

令和6年度

食品衛生検査所業務年報

神戸市健康局

健康局保健所食品衛生検査所
令和7年10月

目 次

I 食品衛生検査所の概要

1	沿革及び主要関係事項	1
2	業務内容	4
3	組織及び人員配置	5
4	予 算	5
5	主要備品	6
6	神戸市中央卸売市場（本場および東部市場）の概要並びに 食品衛生検査所の位置と平面図	7

II 令和6年度 食品衛生検査所の事業結果

1	事業計画および主要事業の概要	10
2	監視指導	10
3	検査	10
4	衛生教育及び自主管理の推進	12
5	視察及び見学	12
6	令和6年度事業結果関係諸表	
	【表 1】 令和6年度事業計画一覧表	13
	【表 2】 令和6年度検査計画一覧表	14
	【表 3】 市場内食品衛生関係施設数及び監視指導件数	15
	【表 4】 違反食品等の流通調査・措置一覧表	16
	【表 5】 監視指導票交付状況	17
	【表 6】 検査品目・項目別検査件数	18
	【表 7】 輸入食品の検査品目・項目別検査結果	20
	【表 8】 生食用鮮魚介類の微生物検査結果	21
	【表 9】 生食用かきの微生物検査結果	22
	【表 10】 魚介類の合成抗菌剤検査結果	23
	【表 11】 貝毒検査結果	23
	【表 12】 魚介類のPCB検査結果	24
	【表 13】 魚介類の水銀検査結果	24
	【表 14】 湯煮品の微生物検査結果	25
	【表 15】 野菜類の残留農薬検査結果	26
	【表 16】 果実類の残留農薬検査結果	28
	【表 17】 農薬の検査項目一覧	39
	【表 18】 果実類の防ばい剤検査結果	30
	【表 19】 「食品衛生の日」実施結果	31

I. 食品衛生検査所の概要

1 沿革及び主要関係事項

昭和 7 年	神戸市中央卸売市場業務開始
昭和 23 年	終戦後米軍の衛生管理下にあつて、兵庫県の食品衛生監視員 2 名が駐在する。
昭和 25 年	兵庫県より神戸市への一部権限委譲に伴い、市職員により中央卸売市場衛生監視員詰所として引き継ぐ（4 月 1 日）。
昭和 29 年	原爆マグロ事件によるマグロの放射能測定業務のため強化されたが、その終息とともに消滅する
昭和 35 年	ゲルトネル食中毒事件の多発に伴い、恒久的な性格を有し、食品等の監視指導ならびに試験検査を実施するため、衛生局環境衛生課の出先として、中央卸売市場食品衛生検査室が設置される（48 ㎡）。
昭和 37 年	卸売場階にあった施設が特設 A 棟 2 階へ移転（77.5 ㎡）。
昭和 39 年	検査室拡張される（180 ㎡）。
昭和 44 年	機構改革により「神戸市食品衛生検査所」として 3 類事業所となる（5 月 1 日）。また、東部市場の開設に伴い、東部分室を設置する（11 月 11 日：66 ㎡）。
昭和 44 年	機構改革により「神戸市食品衛生検査所」として 3 類事業所となる（5 月 1 日）。また、東部市場の開設に伴い、東部分室を設置する（11 月 11 日：66 ㎡）。
昭和 45 年	食品衛生検査車「あじさい 1 号」の誕生により、その検査を実施する。
昭和 47 年	機構改革により 2 類事業所となり（4 月 1 日）、本場に中央検査係、東部市場に東部検査係をおく。検査車も検査所所属となる。 PCB による環境汚染問題が表面化し、魚介類の PCB 検査に着手する。
昭和 48 年	第 3 水俣病の報道に伴い、魚介類の水銀検査に着手する。また、業務量の増大に伴って、中央・東部とも拡張する（中央 247 ㎡、東部 198 ㎡）。
昭和 49 年	機構改革により、検査車は公衆衛生課所属となる。
昭和 50 年	A F-2 の禁止に伴い、微生物検査の充実を図るため、中央・東部とも微生物検査室の改修を行う。魚介類の重金属検査に着手する。
昭和 52 年	東部検査係長事務取扱いとして、衛生局主幹配置される。有田コレラ事件発生。
昭和 53 年	北海道産の一部のホタテ貝に高濃度の麻痺性貝毒が検出される。
昭和 54 年	ホタテ貝の出荷自主規制が行われる。（中腸腺を除去したホタテ貝が流通する）
昭和 55 年	タイ国産の輸入冷凍エビからコレラ菌が検出される。
昭和 56 年	東部検査係の施設を拡張整備する（231 ㎡）。
昭和 57 年	BHA のラットに対する発がん性が問題となる。抗菌性物質の検査に着手する。
昭和 58 年	本場新卸売場棟完成に伴い、中央検査係の施設を同 2 階へ移転拡張する（10 月 11 日：485 ㎡）。
昭和 59 年	生食用魚介類の重点的検査に着手する。からしれんこんによるボツリヌス集団中毒発生。
昭和 60 年	T B T O (ビストリブチルス・オキシド) 検査に着手する。
昭和 61 年	ソ連チェルノブイリ原子力発電所事故発生する。
昭和 63 年	東部検査係の施設を拡張整備する（330 ㎡）。
平成 元年	放射能測定器を設置し、食品の放射能検査に着手する。
平成 3 年	三河湾産アサリの一部から規制値を超えた麻痺性貝毒が検出される。食品添加物の表示方法が全面改正される。
平成 4 年	農薬残留基準の大幅改正にともない検査を強化する。
平成 6 年	食品の日付表示制度が製造年月日より期限日表示に改正される。
平成 7 年	1 月 17 日午前 5 時 46 分に発生した兵庫県南部地震（マグニチュード 7.3、最大震度 7）により甚大な被害を受ける。これを教訓にして独自の「防災マニュアル」を策定する。避難者に支給される弁当による食中毒の発生を防止するため、支給が続いた 8 月中旬まで、これらの微生物検査を重点的に実施する。
平成 8 年	組織改正により衛生局が保健福祉局となり、保健福祉局健康部食品衛生検査所となる。腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒が全国的に発生したため、市場衛生対策を実施するとともに、0157 検査機器を整備し検査を開始する。

平成 9 年	室素系農薬 11 項目を追加し、残留農薬検査を強化する。
平成 10 年	醤油漬けいくらを原因とする腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒が発生する。
平成 11 年	腸炎ビブリオ (O3:K6) を原因とする食中毒が多発し、汚染実態調査など腸炎ビブリオ対策を強化する。
平成 12 年	乳製品を原因とする大規模な黄色ブドウ球菌エンテロトキシン食中毒が発生する。
平成 13 年	生食用鮮魚介類に腸炎ビブリオ等の規格基準が設定されたことを受け、監視指導および収去検査を強化する。
平成 14 年	中国産青果物の相次ぐ残留農薬基準違反、国内における無登録農薬の使用などにより、青果物の残留農薬検査を強化する。
平成 15 年	マグロ低温競り売り場の新設工事が実施される(本場、16 年 5 月供用開始)。
平成 16 年	残留農薬等のポジティブリスト制度の施行を控え、検査対象農薬の拡充についての検討を開始する。
平成 18 年	組織改正により、2 係体制が廃止される。これに伴い、東部市場内の事務所の床面積を 3/5 に縮小させ 198 m ² とする。 残留農薬等のポジティブリスト制度が施行され、検査対象農薬を拡充する。 ノロウイルス感染症が多発し、生かきの取扱量が激減する。
平成 19 年	組織改正により、保健福祉局健康部と保健所の両方に属することになり、事務分掌規則が改正される。
平成 20 年	神戸市中央卸売場本場の新加工場が完成。 中国産冷凍餃子による農薬健康被害事件、中国産冷凍ウナギ蒲焼の産地偽装事件が起きる。 非食用の事故米穀が不正規流通する事件が発生する。
平成 21 年	新型インフルエンザの流行に伴い、危機管理対策を実施した。
平成 22 年	4 月に宮崎県で口蹄疫が発生し、大量の家畜が殺処分される。
平成 23 年	3 月に発生した東北地方太平洋沖地震(マグニチュード 9)の影響で、福島原子力発電所のメルトダウン事故が発生し大量の放射性物質が環境中に放出され、食品への汚染を引き起こした。まず生食用食肉について規格基準と表示基準が定められ、続いて牛乳、食品一般についても規格基準が定められた。 O157 対策の一環として牛肉の生食規制が強化された。
平成 24 年	前年から始まった食品中の放射性物質検査が全国の検査機関で継続されることとなった。 クドアに関する検査法や対応が定められ、クドア等の寄生虫が食中毒病因物質に追加された。
平成 25 年	新しい神戸市生活衛生システムが導入され、監視・検査データの一元的管理化が図られた。
平成 26 年	食品事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針が改正され段階的な HACCP 導入が図られた。
平成 27 年	4 月 1 日に食品表示法が施行された。6 月 12 日に生食用豚肉の提供が禁止された。
平成 28 年	愛知県で 1 月に廃棄食品が横流しされ市場に流通する事件が発生した。 10 月に質量分析器付ガスクロマトグラフ測定装置をより高感度なタンデム型の装置に更新した。 10 月 27 日に過酸化水素の規格基準が一部改正され、「釜揚げしらす」及び「しらす干し」に対する使用基準が新たに設定された。
平成 29 年	刻み海苔を原因とした大規模ノロウイルス食中毒事件が和歌山県、東京都の学校等で発生した。 アニサキスを原因とする一部食中毒事例がマスコミ等で取り上げられ、中央卸売市場における鮮魚の流通にも影響が生じた。 平成 29 年 9 月 1 日に新たな加工食品の原料原産地表示制度を定めた食品表示基準の一部を改正する内閣府令(平成 29 年内閣府令第 43 号)が公布・施行され、全ての加工食品の原材料の産地又は製造地の表示が義務づけられた。
平成 30 年	食をとりまく環境変化や国際化などに対応するため食品衛生法が大幅改正され、HACCP に沿った衛生管理の制度化、国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備、営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設などが定められた。

- 令和 2 年 組織改正により保健福祉局が健康局となり、健康局保健所食品衛生検査所となる。
新型コロナウイルスの世界的な流行により 4 月 7 日 兵庫県を含む 7 都府県が新型コロナウイルス感染症緊急事態宣言実施区域に指定された。この後、感染は拡大と収束を繰り返す。
感染予防対策としてマスクの着用、手洗いの徹底、飲食店の営業自粛等があり、この年の食中毒発生件数も減少した。
- 令和 3 年 改正食品衛生法が令和 3 年 6 月 1 日に施行され、営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設、HACCP に沿った衛生管理の義務化が行われた。
- 令和 5 年 5 月に新型コロナウイルス感染症が 5 類感染症となった。

2 業 務 内 容

(1) 監 視 業 務

(イ) 早 朝 監 視

午前3時30分より午前8時まで、鮮魚介類・塩干物・青果物の各競り売り場、仲卸店舗、食品加工施設及び関連店舗において食品の取扱い等に係る総合的監視を行うとともに、食品の収去検査を実施している。

(ロ) 平 常 監 視

午前8時45分以降は、上記施設以外に飲食店等も対象施設として、定期的に監視指導及び収去検査を実施している。

(2) 試験検査業務

(イ) 収 去 検 査

収去した食品の微生物検査、食品添加物・環境汚染物質・残留農薬・防ばい剤・合成抗菌剤等の理化学検査及び毒性検査を実施し、その結果に基づき行政指導を行っている。

(ロ) 依 頼 検 査

市場内の営業者からの依頼により検査を実施している。

(ハ) 調 査 研 究

行政上必要なデータを得るための実態調査及び技術研鑽のための調査研究を行っている。

(3) 衛 生 教 育

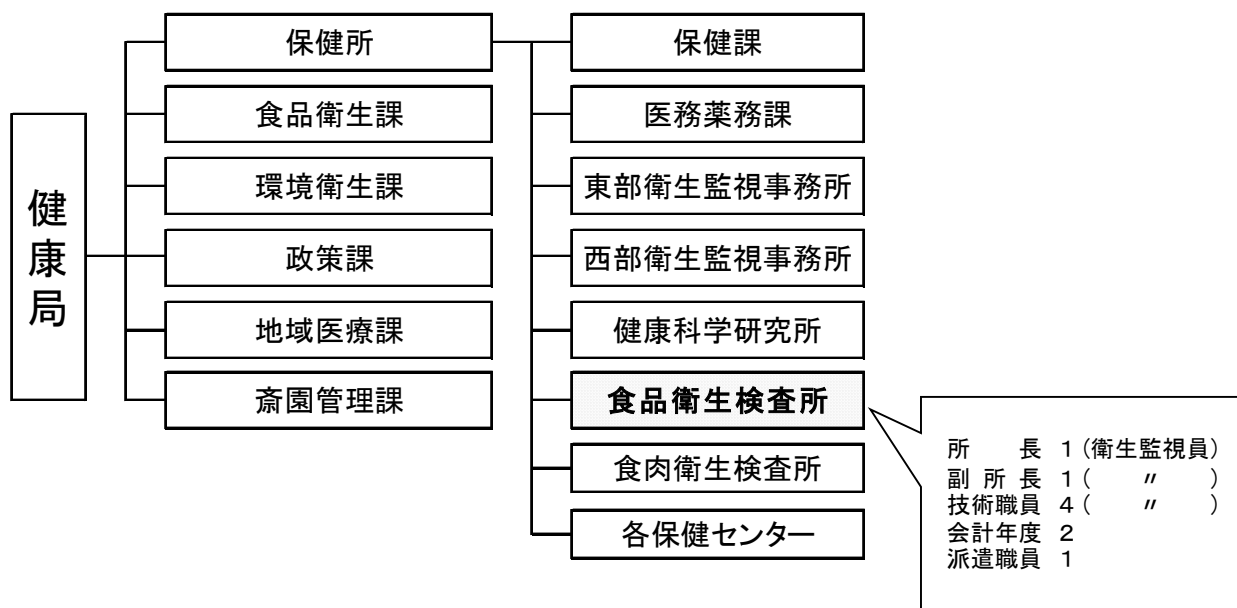
市場内の営業者及び従業員に対し、衛生意識の高揚と衛生水準の向上を図るための衛生教育を実施するとともに、法改正等に伴う講習会を実施している。

(4) 市場見学者への啓発

学校関係者等の市場見学者に対し、検査所内への見学受入や食品衛生に関する講義を実施している。

3 組織及び人員配置(令和6年度)

令和6年5月



4 予算(令和6年度)

(単位 千円)

費 目	経 常 予 算	G L P 関 連 予 算
需用費	3, 7 3 7	2, 0 7 3
（１）医薬材料費	2, 4 8 0	3 2 7
（２）修繕費	2 6 9	1, 7 4 6
（３）その他	9 8 8	—
役務費	1, 0 2 6	2 8 0
（１）一般役務費	5 1 4	2 8 0
（２）その他役務費	5 1 2	—
使用料及び賃貸料	1 6, 3 4 1	—
（１）家屋借上料	1 1, 9 3 2	—
（２）一般使用料等	4, 3 1 4	—
（３）その他	9 5	—
備品購入費	—	—

5 主 要 備 品

(令和7年3月末現在)

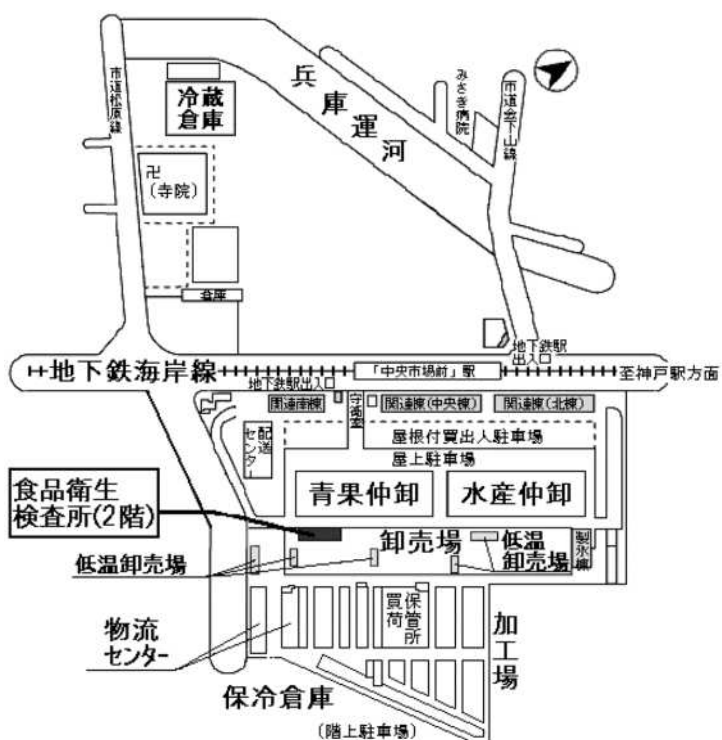
主 要 備 品 名	本場内	東部市場内
FPD、FID付 ガスクロマトグラフ	1	—
ECD 付 ガスクロマトグラフ	2	—
ガスクロマトグラフ用 水素発生装置	2	—
ガスクロマトグラフ質量分析計（タンデム型）	1	—
高速液体クロマトグラフ	2	—
水銀濃度計	1	—
可視紫外分光光度計	1	—
高感度微量過酸化水素分析計	1	—
サーマルサイクラー	2	—
シンチレーションサーベイメータ	1	—
オートクレープ	3	—
乾熱滅菌器	2	—
ストマッカー	1	—
インキュベーター	4	—
顕微鏡	2	—
電子天秤	6	—
中心温度計・反射型温度計	3	2
pHメーター	1	—
遠心分離器	2	—
ロータリーエバポレーター	2	—
振とう機	1	—
ホモジナイザー	2	—
乾燥機	2	—
冷蔵庫	6	1
冷凍庫	5	1
恒温水槽	3	—
超音波洗浄器	6	—

6 神戸市中央卸売市場（本場および東部市場）の概要並びに食品衛生検査所の位置と平面図

(1) 神戸市中央卸売市場（本場および東部市場）の位置



(2) 本場施設配置図



(3) 東部市場配置図



(3) 神戸市中央卸売市場主要施設面積（本場および東部市場） 令和7年4月1日現在

市場別 区 分	本 場 単位：㎡	東部市場 単位：㎡
敷 地 面 積	124,785	117,437
建 物 延 面 積	141,034	78,206
卸 売 場	16,820	10,296
仲 卸 売 場	16,089	8,467
買荷保管所兼積込所	7,395	1,944
駐車場（うち建物部分）	54,233(53,233)	31,685(11,650)
倉 庫	7,281	5,163
冷 蔵 庫	13,936	8,933
管 理 事 務 所	1,437	264
関 係 業 者 事 務 所	12,209	4,904
農 水 産 物 加 工 場	5,722	2,149
関 連 商 品 売 場	4,558	3,461

(4) 関係業者数 令和7年4月1日現在

市場別 区 分 業 種 別	本 場						東 部 市 場						
	青果部		水産物部		その他 関連事業者	計	青果部		水産物部		花 き 部	その他 関連事業者	計
	野 菜	果 実	生 鮮 水 産 物	加 工 水 産 物			野 菜	果 実	生 鮮 水 産 物	加 工 水 産 物			
卸 売 業 者	1		3		—	4	1		2		1	—	4
仲 卸 業 者	21	12	18	9	—	60	16	9	12	8	2	—	47
売 買 参 加 者	13		5		—	18	5		—		385	—	390
関 連 事 業 者	—	—	—	—	18	18	—	—	—	—	—	11	11

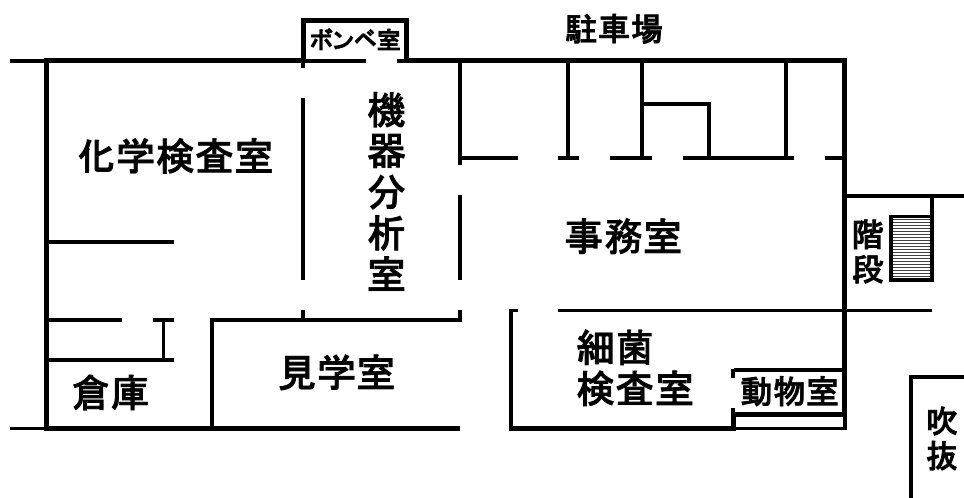
(5) 部門別取扱高（令和6年1月～令和6年12月）

上段：数量 トン
下段：金額 百万円

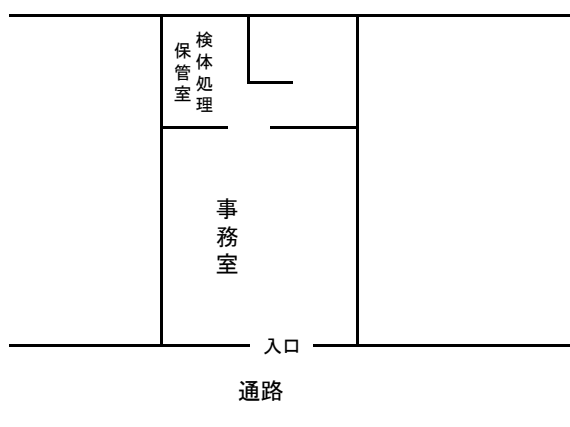
部門別 市場別	青 果 物			水 産 物				合 計	花 き
	野 菜	果 実	計	鮮 魚	冷 凍	加 工	計		
本場	65,914 17,954	17,534 9,617	83,448 27,571	8,501 12,872	5,544 8,057	7,937 12,252	21,982 38,182	105,430 60,753	32,859 2,790
東部 市場	21,969 6,017	7,047 3,685	29,016 9,702	2,128 2,938	440 660	3,720 3,329	6,288 6,927	35,304 16,629	

(6) 食品衛生検査所平面図

本場（面積：480㎡）



東部市場（面積：66㎡）



Ⅱ．令和 6 年度 食品衛生検査所の事業結果

1. 事業計画および主要事業の概要

中央卸売市場を流通する食品や、市場内で製造・加工される食品の安全・衛生を確保し、食の安心を守るため、①食中毒対策 ②食品中の残留農薬対策 ③食品添加物対策 ④食品中の環境汚染物質対策を基本柱とし、監視及び検査を実施する計画とした。【表1】令和6年度事業計画一覧表、【表2】令和6年度検査計画一覧表

令和 6 年度は、お米をはじめ、物価上昇により様々な食料品の価格が上昇した。このことから、国民の食の流通や安全・安心への関心も高まった。食品の安定供給を担う中央卸売市場の役割も依然として重要である。このため、昨年度に引き続き、①青果物の残留農薬対策 ②生食用鮮魚介類対策 ③加工食品の添加物対策を主要事業と位置づけ、監視指導及び食品の検査を次のとおり実施した。

2. 監視指導

食品の流通拠点である中央卸売市場において、開市日には次のとおり施設及び食品の衛生監視を実施し、違反食品、不良食品が小売店等に流通することがないように努めた（対象施設数、監視指導件数は【表3】のとおり）。

（1）早 朝 監 視

競り開始前の午前 3 時 30 分から鮮魚貝類、塩干物、青果物の各競り売り場、仲卸店舗、関連店舗を重点的に監視し、食品の衛生的取扱い、温度管理の徹底、有毒魚介類の排除及び不適正表示改善の指導等を行った。併せて食品の収去検査を実施した。

（2）平 常 監 視

午前 8 時 45 分以降は、市場内の飲食店、食品加工施設を中心に、食品の衛生的取扱いや施設の改善について指導や啓発を行い、施設の拭き取り検査を併せて実施した。冬期には、フグ、生カキの取り扱いについての監視指導を実施した。監視時に不良や不適正表示が認められた食品はなかったが、ふぐの取り扱いについて指導を行った。その他、市内外で発見された違反・不良食品に関する情報収集や流通調査、販売中止・回収・廃棄の指導を実施した。【表4-1】、【表4-2】、【表5】

3. 検 査

（1）検査結果の概要と違反食品

令和 6 年度は、市場内を流通する食品や、市場内で製造加工された食品等の検査を 567 件（うち輸入品 10 件）実施した。

このうち 407 件（うち輸入品 1 件）について、腸管出血性大腸菌 O157 21 件、黄色ブドウ球菌 214 件、腸炎ビブリオ 21 件、サルモネラ属菌 22 件を含む 974 項目（うち輸入品 4 項目）の微生物検査を実施した。【表6】、【表7】

また、567 件のうち 463 件（うち輸入品 9 件）について、20,206 項目（うち輸入品 965 項目）の理化学検査を実施した。【表6】、【表7】

令和 6 年度は、表示違反、添加物の使用基準違反はなかったが、衛生上好ましくない検査結果であった食品については監視指導票を交付し、改善指導した。【表4-3】、【表5】

（２）生食用鮮魚介類（生食用かきを除く）の検査

鮮魚介類の生食による腸炎ビブリオ食中毒予防のため、ホタテ貝柱やウニなどの加工済み生食用鮮魚介類及び市場内で加工された鮮魚切り身等の微生物検査を実施した。

令和６年度は、加工済み生食用鮮魚介類としてホタテ貝柱１件及びウニ１件並びに市場内で加工された鮮魚切り身９件（マグロ）を検査したが、生食用鮮魚介類の成分規格である腸炎ビブリオ最確数 100／g を超えたものはなかった。【表８】、【図１】

（３）生食用かきの検査

11 月から１月までの間、生食用かき４件について規格検査を実施し、全ての検体について基準値内であることを確認した。【表９】、【図２】また、黄色ブドウ球菌の検査も行い、全て陰性であった。さらに、早朝監視時に生食用かきの品温測定、表示確認を実施した。

（４）魚介類の合成抗菌剤検査

中央市場で流通の多い養殖魚介類のうち、ヒラメ２件・フグ１件の計３件について、合成抗菌剤７種の検査を行った。結果はすべて不検出であった。【表１０】

（５）貝 毒 検 査

早朝監視時には、各産地から通知される毒化情報にもとづいて二枚貝の入荷規制を行うほか、特に毒化傾向が強まる３月から５月にかけては、監視に加えて貝毒の検査も行っている。

令和６年度は、アサリ、ハマグリ２件について麻痺性及び下痢性貝毒の検査を行ったが、規制値を超えて検出されたものはなかった。【表１１】

（６）魚介類のＰＣＢ検査結果

７種 12 件の魚介類について検査を実施したが、暫定的規制値を超えたものはなく、すべて定量下限値（0.1ppm）未満であった。【表１２】

（７）魚介類の水銀検査

７種 12 件の魚介類について総水銀検査を実施した。【表１３】

規制値が適用される魚介類のうち、ギンガメアジ１件で 0.4ppm を超える総水銀が検出されたが、調査に必要な試料匹数を確保できなかったため参考検査とした。

（８）湯煮品の微生物検査結果

魚介類をボイル等により加工したいわゆる湯煮品は、製造後は再加熱調理されずにそのまま喫食されるため、加熱後の放冷時、包装工程、流通過程での取扱いに特に注意を要する食品である。神戸市では、事業者が HACCP に沿った衛生管理計画を作成または見直しする際の参考となるように食品群別に微生物に係る推奨値を設定しており、湯煮品を含む水産加工食品（加熱済みで、喫食前に加熱しないもの）は細菌数 10 万／g 以下、E. coli 陰性、黄色ブドウ球菌陰性としている。

湯煮品は事業者からの依頼をうけ検査を実施しており、令和６年度は、しらす干し（ちりめん）計 34 件について検査を実施した。【表１４】

（９）野菜・果実類の残留農薬検査

野菜類 59 件、果実類 31 件（うち輸入品 4 件）の計 90 件について残留農薬検査を実施した。検査項目数は、GC-MSMS 分析項目が 169、LC-MSMS 分析項目が 70 の計 239 である。【表１５】、【表１６】、

【表17】

うち、野菜類 17 件、および果実類 24 件(うち輸入品 1 件)から農薬が検出されたが、規格基準違反はなかった。【表15】、【表16】

また、かんきつ類 3 件・バナナ 1 件について防ばい剤の検査を実施したが、使用基準を超えたものではなく、表示も適正であった。【表18】

4. 衛生教育及び自主管理の推進

(1) 衛生教育

衛生講習会を夏期に開催し、食品衛生意識の高揚と衛生水準の向上を図っている。令和 6 年度は保健機能食品とウェルシュ菌食中毒予防をテーマに講習を実施した。

(2) 自主管理の推進

市場内の食品製造加工施設がHACCPを用いた衛生管理手法による自主管理を行うよう、夏期の衛生講習会や日常的な相談業務を通じて啓発に努めた。また、「食品衛生の日」(令和 6 年度は 4 回実施)に施設の巡回指導を行った。【表19】

5. 視察及び見学

消費者や学校関係者に対して市場における食品衛生検査所の役割や業務の内容について説明と案内を行うとともに、食品衛生に関する講義も行った。令和 6 年度は、19回の視察・見学対応を行った。

見学者	回数
消費者（婦人会、自治会、消費者学級等）	3
学校関係（小・中・高・大学生等）	15
行政関係者（国内自治体等）	1
計	19

6. 令和6年度事業結果関係諸表

【表1】令和6年度 事業計画一覧表

四半期		第1四半期			第2四半期			第3四半期			第4四半期		
月		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
	特別対策	＜ 夏期食品対策 ＞						＜ 年末食品対策 ＞					
主 要 事 業	腸食 炎中 ビ毒 ブ予 り防 才対 等策	← 生食用鮮魚介類監視、収去検査 →	← 生力キ・フグ監視 →										
		← 毒化貝類の監視、収去検査 →											
		← 南方産魚介類、有毒魚介類の監視、収去検査 →											
		← 湯煮品、加工食品等の監視、収去検査 →											
		← 食品の衛生的取扱い及び表示の監視、指導、検査 (加工食品検査)	(加工食品検査)						(加工食品検査)				
	残留農薬 対策	← 農産物等の残留農薬・防ばい剤検査および情報収集 →											
	食品添加 物対策	← 食品全般について監視・収去検査・指導、表示・添加物不正使用取り締まり →											
業 態 別 監 視 指 導 検 査 等	環境汚染 物質対策	← 魚介類のPCB・水銀等環境汚染物質の監視、収去検査 →											
	施設衛生 自主管理	← 飲食店、卵類取扱施設、加工場、荷受等場内各施設の監視、指導 ← 市場内流通食品の監視、指導、検査、情報の収集、データの解析 ← 施設の改善、自主衛生管理・自主的衛生活動の推進の指導											
	GLPの 推進改善	← 標準作業書の整備・改善、機器点検記録の実施と改善、精度管理の実施 農薬検査法の妥当性評価への取り組み											
	業務連携 調査研究	(近畿食品衛生検査所協議会) 【年度集計・業務年報作成】	(全国食品衛生検査所協議会) 【検査データの解析、調査研究】 【事業計画】										
業 態 別 監 視 指 導 検 査 等	水産卸売 仲卸施設	← 「食品衛生の日」の活用(巡回指導) 【有毒魚介類、環境汚染物質汚染魚介類】 ← 生鮮魚介類の衛生的取扱い監視、指導・収去検査	← 生力キ・フグ取扱監視、指導・検査 →										
	塩干卸売 仲卸施設	← 「食品衛生の日」の活用(巡回指導) 【夏期食品対策】(そうざい類、焼物、湯煮品などの監視、指導・検査)											
	青果卸売 仲卸施設	← 【残留農薬対策】 (防ばい剤等の表示の監視指導・収去検査)											
	加工場	← 「食品衛生の日」の活用(巡回指導) ← 食品の指導検査 【食中毒対策】 食品衛生検査、衛生的取扱い監視指導	← 自主衛生管理の指導 →										
	給食施設 飲食店 喫茶店	← 「食品衛生の日」の活用(巡回指導) 【食中毒対策】 食品衛生検査、衛生的取扱い監視指導	← 自主衛生管理の指導 →										
	関連施設	← 表示の指導・食品収去検査・衛生的取扱い監視・自主衛生管理の指導 【食中毒対策】 「食品衛生の日」の活用(巡回指導)											

【表２】令和６年度 検査計画一覧表

検査品目	微生物検査		理化学検査	
	検査種類	件数	検査種類	件数
鮮魚介類	小 計	30	小 計	40
	生食用鮮魚介類	規格細菌		
	生カキ（生食用）	規格細菌		
	二枚貝		貝毒	10
	養殖魚		合成抗菌剤	10
	その他魚介類	一般細菌 ※1	環境汚染物質 ※4	20
冷凍食品	規格細菌	20		
魚介類加工品	小 計	210	小 計	190
	魚肉練り製品	規格細菌	保存料・甘味料等	175
	魚介乾製品		保存料・甘味料等	5
	湯煮品	一般細菌		
	魚介類惣菜等	一般細菌	保存料・甘味料等	10
肉卵類加工品	小 計	50	小 計	80
	食肉製品	規格細菌	保存料・甘味料・発色剤	10
	肉卵類惣菜等	一般細菌	保存料・甘味料・発色剤	70
穀類加工品（めん類等）	一般細菌	50	殺菌料	50
野菜果物及びその加工品	小 計	140	小 計	180
	野菜・果物	食中毒菌 ※2	残留農薬・防ばい剤	100
	漬物・乾製品	一般細菌	保存料・甘味料	20
	豆腐	一般細菌	保存料・甘味料	
	野菜果物惣菜類	一般細菌	保存料・甘味料・漂白剤	60
菓子類	一般細菌	50	保存料・甘味料	50
清涼飲料水	規格細菌		保存料・甘味料	
その他の食品	小 計	40	小 計	20
	弁当類	一般細菌		
	その他惣菜類	一般細菌	保存料・甘味料	10
	その他 ※3	一般細菌	保存料・甘味料	10
氷雪	規格細菌	2		
合 計		592		610

※1 鮮魚切り身等

※2 腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ属菌等

※3 その他加工品、調味料等

※4 二枚貝、養殖魚、生食用かき等を検査する検体と重複

【表 3】市場内食品衛生関係施設数（令和 7 年 9 月 10 日現在）及び監視指導件数

市場 業種			本場		東部	
			施設数	監視指導 件数	施設数	監視指導 件数
営業許可業種	食品衛生法改正前	飲食店営業	7	14	3	14
		菓子製造業	0	0	1	2
		魚介類販売業	14	480	3	341
		食品の冷凍又は冷蔵業	0	0	1	0
		喫茶店営業	0	0	2	7
		食肉処理業	0	0	1	0
		食肉販売業	1	1	1	0
		そうざい製造業	4	1	3	1
		氷雪製造業	1	0	1	2
	法改正後	飲食店営業	7	18	8	23
		食肉販売業	0	0	2	3
		魚介類販売業	26	3,787	20	1,778
		魚介類競り売り営業	2	356	2	232
		菓子製造業	0	0	2	1
		食肉処理業	0	0	1	2
		食肉製品製造業	0	0	1	0
		水産製品製造業	5	179	2	0
		氷雪製造業	1	3	0	0
		豆腐製造業	1	0	2	0
		そうざい製造業	3	0	2	0
		食品の小分け業	1	1	0	0
		麺類製造業	0	0	1	0
		小 計	73	4,840	59	2,406
	営業届出業種	魚介類販売業(包装のみ)	2	2	1	7
		食肉販売業(包装のみ)	1	1	2	0
		乳類販売業	4	3	2	0
		野菜果物販売業	25	2,831	14	708
米穀販売業		0	0	2	0	
その他の食料・飲料販売業		4	5	3	0	
農産保存食料品製造・加工業		0	0	1	0	
その他の食料品製造・加工業		1	1	3	0	
その他		0	0	4	0	
小 計		37	2,843	32	715	
対象業種以外等	野菜果物販売業	1	43	0	0	
	食品販売業(その他)	1	79	1	8	
合 計			112	7,762	92	3,129

※営業許可業種については、改正食品衛生法施行後も、新許可及び旧許可(更新予定)が併存している。

【表４－１】違反食品等の措置一覧表 （監視時発見分）

１．違反食品

該当なし

２．不良食品

該当なし

【表４－２】違反食品等の流通調査一覧表

No	調査開始日	対象食品	市場	対象事業者	内容
1	R6.6.13	いちご	東部	仲卸	農薬の基準値超過
2	R6.7.17	スナップエンドウ	東部	仲卸	農薬の基準値超過
3	R6.7.20	活ひらめ	本場・東部	卸・仲卸	抗菌剤の基準値超過
2	R6.10.3	ネーブルオレンジ	東部	仲卸	検出されない添加物を表示
7	R6.11.29	にんじん	本場	仲卸	異物の混入

【表４－３】違反食品等の措置一覧表 （収去検査時発見分）

１．違反食品

該当なし

No	品名 (分類)	収去・発見 年 月 日	包装形態	不適内容等	措置	不適の原因 (推定)	発見場所
1	キハダマグロ(生食用) (鮮魚介類)	R6.6.24	—	黄色ブドウ球菌陽性	指導票交付	不明	東部
					加工工程の改善要請		
2	キハダマグロ(生食用) (鮮魚介類)	R6.6.24	—	黄色ブドウ球菌陽性	指導票交付	不明	本場
					加工工程の改善要請		
3	生菓子 (生菓子)	R6.9.17	合成樹脂製袋入	細菌数不適	指導票交付	不明	本場
					製造工程の改善指導		

【表 5】 監視指導票交付状況

No	交付日	対象食品・対象事案	内容(不適事項または指導事項)	発見場所
1	R6.7.2	キハダマグロ(生食用)	製造者への改善を要請(黄色ブドウ球菌不適)	東部
2	R6.7.2	キハダマグロ(生食用)	製造者への改善を要請(黄色ブドウ球菌不適)	本場
3	R6.9.25	生菓子	製造者への改善を要請(細菌数不適)	本場
4	R6.11.15	ふぐの処理	ふぐの有毒部位の保存方法について改善を要請	東部
5	R6.12.24	ふぐの処理	ふぐの取扱方法について改善を要請	本場
6	R7.1.21	ふぐの処理	ふぐの取扱方法について改善を要請	本場

【表6】検査品目・項目別検査件数

検査品目 検査項目		総 数	魚 介 類	違 反 件 数	冷 凍 食 品	違 反 件 数	魚 介 類 加 工 品	違 反 件 数	肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品	違 反 件 数	乳 製 品 及 び 乳 類 加 工 品	違 反 件 数	穀 類 及 び そ の 加 工 品	違 反 件 数
検査件数		567	21		4		172		68				32	
微生物検査	検査件数	407	11		4		172		68				30	
	検査項目合計	974	43		12		183		205				90	
	細菌数	216	11		4		6		68				30	
	大腸菌（群）	275			3		166						15	
	大腸菌（E.coli）	159	10		1		4		68				15	
	腸管出血性大腸菌O157	21												
	黄色ブドウ球菌	214	11		4		4		68				30	
	腸炎ビブリオ	21	11											
	サルモネラ属菌	22							1					
	その他の細菌	46					3							
	ノロウイルス													
理化検査	検査件数	463	15		4		145		61				30	
	検査項目合計	20,206	51		12		435		183				324	
	保存料	578			8		290		122				56	
	甘味料	289			4		145		61				28	
	着色料													
	過酸化水素													
	酸化防止剤													
	発色剤													
	漂白剤	2											1	
	品質保持剤													
	抗生物質													
	合成抗菌剤	21	21											
	PCB	12	12											
	水銀	12	12											
	有機スズ化合物													
	残留農薬	15,206											169	
	残留農薬(2)	4,052											70	
	防ばい剤	18												
	TTCTテスト													
現場検査	下痢性貝毒	3	3											
	麻ひ性貝毒	3	3											
	その他の理化学	10												
違反内容	放射線物質検査													
	過酸化水素													
	保存温度													
	その他の現場検査													
	6条													
	12条													
処分内容	13条2項													
	13条3項													
	18条2項													
	19条													
措置	営業禁止処分													
	製品廃棄命令													
	改善命令													
その他	その他の処分													
	始末書口頭説明													
	指導票交付		2											
その他														

残留農薬(2)、下痢性貝毒の検査は健康科学研究所に依頼

検査品目 検査項目		野菜・その加工品及び	菓子類	清涼飲料水及び酒精飲料	氷雪	水	缶詰・瓶詰めレトルト食品	その他の食品	器具・容器包装	その他（異物・ふき取り検査等）
違反件数		違反件数	違反件数	違反件数	違反件数	違反件数	違反件数	違反件数	違反件数	違反件数
検査件数		177	27					1		65
微生物検査	検査件数	37	27					1		57
	検査項目合計	88	81					3		269
	細菌数	15	27					1		54
	大腸菌（群）	10	27							54
	大腸菌（E.coli）	6						1		54
	腸管出血性大腸菌O157	21								
	黄色ブドウ球菌	15	27					1		54
	腸炎ビブリオ									10
	サルモネラ属菌	21								
	その他の細菌									43
理化検査	ノロウイルス									
	検査件数	175	22					1		10
	検査項目合計	19,122	66					3		10
	保存料	56	44					2		
	甘味料	28	22					1		
	着色料									
	殺菌料									
	酸化防止剤									
	発色剤									
	漂白剤	1								
化学検査	品質保持剤									
	抗生物質									
	合成抗菌剤									
	PCB									
	水銀									
	有機スズ化合物									
	残留農薬	15,037								
	残留農薬(2)	3,982								
	防ばい剤	18								
	TTCTテスト									
現場検査	下痢性貝毒									
	麻ひ性貝毒									
	その他の理化学									10
	放射性物質検査									
	過酸化水素									
	保存温度									
	その他の現場検査									
違反内容	6条									
	10条									
	11条2項									
	11条3項									
	18条2項									
	19条									
処分内容	営業禁止処分									
	製品廃棄命令									
	改善命令									
	その他の処分									
措置	始末書口頭説諭									
	指導票交付		1							
その他										

残留農薬(2)、下痢性貝毒の検査は健康科学研究所に依頼

【表 7】 輸入食品の検査品目・項目別検査結果（再掲）

検査品目 検査項目		総 数	違 反 件 数	魚 介 類	違 反 件 数	冷 凍 食 品	違 反 件 数	魚 介 加 工 品	違 反 件 数	野 菜 ・ 果 物 及 び そ の 加 工 品	違 反 件 数
検査件数		10		1		0		0		9	
微生物検査	検査件数	1		1		0		0		0	
	検査項目合計	4		4		0		0		0	
	細菌数	1		1		0		0		0	
	大腸菌（群）	0		0		0		0		0	
	大腸菌（E.coli）	1		1		0		0		0	
	腸管出血性大腸菌O157	0		0		0		0		0	
	黄色ブドウ球菌	1		1		0		0		0	
	腸炎ビブリオ	1		1		0		0		0	
	サルモネラ属菌	0		0		0		0		0	
	その他の細菌	0		0		0		0		0	
	ノロウイルス	0		0		0		0		0	
理化検査	検査件数	9		0		0		0		9	
	検査項目合計	965		0		0		0		965	
	保存料	2		0		0		0		2	
	甘味料	1		0		0		0		1	
	着色料	0		0		0		0		0	
	過酸化水素	0		0		0		0		0	
	酸化防止剤	0		0		0		0		0	
	発色剤	0		0		0		0		0	
	漂白剤	0		0		0		0		0	
	品質保持剤	0		0		0		0		0	
	抗生物質	0		0		0		0		0	
	合成抗菌剤	0		0		0		0		0	
	PCB	0		0		0		0		0	
	水銀	0		0		0		0		0	
	有機スズ化合物	0		0		0		0		0	
	残留農薬	672		0		0		0		672	
	残留農薬（2）	272		0		0		0		272	
	防ばい剤	18		0		0		0		18	
	TTCTテスト	0		0		0		0		0	
	下痢性貝毒	0		0		0		0		0	
	麻ひ性貝毒	0		0		0		0		0	
	その他の理化学	0		0		0		0		0	
現場検査	過酸化水素										
	保存温度										
	その他の現場検査										
違反内容	6条										
	12条										
	13条2項										
	13条3項										
	18条2項										
	19条										
処分内容	営業禁止処分										
	製品廃棄命令										
	改善命令										
	その他の処分										
措置	始末書口頭説明										
	指導票交付										
	その他										

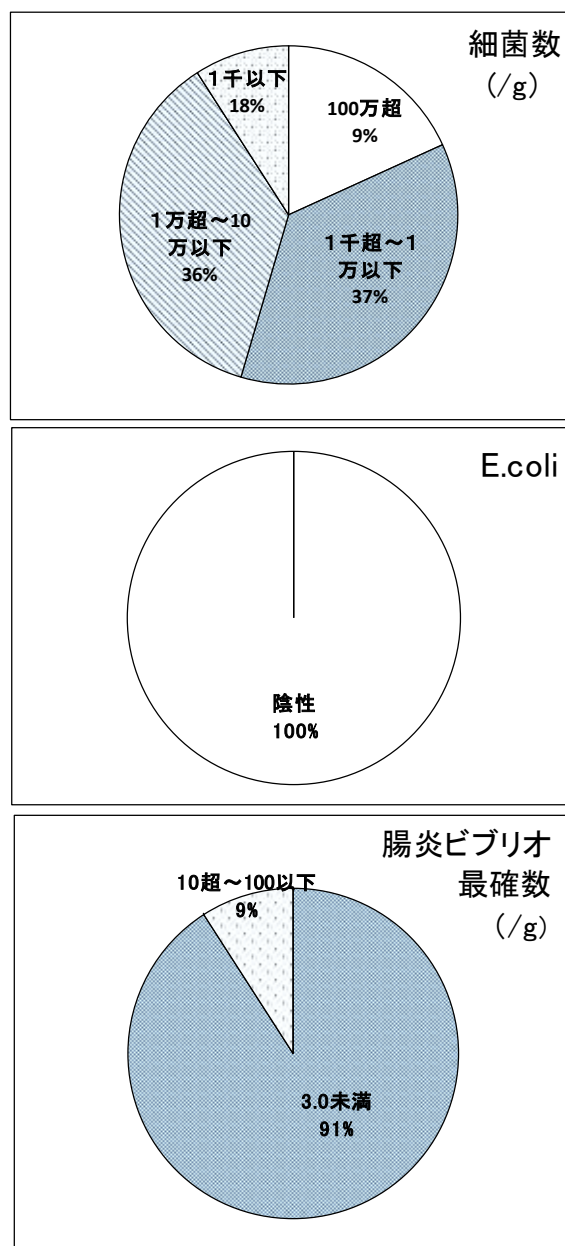
残留農薬（2）、下痢性貝毒の検査は健康科学研究所に依頼

【表 8】生食用鮮魚介類の微生物検査結果

(表内の数字は検体数)

検査項目	品目	検出値	ホタテ貝柱	ウニ	マグロ切り身	件数合計
	件数					
		検出値	1	1	9	11
細菌数 (/g)	1千以下		1	0	1	2
	1千超～1万以下		0	0	4	4
	1万超～10万以下		0	0	4	4
	10万超～100万以下		0	0	0	0
	100万超		0	1	0	1
E.coli	陰性		1	1	9	11
	陽性		0	0	0	0
腸炎ビブリオ 最確数 (/g)	3.0未満		1	0	9	10
	3.0以上～10以下		0	0	0	0
	10超～100以下		0	1	0	1
	100超		0	0	0	0

【図1】生食用鮮魚介類微生物検査結果分布図

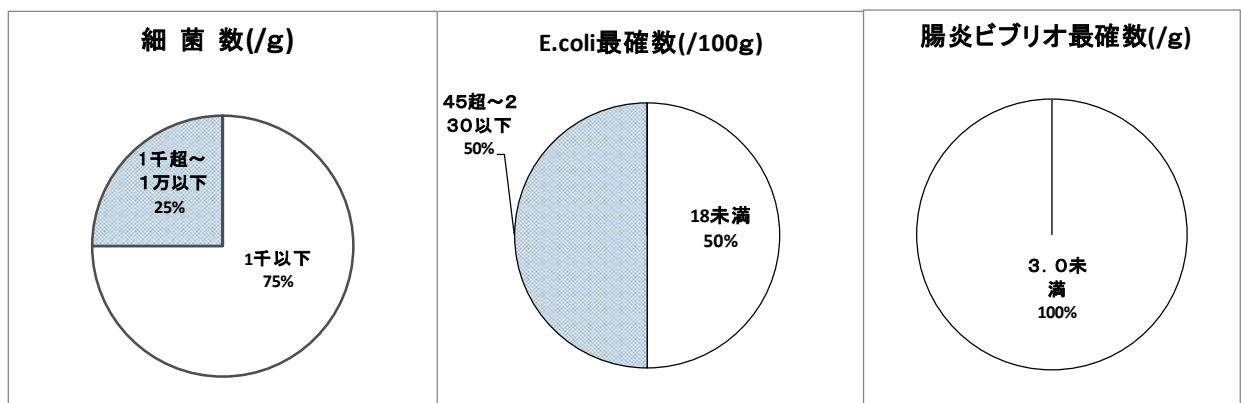


【表 9】 生食用かきの微生物検査結果

収 去 月	検 査 検 体 数	※規格基準 違反・不適				表 示 違 反	細 菌 数 (/ g)					E. coli最確数 (/100 g)					腸炎ビブリオ最確数 (/ g)				
		件 数	細 菌 数	E. c o l i 最 確 数	保 存 温 度		1 千 以 下	1千 超 1万 以下	1万 超 5万 以下	違 反		18 未 満	18 以 上 45 以下	45 超 230 以下	違 反		3.0 未 満	3.0 以 上 10 以下	10 超 45 以下	45 超 100 以下	違反 100 超
										10万 以下	10万 超				230 超 1千 以下	1千 超					
11月	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0
12月	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0
1月	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	1	0	1	0	0	2	0	0	0	0
計	4	0	0	0	0	0	3	1	0	0	0	2	0	2	0	0	4	0	0	0	0

※生食用かきの成分規格は細菌数50,000以下/g、E. coli最確数230以下/100g、腸炎ビブリオ最確数100以下/g。
保存基準は10℃以下（冷凍かきを除く）。

【図 2】 生食用かきの微生物検査結果分布



【表 1 0】 魚介類の合成抗菌剤検査

No.	魚 介 類 名	件 数	合成抗菌剤(7種)						
			ス ル フ ア モ ノ メ ト キ シ ン	ス ル フ ア ジ メ ト キ シ ン	ス ル フ ア キ ノ キ サ リ ン	オ キ ソ リ ン 酸	ナ リ ジ ク ス 酸	フ ラ ゾ リ ド ン	チ ア ン フ エ ニ コ ー ル
1	養殖ヒラメ	7	← 0 / 7 →						
2	養殖ふぐ	7	← 0 / 7 →						
3	養殖ヒラメ	7 ()	← 0 / 7 →						
	合計	21	0 / 21						

【表 1 1】 貝毒検査結果

貝の種類 \ 産地	千葉県	三重	北海道	計
ハマグリ	0/1	-	-	0/1
アサリ	-	0/1	0/1	0/2
合 計	0/1	0/1	0/1	0/3

※ 検査実施時期：3～5月

検査項目は下痢性貝毒及び麻痺性貝毒

表中の数字は、違反件数/検査件数

規制値	下痢性貝毒：0.16mgオカタ酸当量/kgを超えない 麻痺性貝毒：4MU/gを超えない
-----	--

【表 1 2】魚介類のPCB検査結果

No	漁獲海域 PCB 検出値 (ppm) 魚介類名	第 1 海 域			第 2 海 域			第 3 海 域			第 4 海 域			第 5 海 域			全 海 域			計	最 小 値	最 大 値
		大 阪 湾 瀬 戸 内 海 (西・宇野-高松) 紀 伊 水 道 (南・阿南-日の岬)			瀬 戸 内 海 (西・平生-佐田岬) (東・宇野-高松)			周 防 灘 伊 予 灘 (東・平生-佐田岬) 豊 後 水 道 (南・津久見-西海)			日 本 近 海			遠 洋 ・ 其 他 養 殖								
		≤0.1	≤0.5	≤1	≤0.1	≤0.5	≤1	≤0.1	≤0.5	≤1	≤0.1	≤0.5	≤1	≤0.1	≤0.5	≤1	≤0.1	≤0.5	≤1			
		(件)	(ppm)	(ppm)																		
1	ハマグリ										1						1			1	n.d.	n.d.
2	ギンガメアジ										1						1			1	n.d.	n.d.
3	アサリ										2						2			2	n.d.	n.d.
4	ホタテ貝柱										1						1			1	n.d.	n.d.
5	生食用かき	4															4			4	n.d.	n.d.
6	ヒラメ(養殖)													2			2			2	n.d.	n.d.
7	フグ(養殖)													1			1			1	n.d.	n.d.
合計		4	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	3	0	0	12	0	0	12		

魚介類に残留するPCBの暫定的規制値(単位:ppm); 内海内湾(内水面を含む)魚介類(可食部): 3 遠洋沖合魚介類(可食部):0.5

※検出値0.1未満はn.d.(検出限界以下)とした。

【表 1 3】魚介類の総水銀検査結果

No	漁獲海域 総水銀 検出値(ppm)	A 海 域				B 海 域				C 海 域				D 海 域				全 海 域				計 (件)	備考	
		瀬戸内海 大 阪 湾 紀伊水道				有 明 海 島 原 湾 八 代 海				その他日本近海				輸 入 物・養殖									最 小 値	最 大 値
	魚介類名	≤0.1	≤0.2	≤0.4	>0.4	≤0.1	≤0.2	≤0.4	>0.4	≤0.1	≤0.2	≤0.4	>0.4	≤0.1	≤0.2	≤0.4	>0.4	≤0.1	≤0.2	≤0.4	>0.4		(ppm)	(ppm)
1	ハマグリ									1								1				1	0.03	0.03
2	ギンガメアジ												1								1	1	0.51	0.51
3	アサリ									2								2				2	0.03	0.08
4	ホタテ貝柱									1								1				1	0.06	0.06
5	生食用かき	4																4				4	0.03	0.05
6	ヒラメ（養殖）													2				2				2	0.12	0.16
7	フグ（養殖）													1				1				1	0.15	0.15
合 計		4								4			1	3				8	3		1	12		

n.d. は0.01ppm未満

魚介類の水銀の暫定的規制値(単位ppm): 総水銀:0.4 メチル水銀:0.3(水銀として)
ただし、マグロ類(マグロ、カジキおよびカツオ)及び内水面水域の河川産の魚介類(湖沼産の魚介類は含まない)、並びに 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及びサメ類)については適用しない。

** No. 2ギンガメアジについては水銀の暫定的規制値を超過したが、調査に必要な試料匹数を確保できなかったため参考検査とした。

【表 1 4】 湯煮品の微生物検査結果

(表中の数字は検体数)

検 査 項 目	品 名 検 体 数	へ ち し り す め し ん
	菌 数	34
細 菌 数 (/g)	300以下	11
	300超～1千以下	9
	1千超～1万以下	11
	1万超～10万以下	1
	10万超	2
E.coli陽性数		0
黄色ブドウ球菌陽性数		0

【表 1 5】野菜類の残留農薬検査結果

No.	作物名	収 去 月	生産地 または 出荷地	検査 項目数	検出農薬	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
1	アスパラガス	7	香川	169	マラチオン	0.03	8
2	エシャロット	1	鳥取	239	ボスカリド	0.01	30
3	おくら	7	香川	239			
4	おくら	9	徳島	239	ベルメトリン	0.01	3
5	かぶ	3	徳島	239			
6	かぼちゃ	10	北海道	239	ペンディメタリン	0.01	0.1
7	カリフラワー	1	徳島	239			
8	かんしょ	11	徳島	169			
9	かんしょ	2	大分	239			
10	キャベツ	1	兵庫	169			
11	きゅうり	5	愛媛	169			
12	きゅうり	9	香川	239			
13	きゅうり	2	徳島	239	プロシミドン	0.04	4
					フルジオキシニル	0.02	2
					クロルフェナビル	0.03	0.5
14	ゴーヤ	3	沖縄	239			
15	こまつな	9	兵庫	239			
16	こまつな	3	静岡	169			
17	さといも	10	愛媛	239			
18	しゅんぎく	1	福岡	169	クロルフェナビル	0.04	20
19	すいか	5	熊本	169	プロシミドン	0.04	2
20	すいか	7	愛知	239			
21	すいか	7	鳥取	169			
22	すいか	8	山形	239			
23	セロリ	1	静岡	239	クロルフェナビル	0.96	3
					アゾキシストロビン	0.09	30
					チアメトキサム	0.02	1
24	だいこん	12	長崎	239			
25	だいこん	2	徳島	239			
26	たまねぎ	5	兵庫	169			
27	たまねぎ	11	北海道	169			
28	たまねぎ	3	長崎	169			
29	チンゲンサイ	10	静岡	239			
30	とうもろこし	8	長野	239			
31	トマト	5	愛媛	169			
32	トマト	6	兵庫	239	アゾキシストロビン	0.04	3
33	トマト	3	熊本	239			
34	ながいも	5	北海道	239	アクリナトリン	0.06	0.3
35	ながいも	7	青森	239			
36	なす	5	愛媛	169			
37	なす	7	徳島	169			
38	にんじん	6	兵庫	239			
39	にんじん	11	香川	169			
40	にんじん	1	長崎	239			
41	ねぎ	7	鳥取	169			
42	ねぎ	3	大分	169			
43	はくさい	12	茨城	239	クロルフェナビル	0.03	2

No.	作物名	収 去 月	生産地 または 出荷地	検査 項目数	検出農薬	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
44	はくさい	3	長崎	169			
45	ばれいしょ	9	北海道	239			
46	ピーマン	1	宮崎	169	プロシミドン ナプロバミド ミクロブタニル	0.65 0.03 0.01	10 0.1 3
47	ピーマン	3	鹿児島	169	ナプロバミド	0.02	0.1
48	ブロッコリー	6	香川	239			
49	ブロッコリー	9	長野	239			
50	ほうれんそう	7	岐阜	239	イミダクロプリド シアゾファミド フルフェノクスロン	0.03 0.03 0.07	15 25 10
51	みずな	11	福岡	239	ベナラキシル	0.01	0.05
52	メロン	5	茨城	169			
53	レタス	7	長野	239	クロルフェナビル	0.15	20
54	レタス	9	長野	239			
55	レタス	11	長野	169			
56	れんこん	9	岡山	239			
57	れんこん	12	徳島	239			
58	菜の花	3	愛知	239			
59	大葉	7	愛知	169	カズサホス	0.01	0.5

【表 1 6】果実類の残留農薬検査結果

No.	作物名	収去月	生産地 または 出荷地	検査 項目数	検出農薬	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
1	あまなつみかん	5	鹿児島	169	フェンプロパトリン	0.06	3
2	いちご	5	福岡	239	プロシミドン	0.02	5
3	いちご	2	香川	239			
4	いちご	3	熊本	239	ミクロブタニル	0.01	0.8
5	いちじく	9	兵庫	239			
6	オレンジ	11	オーストラリア	237			
7	キウイ	1	福岡	239	クレソキシムメチル	0.04	1
8	グレープフルーツ	11	南アフリカ	238			
9	すだち	1	徳島	239	クレソキシムメチル フェンプロパトリン	0.04 0.02	10 5
10	なし	9	富山	239	テブコナゾール シベルメトリン シプロジニル	0.02 0.01 0.01	5 2 5
11	なし	9	石川	239	シベルメトリン	0.02	2
12	なし	10	長野	239	クレソキシムメチル シベルメトリン クロチアニジン チアクロブリド ピラクロストロビン ボスカリド	0.16 0.02 0.02 0.03 0.02 0.05	5 2 1 2 0.7 3
13	バナナ	11	フィリピン	239	ピラクロストロビン	0.03	2
14	はるみ	2	愛媛	239	フェニトロチオン	0.01	10
15	ぶどう	7	福岡	239	シフルトリン	0.01	2
16	ぶどう	7	岡山	169	テブコナゾール	0.03	10
17	ぶどう	8	岡山	239			
18	ぶどう	9	山梨	239	イミダクロブリド	0.02	3
19	ぼんかん	1	愛媛	239	エトフェンブロックス	0.11	10
20	もも	8	長野	239	シベルメトリン	0.04	5
21	もも	9	福島	239	シベルメトリン ダイアジノン テブコナゾール ボスカリド	0.02 0.01 0.01 0.02	5 2 2 0.2
22	ゆず	11	愛媛	169	クレソキシムメチル	0.10	10
23	りんご	7	青森	169	アクリナトリン	0.04	0.7
24	レモン	11	チリ	237			
25	温州みかん	11	和歌山	169	クロルピリホス	0.06	1
26	温州みかん	1	愛媛	169			
27	柿	10	和歌山	239	シベルメトリン テブコナゾール	0.01 0.01	1 1
28	柿	11	奈良	169	シベルメトリン	0.03	1
29	柿	12	奈良	239	シベルメトリン ピラクロストロビン ボスカリド	0.08 0.01 0.05	1 0.7 1
30	オレンジ	3	和歌山	169	メチダチオン	0.02	5
31	伊予柑	3	愛媛	169	テブコナゾール ピフェントリン	0.04 0.02	5 2

【表 17】検査項目一覧

	169 項目	239 項目		169 項目	239 項目		169 項目	239 項目
BHC ※1	○	○	ジメタトリン	○	○	ブタクロール	○	○
DDT ※2	○	○	ジメチルモール		○	ブタフェナシル		○
EPN	○	○	ジメチルビンホス ※3	○	○	ブタミホス	○	○
XMC	○	○	ジメタナミド	○	○	ブピリメート	○	○
アクリナトリン	○	○	ジメエート	○	○	ブプロフェジン	○	○
アザコナゾール	○	○	ジメモルブ		○	ブラムプロップメチル	○	○
アジンホスメチル		○	シメトリン	○	○	フルアクリピリム	○	○
アセトクロール	○	○	ジメビベレート	○	○	フルキンコナゾール	○	○
アソキシストロビン		○	シラフルオフェン		○	フルジオキシニル	○	○
アトラジン	○	○	スピノサド		○	フルシトリネート	○	○
アニロホス	○	○	ダイアジノン	○	○	フルトラニル	○	○
アラクロール	○	○	ダイアレート		○	フルバリネート	○	○
アラマイト		○	ダイムロン		○	フルフェナセット		○
アルジカルブ		○	チアクロプリド		○	フルフェノクスロン		○
アルドキシカルブ		○	チアベンダゾール		○	フルミオキサジン	○	○
イサゾホス	○	○	チアトキサム		○	フルリドン		○
イソキサフルトール		○	チオベンカルブ	○	○	ブレチラクロール	○	○
イソプロカルブ	○	○	チオメト	○	○	プロシミドン	○	○
イソプロチオラン	○	○	チフルザミド	○	○	プロチオホス	○	○
イプロバリカルブ		○	ディルドリン ※4	○	○	プロバキサホップ		○
イプロベンホス	○	○	テクナゼン	○	○	プロバクロール	○	○
イマザリル		○	テトラクロロビンホス	○	○	プロバジン	○	○
イミダクロプリド		○	テトラコナゾール	○	○	プロバニル	○	○
インドナファン		○	テトラジホン	○	○	プロバホス	○	○
インドキサカルブ		○	テニルクロール	○	○	プロビコナゾール	○	○
ウニコナゾールP	○	○	テブコナゾール	○	○	プロビザミド	○	○
エスプロカルブ	○	○	テブチウロン		○	プロヒドロジャクモン	○	○
エタルフルラリン	○	○	テブフェノジド		○	プロフェノホス	○	○
エチオン	○	○	テブフェンピラド	○	○	プロマシル	○	○
エディフェンホス	○	○	テフルトリン	○	○	プロメトリン	○	○
エトフェンブロックス	○	○	テフルペンズロン		○	プロモブチド	○	○
エトプロホス	○	○	テルブトリン	○	○	プロモプロビレート	○	○
エトリムホス	○	○	テルブホス	○	○	プロモホス	○	○
エンドリン	○	○	トリアジメホン	○	○	ヘキサコナゾール	○	○
オキサジアゾン	○	○	トリアゾホス	○	○	ヘキサジノン	○	○
オキサジキシル	○	○	トリアレート	○	○	ヘキサフルムロン		○
オキサジクロメホン		○	トリデモルブ		○	ヘキシチアゾクス		○
オキサミル		○	トリブホス	○	○	ペナラキシル	○	○
オキシフルオルフェン	○	○	トリフルムロン		○	ペノキサコール	○	○
オリザリン		○	トリフルラリン	○	○	ヘプタクロル	○	○
カズサホス	○	○	トルクロホスメチル	○	○	ベルメトリン	○	○
カフェンストロール	○	○	ナプロアニリド		○	ベンコナゾール	○	○
カルバリル		○	ナプロバミド	○	○	ベンシクロン		○
カルフェントラゾンエチル	○	○	ニトロタールイソプロピル	○	○	ベンダイオカルブ		○
カルプロバミド		○	ノバルロン		○	ベンディメタリン	○	○
カルボキシ	○	○	ノルフルラゾン	○	○	ベントキサゾン		○
キナルホス	○	○	バクプロトラゾール	○	○	ベンフルラリン	○	○
キノキシフェン	○	○	ハルフェンブロックス	○	○	ベンフレセート	○	○
キントゼン	○	○	ビコリナフェン	○	○	ホサロン	○	○
クミルロン		○	ビテルタノール	○	○	ボスカリド		○
クレソキシムメチル	○	○	ビフェノックス	○	○	ホスメット	○	○
クロキントセットメキシル		○	ビフェントリン	○	○	ホレート	○	○
クロチアニジン		○	ビペロホス	○	○	マラチオン	○	○
クロマゾン	○	○	ビラクロストロビン		○	ミクロブタニル	○	○
クロマフェノジド		○	ビラクロホス	○	○	メタベンズチアズロン		○
クロメプロップ		○	ビラゾホス	○	○	メチダチオン	○	○
クロリダゾン		○	ビラフルフェンエチル	○	○	メトキシクロール	○	○
クロルピリホス	○	○	ビリダフェンチオン	○	○	メトキシフェノジド		○
クロルピリホスメチル	○	○	ビリダベン	○	○	メトラクロール	○	○
クロルフェナビル	○	○	ビリブチカルブ	○	○	メビホス	○	○
クロルフェンゾン	○	○	ビリブキシフェン	○	○	メフェナセット	○	○
クロルフェンビンホス ※3	○	○	ビリミカーブ		○	メフェンビルジエチル	○	○
クロルプロファム	○	○	ビリミノバックメチル ※3	○	○	メプロニル	○	○
クロルベンシド	○	○	ビリミホスメチル	○	○	モノリニユロン		○
クロルベンジレート	○	○	ビリメタニル	○	○	ラクトフェン		○
クロロクスロン		○	ピロキロン	○	○	リニユロン		○
シアゾファミド		○	ピンクロゾリン	○	○	ルフェヌロン		○
シアナジン	○	○	フィプロニル	○	○	レスメトリン	○	○
シアノホス	○	○	フェナミホス	○	○	レナシル	○	○
ジウロン		○	フェナリモル	○	○			
ジエトフェンカルブ	○	○	フェントロチオン	○	○			
ジクロフェンチオン	○	○	フェノキシカルブ		○			
ジクロホップメチル	○	○	フェノチオカルブ	○	○			
シハロトリン	○	○	フェノブカルブ		○			
シハロホップブチル	○	○	フェリムゾン		○			
ジフェナミド	○	○	フェンアミドン		○			
シフルトリン	○	○	フェンスルホチオン	○	○			
ジフルフェエニカン	○	○	フェンチオン	○	○			
シフルフェナミド		○	フェントエート	○	○			
ジフルペンズロン		○	フェンバレレート	○	○			
シプロコナゾール	○	○	フェンピロキシメート		○			
シプロジニル		○	フェンプロバトリン	○	○			
シベルメトリン	○	○	フェンプロビモルブ	○	○			
シマジン	○	○	フェンメチファム		○			
シメコナゾール		○	フサライド	○	○			

※1 α-BHC、β-BHC、δ-BHC、γ-BHCの総和
 ※2 DDD及びDDEを含む
 ※3 (E)体、(Z)体の和
 ※4 アルドリンを含む

令和7年3月末現在

【表 1 8】果実類の防ばい剤検査結果

品名	生産地または 出荷地	検査結果			収去月
		検出防ばい剤			
		防ばい剤	検出値(g/kg)	基準(g/kg)	
グレープフルーツ	南アフリカ	イマザリル	0.0022	0.0050以下	11
		チアベンダゾール	0.0015	0.010以下	
		ピリメタニル	0.00005	0.010以下	
レモン	チリ	アゾキシストロビン	0.0010	0.01以下	11
		イマザリル	0.0011	0.0050以下	
		フルジオキシニル	0.0002	0.010以下	
オレンジ	オーストラリア	イマザリル	0.0023	0.0050以下	11
		フルジオキシニル	0.00051	0.010以下	
		ピリメタニル	0.0004	0.010以下	
バナナ	フィリピン	検出なし	-	-	11

※検査項目はイマザリル、オルトフェニルフェノール及び同ナトリウム、ジフェニル、チアベンダゾール、フルジオキシニル、ピリメタニル、プロピコナゾール。レモンについては健康科学研究所においてアゾキシストロビンの検査を追加で実施。

※本検査法における定量下限一覧 (単位はg/kg)

防ばい剤名	イマザリル	オルトフェニルフェノール 及び同ナトリウム	ジフェニル	チアベンダゾール	フルジオキシニル・ピリメタニル プロピコナゾール・アゾキシストロビン
定量下限	0.0002	0.001	0.002	バナナ: 0.0004 柑橘類: 0.001	0.00001

[参考] 防ばい剤の使用基準 (単位は g/kg)

	イマザリル	オルトフェニルフェノール	ジフェニル	チアベンダゾール	フルジオキシニル ピリメタニル アゾキシストロビン	プロピコナゾール
バナナ(全体)	0.0020以下	-	-	0.0030以下	-	-
バナナ(果肉)	-	-	-	0.0004以下	-	-
グレープフルーツ	0.0050以下	0.010以下	0.070未満	0.010以下	0.010以下	0.008以下
レモン						
みかんを除く かんきつ類						
みかん	-	0.010以下	0.070未満	0.010以下	-	-

【表 19】「食品衛生の日」実施結果

	実施日		テーマ	監視対象施設数		
	本場	東部		本場	東部	合計
第1回	4月12日	4月11日	食中毒予防 有毒魚	47	37	84
第2回	7月5日	7月4日	温度管理・衛生管理	66	46	112
第3回	10月21日	10月11日	アニサキス食中毒の予防	69	36	105
第4回	2月17日	3月6日	ヒスタミン食中毒の予防	64	34	98