。衛生管理計画を作成するのは難しそうであったため、衛生管理の実施状況を聞き取り、作成シート案の提案を行った。その結果、作成シートを利用して衛生管理計画を作成することができた。

(4) その他

各施設に対し、個別に訪問し HACCP の制度化と手引書の説明を行い、基本的には施設の業態に合った手引書を基に衛生管理計画を作成するよう説明した。その中で、衛生管理の実施状況を聞き取り、その内容を反映させた作成シート案の提案も行った。その結果、ほとんどの施設が作成シートを利用して衛生管理計画を作成した。

作成シートを利用せず自身で作成したのは、食品販売施設のうちの市内の学校給食の物資を調達・配送している 1 施設と、冷凍冷蔵施設 5 施設のうちの 3 施設であった。冷凍冷蔵施設 3 施設のうち、1 施設は水産卸の 1 社が所有している冷凍冷蔵施設であり、その衛生管理計画は当該水産卸の衛生管理計画の中に含まれていた。残りの 2 施設は、全国的な物流会社であり、自社の様式で衛生管理計画を作成した。

また、自動販売機について、市内に複数自販機を設置している事業者については食品衛生課が一括で助言指導を行っている。一部、個人で許可を取得している事業者については、助言指導の上、作成シートを利用し衛生管理計画を作成させた。

食堂については、名古屋市内に複数の施設を持つ事業者であるため、食品衛生課が一括で助言指導を行っている。

HACCP 対象外の施設について、常温保存可能な包装食品のみを取り扱っている事業者、今後、要冷蔵の食品等を取り扱うのであれば、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理が必要となるため、予め当所に相談するよう説明した。

こうして最終的に、本格施行となる令和 3 年 6 月 1 日までに、本場内の対象となるすべての事

業者が衛生管理計画を作成し、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を開始することができた。

4 衛生管理の実施状況の確認について

衛生管理計画の作成を確認した際に、各事業者に対し今後、衛生管理の実施状況の確認を随時行っていくと伝えた。また、確認した記録簿には、確認印を押印することとした。

鮮魚仲卸、塩干仲卸は、組合が記録簿を回収し、当所に提出してもらうこととした。鮮魚仲卸、塩干仲卸ともに、令和2年度にHACCPの導入が完了しており、当初は記録をつける習慣をつけるため毎月組合を通して記録の確認を行った。完全施行となつてからは、記録確認の頻度は、鮮魚仲卸は年3回（6月、10月、2月）、塩干仲卸は年2回（9月、2月）とした。記録を確認し始めた当初は、記録の付け忘れや管理項目が×であった時に備考欄に記入がない等がよく見られたが、毎回改善するようコメントをつけて返却した。その結果、記録に不備が見られる施設は減少した。

それ以外の施設は、令和3年7月～11月の間に各施設を回り、記録簿を確認した。しっかりと記録を残している施設もあれば、全くつけていない施設もあった。記録をつけていない施設に対しては、適切に記録をつけるよう指導票等にて指導を行い、時間をおいて再度監視を行った際に、記録をつけていることを確認した。今後は、年に1回以上記録の確認に各施設を回ることとした。

5 まとめ

当検査所が管轄する本場内の施設は、保健センターが管轄する施設と比べて数が少ないこと、多くが組合に属しており、まとめて助言指導を行うことが可能なこと、加えて、普段の監視指導や苦情相談対応によって事業者との信頼関係が築けていることにより、比較的スムーズにHACCPの導入支援を行うことができた。特に、事業者との信頼関係は、今後もきめ細かい助言指導を行っていく上で重要であると思われる。

仲卸は施設数が多く、初めから個別に導入支援を行うと足並みが揃わず、対応に苦慮することが予想されたため、組合と連携して導入支援を行えたことが非常に重要であったと思われる。また、ほとんどの施設が作成シートを利用し衛生管理計画を完成させており、一から書類を作成することが困難な事業者においても、チェックをつけることで完成させることができたため、取り組みやすかったようである。作成シート案を作成する際は、できるだけ詳細に事業者が普段行っている衛生管理について聞き取り、事業者の実態に合った作成シートになるよう注意した。衛生管理計画作成後、記録をつける習慣がつくまでは不十分な記録が多かったが、指導を繰り返すことで記録の不備が減少しており、このまま習慣づくよう監視指導を続けていきたい。

今後も、市場内の関係者と連携しながら、定期的に施設の衛生状態の確認及びHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施状況の確認と検証を行い、必要な助言指導を継続して行うことで、市場の衛生管理向上に繋げていきたい。

Ⅲ 参考資料

資料 1

市場衛生向上計画

第 1 主要事業内容

1 場内の環境衛生対策等

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

2 食の安全・安心対策

(1) 営業施設等における衛生管理

ア 施設設備・機械器具の保守点検

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

イ ネズミ・昆虫の防御

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

ウ 使用水の衛生管理

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

エ 廃棄物の衛生管理

(ア) 保管場所を設定して分別保管し、早期に処理を行うこと。

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

オ 食品等の衛生的な取り扱い

(ア) 食品の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について点検すること。

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

(ウ) せりを行う際は陳列台、魚箱等の上に土足で乗らないこと。

カ 製品の回収

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

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

(2) 食品取扱者等の衛生管理

ア 食品取扱者の健康状態を把握するため、定期的に健康診断を実施すること。

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

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

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

オ 作業前、作業後には必ず手洗いを行うこと。

(3) 食品取扱者等に対する教育訓練

営業者、食品衛生責任者は、食品取扱者等に対し、衛生教育を実施すること。

(4) 運搬に係る衛生管理

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

イ 運搬中の食品がじんあい等により汚染されないよう管理すること。

(5) コールドチェーン等販売に係る衛生管理

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

(6) 適正な表示

法に基づき適正に表示された食品を販売すること。

第2 衛生管理目標

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

第3 キャッチフレーズ

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

第4 行事

- 1 一日食品衛生監視員

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

- 2 毎月第1火曜日の市場内一斉大掃除
- 3 衛生事業
 - (1) 春季食品衛生強化（4月、5月）
 - (2) 夏季食品衛生強化（6月、7月）
 - (3) 食中毒予防（8月）
 - (4) 年末食品取締強化（12月）

第5 協力先

- 1 本場長
- 2 各業態組合長
- 3 市場自治会

第6 表彰

- 1 対象
 - (1) 顕著な功績のあった市場関係者
 - (2) 他の模範となる市場内の食品取り扱い施設
- 2 表彰者
 - (1) 健康福祉局長
 - (2) 食品衛生検査所長
- 3 表彰基準等
詳細については別途定める

制定 昭和46年4月1日

改定施行 平成22年1月14日

衛 生 管 理 目 標 < 鮮 魚 仲 卸 >			
クリーンエリアの 衛生 (建物内は、すべて清潔区域)	施 設	1	食品の陳列台やスノコは、プラスチックなど洗浄しやすい材質のものを使用しましょう。
		2	ホースの先端は、フックを取り付けるなどして床面につかないように設置しましょう。
		3	跳ね水による汚染を防ぐため、食品は床から60cm以上の高さに陳列しましょう。
		4	冷蔵庫や冷凍庫、保冷库は、整理整頓・清掃して衛生的に使用しましょう。
	洗 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	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
平成	中央卸売市場を流通するむき身のすしだね類の細菌汚染の状況	中央卸売市場を流通するむき身の生ウニ、トリ貝、赤貝、シャコの細菌検査を実施した。	第 35 回名古屋市公衆衛生研究発表会 第 22 回東海北陸ブロック食品衛生監視員研修会 全国食品衛生監視員研修会研究発表会
2	養殖魚介類からの新しい食中毒菌を中心とした検出状況	中央卸売市場を流通する養殖魚介類について新食中毒菌を中心とした検出状況を調査した。	第 12 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 36 回名古屋市公衆衛生研究発表会
3	苦情事例集ビデオ 「苦情食品あれこれ」	32 件の苦情事例集ビデオと解説書を作製した。	第 13 回名古屋市食品衛生業務報告会
4	市場内の流通食品、施設、従事者から検出した黄色ブドウ球菌の性状	コアグラーゼ型別、エンテロトキシン型別及び抗生物質に対する薬剤感受性について調査した。	第 14 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 36 回名古屋市公衆衛生研究発表会
5	市場流通食品からのリステリア属菌検出状況	昭和 63 年 2 月からの <i>L. 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、味噌干し等)のヒスタミン調査について	市場内を流通する魚介類加工品(丸干し等)のヒスタミン含有量及び細菌数等を調査し、保存実験によるヒスタミン含有量等の変化も調査した。	第23回名古屋市食品衛生業務報告会
	流通過程における生食用魚介類加工品の衛生管理 -卸売市場での現状と対策-	市場内を流通する生食用魚介類加工品の包装形態、表示、品温及び細菌汚染状況等を調査し、その改善方法を検討した。	
14	流通過程における生食用魚介類加工品の衛生管理(第2報)	昨年度に引き続き、市場内を流通する生食用魚介類加工品の衛生管理状況等の調査を行い、その改善方法を検討した。	第24回名古屋市食品衛生業務報告会
	平成14年度に衛生検査所が行った残留農薬検査結果について	市場内を流通する農産物(ブラン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
	生食用野菜等の取扱いに関する施設指導及び消費者啓発について	生食用野菜等の効果的な殺菌方法や取扱における注意点を周知することを目的として、リーフレットを用いて消費者及び営業者に対して啓発・指導を行った。	第 36 回名古屋市食品衛生業務報告会 第 46 回東海北陸ブロック食品衛生監視員研修会発表会 平成 26 年度全国食品衛生監視員研修会研究発表
25	食品衛生検査所における食品添加物検査について ～過去 5 年間の結果及び考察～	過去 5 年間の食品添加物検査の結果をまとめ、平成 13 年度から平成 19 年度までの 7 年間における食品添加物検査結果と比較し、使用傾向について考察した。	第 36 回名古屋市食品衛生業務報告会
	食品衛生機動班における輸入加工食品の収去について	過去 3 年間に食品衛生機動班が行った輸入食品の収去検査の状況及び検査により発見された違反事例をまとめ、報告した。	第 36 回名古屋市食品衛生業務報告会
	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
26	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
	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
27	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

食品衛生検査所 事業概要

－令和 3 年度－

発行年月日 令和 4 年 11 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