

平成26年度

食品衛生検査所業務年報

神戸市保健福祉局

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	食品衛生検査所事務分掌規則	3
3	食品衛生検査所長専決事項	3
4	業務内容	4
5	組織及び人員配置	5
6	予 算	5
7	主要備品	6
8	中央卸売市場の概要並びに食品衛生検査所の位置と平面図	7

II 平成26年度事業結果

1	事業計画及び主要事業の概要	10
2	監視指導	10
3	収去検査	10
4	依頼検査	12
5	衛生教育及び自主管理の推進	13
6	調査研究	13
7	視察及び見学	13
8	平成26年度事業結果関係諸表	
	【表1】平成26年度事業計画一覧表	14
	【表2】平成26年度収去計画一覧表	15
	【表3】市場内食品衛生関係施設数及び監視指導件数	16
	【表4】違反食品等の措置一覧表	17
	【表5】監視指導票交付状況	18
	【表6】検査品目・項目別検査件数	19
	【表7】輸入食品の検査品目・項目別検査件数	21
	【表8】生食用鮮魚介類の細菌検査結果(場外加工品)	22
	【表9】鮮魚切り身等の細菌検査結果(場内加工品)	23
	【表10】生かきの細菌検査結果	24
	【表11】魚介類の抗菌性物質検査結果	25
	【表12】貝毒検査結果	25
	【表13】魚介類のPCB検査結果	26
	【表14】魚介類の水銀検査結果	27
	【表15】湯煮品の細菌検査結果	28
	【表16】野菜類の残留農薬検査結果	29
	【表17】果実類の残留農薬検査結果	31
	【表18】検出した農薬及び検査項目一覧	33
	【表19】果実類の防ばい剤検査結果	35
	【表20】衛生監視事務所からの依頼検査結果	35
	【表22】放射性物質検査結果	36
	【表22】「食品衛生の日」実施結果	37

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 m²）。
- 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 m²）。
- 昭和 39 年 検査室拡張される（180 m²）。
- 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 m²）。
- 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 m²、東部 198 m²）。
- 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 AF-2 の禁止に伴い、細菌検査の充実を図るため、中央・東部とも細菌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 m²）。
- 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 m²）。
- 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 TBTO（ビストリブチルス`ギト`）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 m²）。
- 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。これを教訓として独自の「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、これらの細菌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 窒素系農薬 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 マグロ低温せ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 m²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。
0157 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 前年度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 食品表示法が 4 月 1 日に施行された。生食用豚肉の提供が禁止された(規格基準制定)。

2 神戸市食品衛生検査所事務分掌規則

昭和47年3月31日

規則第96号

(趣旨)

第1条 保健福祉局健康部食品衛生検査所(以下「検査所」という。)の事務分掌については、別に定めるもののほか、この規則の定めるところによる。

(分掌事務)

第2条 検査所は、次に掲げる事務を分掌する。

(1) 所の庶務に関すること。

(2) 食品の試験及び検査に係る精度管理に関すること。

(所長等)

第3条 検査所に所長及び副所長を置く。

2 市長は、必要があると認めるときは、検査所に主査を置くことができる。

3 所長は、上司の命を受け、所掌の事務を掌理し、所属職員を指揮監督する。

4 副所長は、上司の命を受け、所長を補佐し、所属職員を指揮監督する。

5 主査は、上司の命を受け、所掌の事務を主任し、当該事務を担当する職員を指揮監督する。

6 主査の事務分担は、保健福祉局長が企画調整局長に合議して定める。

7 第1項及び第2項に規定する職員以外の職員の配置及び担当事務は、所長が定める。

(代行)

第4条 所長に事故があるときは、副所長がその事務を代行する。

(専決)

第5条 所長は、別に定める事項を専決することができる。

3 神戸市保健所規則

昭和27年5月2日

規則第42号

(趣旨)

第1条 この規則は、保健所の事務分掌について、別に定めるもののほか、必要な事項を定めるものとする。

第2条 削除

(組織)

第3条 保健所の組織は、次のとおりとする。(省略)

(分掌事務)

第4条 保健所の組織の分掌事務は、次のとおりとする。

食品衛生検査所

(1) 中央卸売市場本場及び中央卸売市場東部市場の食品衛生に係る監視及び指導に関すること(衛生監視事務所の所管に属するものを除く。)

(2) 食品の試験及び検査に関すること。

4 業 務 内 容

(1) 監 視 業 務

(イ) 早 朝 監 視

毎日午前3時30分より午前8時まで、鮮魚介類・塩干物・青果物の各せり売場、仲卸店舗、加工場、及び関連店舗等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、食品の収去及び現場検査を実施している。

(ロ) 平 常 監 視

午前8時45分以後は、上記施設以外に飲食店、喫茶店、集団給食施設等も対象施設として、定期的に重点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

監視時に収去した食品の細菌検査、食品添加物・汚染物質・残留農薬・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処置を行っている。

(ロ) 依 頼 検 査

衛生監視事務所（保健所）から依頼を受けた指導検査を実施している。

(ハ) 調 査 研 究

行政上必要な資料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。

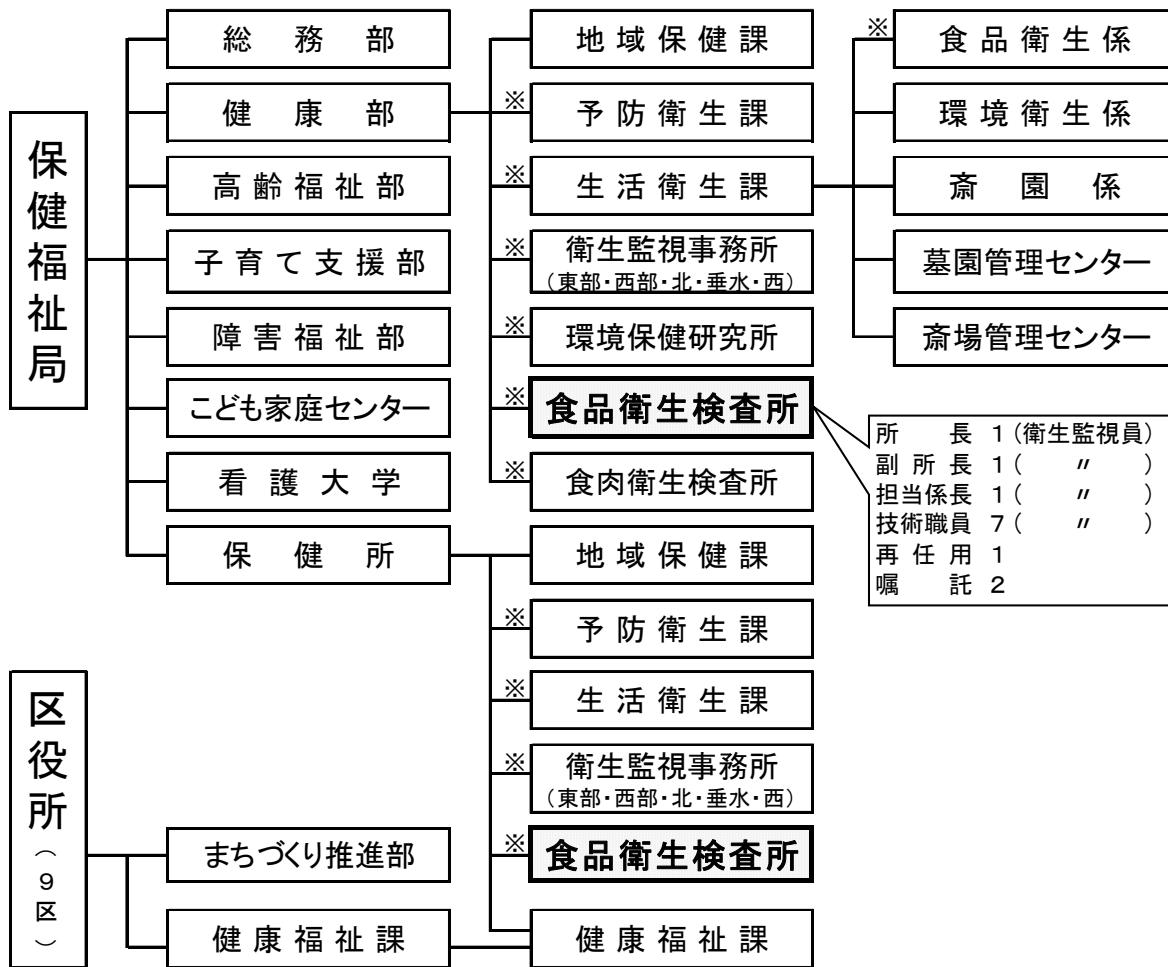
(3) 衛 生 教 育

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、法規改正に伴う講習会を実施している。

(4) 見 学 ・ そ の 他

市内小学校、婦人会、消費者学級、及び生産地からの視察団体などの見学や研修を受け入れている。

5 組織及び人員配置(平成26年度)



※ 食品衛生関係業務所管部署

6 予算 (平成26年度)

(単位 千円)

費目	経常予算	GLP関連予算
需要費	6,770	2,948
(1) 医薬材料費	2,471	466
(2) 修繕費	514	2,482
(3) その他	3,785	
役務費	1,066	396
(1) 一般役務費	579	396
(2) その他役務費	487	—
使用料及び賃貸料	15,581	—
(1) 家屋借上料	13,384	—
(2) 自動車借上料	481	—
(3) 一般使用料等	1,716	—
備品購入費	593	—
その他(報酬、負担金等)	7,797	—

7 主要備品

(平成27年3月末現在)

主要備品名	本場内	東部市場内
FID付ガスクロマトグラフ	1	—
FPD付ガスクロマトグラフ	2	—
ECD付ガスクロマトグラフ	2	—
FTD付ガスクロマトグラフ	1	—
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	1	—
高速液体クロマトグラフ	2	1
水銀濃度計	1	—
可視紫外分光光度計	1	1
高感度微量過酸化水素分析計	1	—
シンチレーションサーベイメータ	1	—
オートクレーブ	3	2
乾熱滅菌器	1	1
ストマッカー	2	—
ふ卵器	2	1
定温恒温器	2	1
顕微鏡	2	—
直示天秤	7	2
中心温度計・反射型温度計	3	2
pHメーター	1	1
高速冷却遠心機	1	1
遠心分離器	2	—
ロータリーエバポレーター	4	—
振とう機	2	—
ホモジナイザー	4	1
電気炉	1	—
乾燥機	1	1
冷蔵庫	8	2
冷凍庫	6	1
恒温水槽	3	2
超音波洗浄器	5	1
0157検査用自動蛍光免疫測定装置	1	—

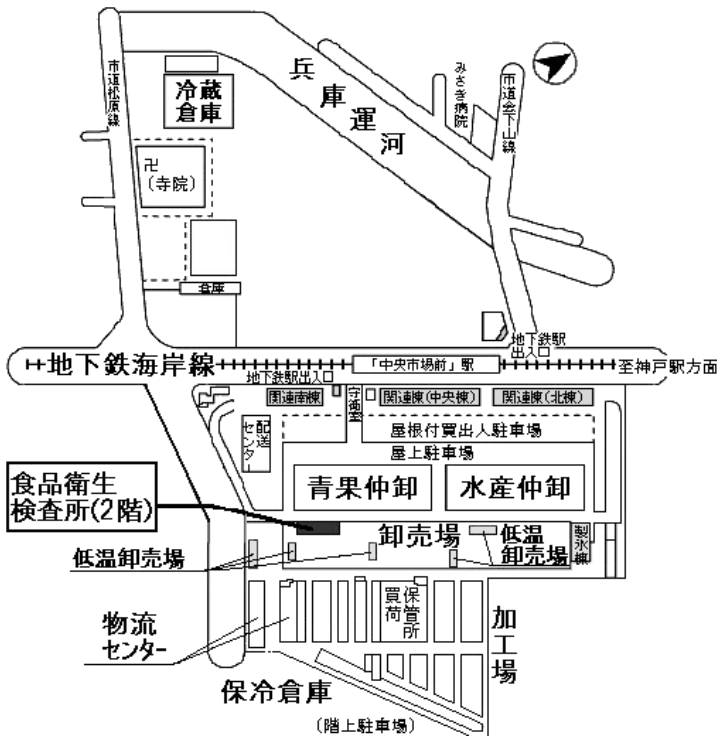
FID付ガスクロマトグラフは、本体を他の検出器等と共用している。
一部故障中のものを含む。

8 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

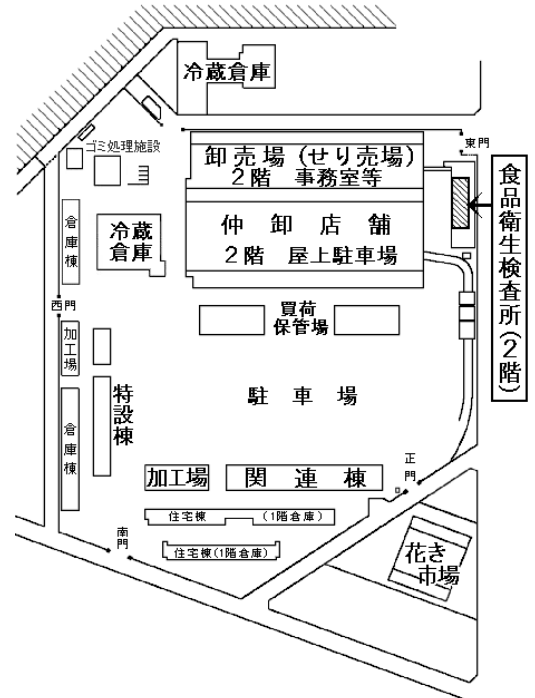
(1) 神戸市中央卸売市場（本場および東部市場）の位置



(2) 本場施設配置図



(3) 東部市場配置図



(4) 神戸市中央卸売市場主要施設面積（本場および東部市場）

平成26年12月31日現在

区分	市場別	
	本場	東部市場
	単位：㎡	
敷地面積	107,867	117,437
建物延面積	161,533	78,206
卸売場	17,193	10,296
仲卸売場	16,089	8,467
買荷保管所兼積込所	14,279	8,116
駐車場（うち建物部分）	59,043 (53,233)	36,143 (11,650)
倉庫	8,499	4,693
冷蔵庫	16,760	8,933
市場管理庁舎	2,079	1,916
市場関係業者事務所	12,209	4,904
農水産物加工場	7,706	3,670
関連事業所	4,558	3,414

(5) 関係業者数

平成26年12月31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		2	1	—	4	1		2	1	—	4	
仲卸業者	28	20	25	17	—	90	21	10	16	9	3	—	59
売買参加者	14		6		—	20	5		1		372	—	378
関連事業者	—	—	—	—	46	46	—	—	—	—	0	49	49

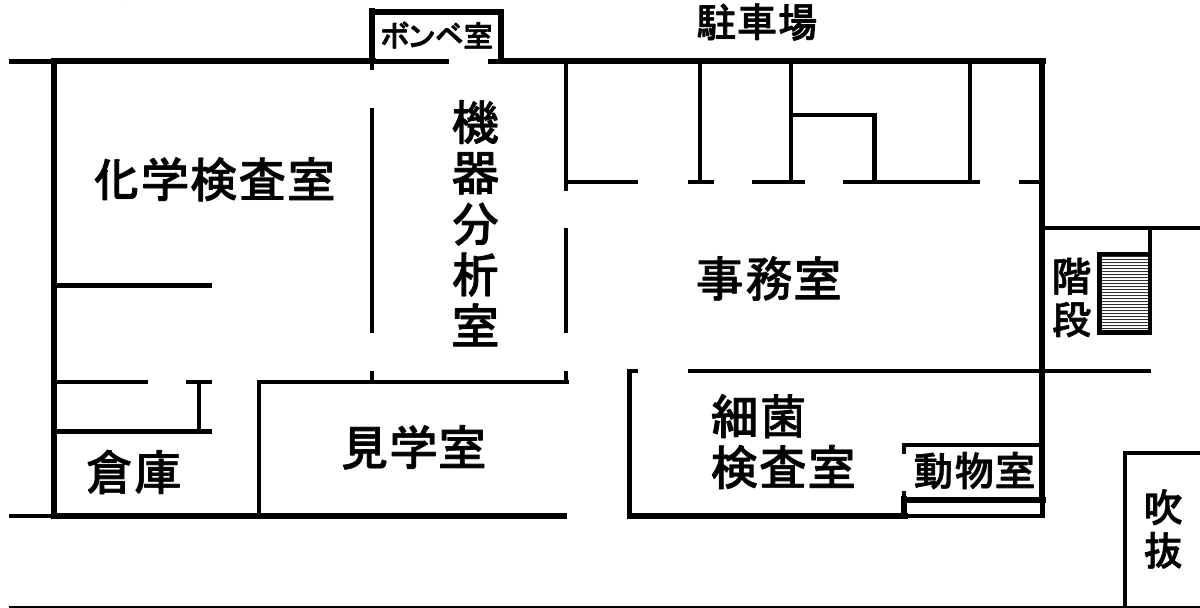
(6) 部門別取扱高（平成26年1月～平成26年12月）

上段：数量 トン
下段：金額 百万円

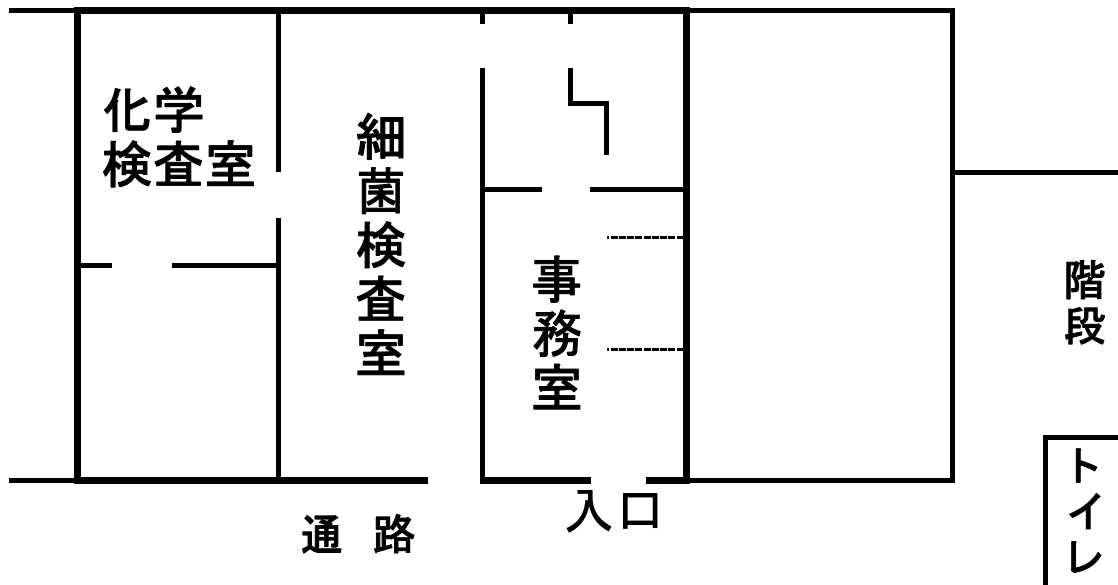
部門別 市場別	青果物			水産物				合 計	花 き
	野 菜	果 実	計	鮮 魚	冷 凍	加 工	計		
本場	107,048 20,956	32,102 9,696	139,151 30,652	13,515 13,404	11,292 10,217	24,951 19,542	49,758 43,162	188,909 73,814	— 3,025
東部 市場	21,746 5,218	9,789 3,518	31,535 8,737	3,345 3,615	880 1,001	4,251 3,603	8,477 8,219	40,011 16,955	

(7) 食品衛生検査所平面図

本場 (面積: 480㎡)



東部市場 (面積: 198㎡)



II. 平成 26 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し、あるいは市場内で製造・加工される食品の安全・衛生を確保し、安心できる食品を供給するため、①食中毒予防対策 ②食品中の残留物質対策 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、加えて輸入食品の安全確保や有毒魚介類の流通防止などの視点から、監視及び収去検査を実施した。【表 1】平成 26 年度事業計画一覧表、【表 2】平成 26 年度収去計画一覧表

平成 26 年度も、昨年度に引き続き、食の安全・安心に対する国民の関心が一層高まり、生産から消費に至るまで、食品の安全性を確保するための新しいシステムの確立が迫られた。

このような状況の中で、市場を流通する食品の安全を確保するため、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強化し、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

せり開始前の午前 3 時 30 分から監視を行い、せり売り施設、仲卸店舗、関連食品販売施設を重点的に、食品の衛生的取扱い、温度管理の徹底、有毒魚介類の排除、及び表示違反食品の発見についての監視指導を行った。

特に、生ウニ、開き赤貝、貝柱等の表示や市場内で生食用として鮮魚を加工する施設について生食用鮮魚介類の表示基準・加工基準が遵守されるよう重点的に監視し、指導を行った。

また、併せて食品の収去検査、現場検査等を実施した。

(2) 平常監視

早朝監視終了後は、市場内の飲食店、給食施設、食品加工施設等を中心に、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、効果的な指導を行うため食品の収去検査、施設の拭き取り検査等を併せて実施した。

また、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・廃棄等の指導、苦情処理などを実施した。

3. 収去検査

(1) 収去検査結果の概要と違反食品

平成 26 年度は、市場内を流通する、もしくは市場内で製造加工された食品等の収去検査を 1,272 件（うち輸入品 35 件）実施した。

このうち 918 件（うち輸入品 5 件）について 2,914 項目（うち輸入品 21 項目）の細菌（微生物）検査を実施し、1,117 件（うち輸入品 33 件）について 25,832 項目（うち輸入品 2,407 項目）の理化学検査を実施した。【表 6】、【表 7】

検査の結果、生食用かきの成分規格違反が発見されたが、これ以外には表示違反、添加物の使用基準違反、残留農薬の残留規格違反などは発見されなかった。また監視時等に表示不備が見られた食品については、監視指導票を交付したうえで改善等を指導した。【表 4-1】

また、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 5】

食中毒の発生を未然に防止するため市場内を流通する食品や、市場内で製造加工された食品について、黄色ブドウ球菌 889 件、腸炎ビブリオ 86 件、サルモネラ 21 件、腸管出血性大腸菌 0157 21 件の検査を併せて行なった。サルモネラ、腸管出血性大腸菌 0157 については、いずれからも検出されなかった。

(2) 生食用鮮魚介類（生かきを除く）等の検査

夏期における鮮魚介類の生食による腸炎ビブリオ食中毒を防止するため、ウニやホタテ貝柱などの加工済み生食用鮮魚介類、及び市場内で加工される刺身等の細菌検査を実施している。

平成 26 年度は、加工済み生食用鮮魚介類としてウニ 3 件、赤貝 1 件、トリ貝 1 件など合計 5 件を検査したが、その結果、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。

また、中央市場内で切り身加工された鮮魚介類 48 件(マグロ 28 件、その他 20 件)の検査も実施した。

【表 8】、【図 1】および【表 9】、【図 2】

また、細菌数、大腸菌群(DX)の検査を併せて行ったが、細菌数 10 万/g を超えたものは 4 件、大腸菌群陽性のものは 12 件であった。

これらの不適食品については、卸売会社に対して加工者への改善要請と保管温度の厳守を、水産仲卸会社・飲食店等市場内の加工業者に対しては、衛生的加工・取り扱いについて改善指導を行った。

(3) 生かきの検査

11 月から 2 月までの間、生食用かき 15 件について規格検査を実施し、規格基準違反は 1 件（細菌数 5 万超）であった。【表10】、【図3】、同時に黄色ブドウ球菌の検査を併せて実施したが、すべて不検出であった。また、5 件の生食用かきについて、神戸市環境保健研究所でノロウイルスの検査を行ったが、その内 1 件でノロウイルスが検出された。さらに、衛生監視事務所の収去計画に合わせ、早朝監視時に生かきの品温測定、表示確認を実施した。

(4) 魚介類の抗菌性物質検査

中央卸売市場で流通の多いマダイ・ヒラメ・カンパチ・ウナギ・シマアジ・サーモン・ハマチのほか、クルマエビ・ブラックタイガーなど、養殖魚介類 17 種 55 件（内輸入魚介類 5 種 11 件）について抗菌性物質検査（抗生物質 4 系統、合成抗菌剤 7 項目）を行ったが、すべて不検出であった。【表 11】

(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 4 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。

平成 26 年度は、アサリ 3 件のほか、岩カキ、シジミ、ナミガイ、ハマグリ 1 件およびムラサキイガイ（ムール貝）2 件の合計 9 件の国産二枚貝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 12】

(6) 魚介類の PCB 検査結果

18 種 28 件の魚介類（うち輸入魚介類は 2 件）について検査を実施したが、暫定的規制値（内海内湾魚介類（可食部）で 3ppm、遠洋沖合魚介類（可食部）で 0.5ppm）を超えたものはなく、コノシロおよびシログチ各 1 件で 0.1ppm 検出された以外は定量下限（0.1ppm）未満であった。【表 13】

(7) 魚介類の水銀検査

33種84件の魚介類（うち輸入魚介類12件）について検査を実施したが、暫定的規制値（総水銀0.4ppm ただしマグロ類、河川産魚介類、深海性魚介類は適用除外）を超えたものはなかった。

【表14】

(8) 湯煮品の細菌検査結果

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、包装工程や流通途中での二次汚染など不衛生な取扱いに特に注意を要する食品である。

一方、その製造には営業許可が不要で、製造基準や保存基準の適用もないため、製品そのものの衛生状態を常に把握しておくことが重要である。そのため、早朝監視時に湯煮品の流通状況を監視するとともに収去検査を実施し、その結果に基づいて取扱業者に指導を行っている。検査結果が『細菌数10万/g以下、大腸菌群陰性、黄色ブドウ球菌陰性、腸炎ビブリオ陰性』を満たさないものについてはその都度、卸売会社に対し、生産者への改善要請および低温流通等の衛生的取扱い等について指導している。

平成26年度は、イカナゴ、ホタルイカ、チリメンの合計37件について検査を実施したところ、細菌数が10万/gを超えたものは2件で、大腸菌群陽性のものは2件であった。黄色ブドウ球菌および腸炎ビブリオは、いずれもすべて陰性であった。【表15】、【図4】

(9) 野菜・果実類の残留農薬検査

野菜類82件（うち輸入品2件）、果実類71件（うち輸入品12件）の計153件について検査を実施した。検査農薬は平成26年度末現在、GC-FPD分析項目として44農薬、GC-MS分析項目として105農薬、LC-MS分析項目として73農薬の計222農薬である。【表18-2】

検査の結果、野菜類10件（うち輸入品1件）【表16】、および果実類26件（うち輸入品3件）【表17】から農薬が検出された。検出された農薬は延べ36件であったが、最も多く検出された農薬は殺虫剤のクレソキシムメチルで、9件（5.9%）検出された。なお検出された農薬の内訳を用途別にみると、殺虫剤が15件、殺菌剤が10件と、これまでと同等であった。【表18-1】

また、かんきつ類とバナナの計8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はなかった。【表19】

(10) 魚介類・野菜類・果実類の放射性物質検査

神戸市では厚生労働省が定めた「地方自治体における検査計画」に示された17都県産の農作物、水産物を中心に、市内を流通する食品についてγ線スペクトロメータによる放射性セシウムの定量検査が平成23年度末より開始され、平成26年度は中央卸売市場を流通する生鮮食品のうち、食品衛生検査所が独自に収去したもの59件、中央卸売市場経由で学校給食用食材としてスポーツ教育協会に納入された野菜類13件の合計72件を神戸市環境保健研究所に依頼して実施した。

その結果、魚介類1件（茨城県産わかさぎ）から放射性セシウムが定量下限に近い値（20Bq/kg）で検出された他は、すべて定量下限（8~10Bq/kg）未満であった。【表21】

4. 依頼検査

平成26年度の衛生監視事務所からの依頼検査は11件であった。【表20】

5. 衛生教育及び自主管理の推進

(1) 衛生教育

食品衛生意識の高揚と衛生水準の向上を図るため、平成25年度の食中毒発生状況の解説をもとに食中毒防止対策を中心とした講習会を開催し、市場を流通する食品の衛生対策の徹底を図った。

また二次汚染による食中毒予防のために、効果的な手洗いに関する解説など、食品関係営業者の衛生意識の向上を図る内容の講義を行った。

(2) 自主管理の推進

HACCPによる衛生管理手法の啓発や導入のための相談業務を通じて、中央卸売市場の食品製造加工場の自主管理の推進に努めた。また、「食品衛生の日」(平成26年度は7回実施)に行政、業界合同により施設の巡回指導を行った。【表22】

6. 調査研究

当所では業務を効率的・効果的に行うため、日頃から衛生監視・検査業務に関する調査研究を行っている。平成26年度は保存料・甘味料スクリーニング検査法の改善についての検討と、生食用かきの検査状況の報告に関する2題を第12回神戸市生活衛生研究発表会(平成27年3月開催)にて発表した。

7. 視察及び見学

平成26年度は、のべ28回、1,230名の視察及び見学者を受け入れ、市場における食品衛生検査所の役割や業務の内容等について説明と案内を行うとともに、消費者や学生に対しては食品衛生知識の啓発も併せて行った。

見学者	回数または団体数	人数
消費者(婦人会、自治会、消費者学級等)	14	475
JICA研修生等	3	77
学校関係(小・中学生等)	10	658
行政関係者(国内自治体等)	1	20
計	28	1,230

【表1】平成26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 ブ対 り策 才 等	← 食中毒警報注意報発令期間 →						← 生カキ・フグ監視・ノロウィルス検査 →					
		← 生食用鮮魚介類監視、収去検査 →			← 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 →						(指定品目検査)					
	施設衛生 自主管理	← 集団給食場、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 →											
	残留農薬 等の対策	← 農産物等の残留農薬・防ばい剤検査、情報収集および放射性物質検査 →											
	動物用医薬品 対策	← 魚介類の残留動物用医薬品検査、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 →											
	環境汚染 物質対策	← 魚介類のPCB・水銀等環境汚染物質および放射性物質の監視、収去検査 →											
	施設衛生 自主管理	← 施設の改善、自主衛生管理・自主的衛生活動の推進、鼠昆虫駆除の指導 →											
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 →												
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） →						← 生カキ・フグ取扱監視、指導・検査 →					
		【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 →					
	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） →						← 自主衛生管理の指導 →						
	← ふきとり検査・食品の指導検査 →			← 食中毒対策 →			← 自主衛生管理の指導 →			← ねずみ衛生害虫対策 →			
	← 食品衛生検査、衛生的取扱い監視指導 →												
給食施設 飲食店 喫茶店	← ふきとり検査・食品の指導検査 →						← 自主衛生管理の指導 →						
	【食中毒対策】						【ねずみ衛生害虫対策】						
	← 食品衛生検査、衛生的取扱い監視指導 →												
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】						【ねずみ衛生害虫対策】						

【表2】平成26年度 収去計画一覧表

収去品目	細菌検査						理化学検査					
	検査種類	件数	四半期				検査種類	件数	四半期			
			I	II	III	IV			I	II	III	IV
鮮魚介類	小計	160					小計	250				
生食用鮮魚介類	規格細菌	20	10	10								
生カキ（生食用）	規格細菌	30			15	15	鮮度試験（TTC）					
	ノロウイルス ※1	10			5	5						
二枚貝							貝毒	21	21			
養殖魚							抗菌性物質	64	16	16	16	16
その他魚介類	一般細菌 ※2	100	100				環境汚染物質 ※6 ※7	165	165			
冷凍食品	規格細菌	20		10	10							
魚介類加工品	小計	630					小計	450				
魚肉練り製品	規格細菌	300	50	100	150		保存料・甘味料等	300	50	100	150	
魚介乾製品		10	10				保存料・甘味料等	10	10			
魚卵塩蔵品（塩数の子等）							過酸化水素等	10			10	
湯煮品	一般細菌	50	20	20		10						
魚介類惣菜等	一般細菌	270	140		130		保存料・甘味料等	130	70		60	
肉卵類加工品	小計	80					小計	80				
食肉製品	規格細菌	20	5	5	5	5	保存料・甘味料・発色剤	20	5	5	5	5
肉卵類惣菜等	一般細菌	60	10	20	20	10	保存料・甘味料・発色剤	60	10	20	20	10
乳製品	一般細菌	10	2	3	3	2	保存料・甘味料	10	2	3	3	2
穀類加工品（めん類等）	一般細菌	80	20	20	20	20	殺菌料	80	20	20	20	20
野菜果物及びその加工品	小計	165					小計	255				
野菜・果物	食中毒菌 ※3	45	45				残留農薬・防ばい剤 ※7	175	175			
漬物・乾製品	一般細菌	10	5		5		保存料・甘味料	20	10		10	
豆腐	一般細菌	50	25				保存料・甘味料					
野菜果物惣菜類	一般細菌	60	15	15	15	15	保存料・甘味料・漂白剤	60	15	15	15	15
菓子類	一般細菌	160	40	40	40	40	保存料・甘味料	160	40	40	40	40
清涼飲料水	規格細菌						保存料・甘味料					
その他の食品	小計	258					小計	130				
弁当類	一般細菌	80	20	20	20	20						
その他惣菜類	一般細菌	120	30	30	30	30	保存料・甘味料	120	30	30	30	30
その他 ※4	一般細菌	58	14	15	15	14	保存料・甘味料	10	2	3	3	2
容器器具	一般細菌 ※5	20	20									
氷雪	規格細菌	2	2									
合計		1575						1405				

※1 ノロウイルス検査は環境保健研究所へ依頼
 ※2 鮮魚切り身等
 ※3 腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ等
 ※4 その他加工品、調味料等

※5 ふき取り検査（収去ではない）
 ※6 二枚貝、養殖魚、生食用かき等を検査する検体と重複
 ※7 放射性物質検査（環境保健研究所へ依頼）を含む

【表 3】市場内食品衛生関係施設数(平成 27 年 3 月 31 日現在)及び監視指導件数

業種	市場 項目	本場		東部	
		施設数	監視指導 件数	施設数	監視指導 件数
要 許 可	飲食店営業	15	96	13	66
	菓子製造業	0	0	2	0
	魚介類販売業	58	3234	38	2341
	魚介類せり売業	2	503	2	444
	魚肉ねり製品製造業	1	0	0	0
	食品の冷凍又は冷蔵業	3	0	1	0
	喫茶店営業	0	0	2	6
	乳類販売業	2	0	3	0
	食肉処理業	0	0	3	0
	食肉販売業	1	0	3	0
	そうざい製造業	6	0	7	0
	冰雪製造業	0	0	1	0
	冰雪販売業	2	0	1	0
	小 計	90	3,833	76	2,857
不 要 許 可	事業所給食施設	3	12	0	0
	食品製造業	2	0	1	0
	野菜・果物販売業	49	1845	32	1777
	菓子販売業	1	0	1	0
	食品販売業(上記以外)	18	1167	10	154
	器具・容器包装等製造販売業	3	0	3	0
	小 計	76	3,024	47	1,931
合 計	166	6,857	123	4,788	

【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

No	品名 (分類)	収去・発見 年月日	包装形態	不良内容等	措置	不良の原因	発見場所
1	れんこん	H26.11.26	合成樹脂製袋詰	19条第2項	指導票交付	法の認識不足	東部
	表示違反 (輸入者の法人名及び所在地の表示欠落)			表示改善要請			

2. 不良食品

No	品名 (分類)	収去・発見 年月日	包装形態	不良内容等	措置	不良の原因	発見場所
1	生食用白ミル	H27.1.6	合成樹脂製トレイ入	19条第2項	指導票交付	法の認識不足	本場
	生食用鮮魚介類			表示不備 (加工者の氏名及び所在地の表示欠落、保存方法の不備、期限表示の不備)	表示改善要請		
2	生ウニ	H27.1.24	木製箱入	19条第2項	口頭指導	法の認識不足	本場
	うに			表示不備 (加工者の氏名及び所在地の表示不備、期限表示の不備、生食用の旨の表示不備)	表示改善要請		
3	野沢菜ちりめん	H27.2.9	合成樹脂製袋入	19条第2項	指導票交付	法の認識不足	本場
	その他魚介類加工品			表示不備 (期限表示の欠落)	表示改善要請		
4	巻寿司	H27.3.16	合成樹脂製バック入	19条第2項	指導票交付	法の認識不足	本場
	穀類弁当(加熱処理品)			表示不備 (漂白剤の物質名欠落)	表示改善要請		
5	釜揚げしらす	H27.3.14	合成樹脂製トレイ入	19条第2項	指導票交付	法の認識不足	本場
	その他魚介乾製品			表示不備 (可能性表示による記載)	表示改善要請		

【表 4-2】違反食品等の措置一覧表（収去検査時発見分）

1. 違反食品

No	品名 (分類)	収去・発見 年月日	包装形態	違反内容等	措置	違反の原因	発見場所
1	生食用生かき	H26.11.25	合成樹脂製袋入 (150g)	11条第2項違反	指導票交付	特定できず	本場
	生食用かき			生食用かきの成分規格における 細菌数の基準値超過	販売中止と 流通状況調査指示		

2. 不良食品

該当食品なし

【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)
1	H26.4.28	湯煮品	製造者への改善を要請(大腸菌群陽性)
2	H26.6.13	鶏肉類	生食用食鳥肉の販売自粛を指導
3	H26.6.16	和菓子2件 ゆでめん1件	製造者への改善を要請(大腸菌群陽性)
4	H26.6.24	和菓子	製造者への改善を要請(細菌数不適)
5	H26.6.27	鮮魚角切(冷凍)	流通状況調査及び再発防止の要請(異物混入の可能性)
6	H26.6.30	和菓子	製造者への改善を要請(細菌数不適・大腸菌群陽性)
7	H26.7.22	魚肉ねり製品3件	製造者への改善を要請(細菌数不適)
8	H26.7.28	穀類弁当	製造者への改善を要請(細菌数不適)
9	H26.8.4	和菓子1件 洋菓子1件	製造者への改善を要請(大腸菌群陽性)
10	H26.8.9	マグロ	加工者への改善を要請(細菌数不適)
11	H26.9.3	小型鮮魚介類	小型鮮魚を取扱う際のフゲの稚魚混入防止について指導
12	H26.10.14	和菓子	製造者への改善を要請(大腸菌群陽性)
13	H26.10.20	そうざい等4件	製造者への改善を要請(細菌数不適・大腸菌群陽性)
14	H26.10.24	和菓子	製造者への改善を要請(大腸菌群陽性)
15	H26.10.24	和菓子1件 調理パン1件	製造者への改善を要請(細菌数不適・大腸菌群陽性)
16	H26.10.31	穀類弁当1件 調理パン1件	製造者への改善を要請(大腸菌群陽性)
17	H26.11.25	湯煮品2件	加工者への改善を要請(細菌数不適・大腸菌群陽性)
18	H26.11.26	野菜加工品	販売者・輸入者への改善を指示(表示不備)
19	H26.11.27	生食用かき (食品衛生法第11条2項違反)	販売中止及び流通状況調査の要請 (収去検査にて生食用かきの成分規格を超える細菌数を検出)
20	H26.12.2	和菓子	製造者への改善を要請(大腸菌群陽性)
21	H26.12.12	とらふぐ身欠	回収品があった場合の移動禁止指示(喫食者から身体異常の届出)
22	H27.1.6	生食用鮮魚介類	加工者への改善を指示(表示不備)
23	H27.2.9	魚介類加工品	製造者への改善を指示(表示不備)
24	H27.2.23	そうざい	製造者への改善を要請(大腸菌群陽性)
25	H27.3.14	湯煮品	製造者への改善を指示(表示不備)
26	H27.3.20	和菓子2件 洋菓子1件	製造者への改善を要請(大腸菌群陽性)
27	H27.3.20	穀類弁当	製造者への改善を指示(表示不備)
28	H27.3.31	魚介類加工品2件	製造者への改善を要請(細菌数不適)

【表6】検査品目・項目別検査件数

検査品目 検査項目	総		魚介類		冷凍食品		魚介類加工品		肉卵類及びその加工品		乳製品及び乳類加工品		穀類及びその加工品	
	数	違反件数	数	違反件数	数	違反件数	数	違反件数	数	違反件数	数	違反件数	数	違反件数
収去件数	1,272	1	156	1	11		307		119		2		83	
微生物検査	検査件数	918	1	67	1	11	302	119	2	83				
	検査項目合計	2,914	1	323	1	34	932	368	6	278				
	細菌数	875	1	67	1	11	302	119		83				
	大腸菌(群)	892		67		10	301	119	2	83				
	黄色ブドウ球菌	889		66		11	295	119	2	83				
	腸管出血性大腸菌O157	21												
	腸炎ビブリオ	86		57			25							
	サルモネラ	21												
	ノロウイルス	[5]		[5]										
その他の細菌	7							5	2					
理化学検査	検査件数	1,117		108		7	241	118	2	67				
	検査項目合計	25,832		734		21	725	357	6	202				
	保存料	1,484				14	472	236	4	134				
	甘味料	742				7	236	118	2	67				
	着色料													
	過酸化水素	4					4							
	酸化防止剤													
	発色剤	11					7	3						
	漂白剤	28					5						1	
	品質保持剤													
	抗生物質	220		220										
	合成抗菌剤	385		385										
	PCB	28		28										
	水銀	84		83			1							
	有機スズ化合物													
	残留農薬	22,792 [3640]												
防ばい剤	36													
TTCTテスト														
下痢性貝毒	9		9											
麻痺性貝毒	9		9											
その他の理化学	[68]		[11]			[0]								
現場検査	過酸化水素													
	保存温度													
	その他現場検査													
違反内容	6条													
	10条													
	11条2項	1		1										
	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	39		5			8	1		1				
	その他			1										

[]内の数値は、環境保健研究所に検査を依頼した検査項目数(本集計対象外)

検査品目 検査項目	野菜・その加工品 果物及び	菓子類	清涼飲料水	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	手指等
	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
収去件数	360	140		1	4	1	88		
微生物検査	検査件数	100	140		1	4	1	88	
	検査項目合計	260	423		3	20	3	264	
	細菌数	59	140		1	4	1	88	
	大腸菌(群)	76	140		1	4	1	88	
	黄色ブドウ球菌	79	140		1	4	1	88	
	腸管出血性大腸菌O157	21							
	腸炎ビブリオ					4			
	サルモネラ	21							
	その他の細菌								
理化学検査	検査件数	354	132				1	87	
	検査項目合計	23,120	398				3	266	
	保存料	184	264				2	174	
	甘味料	92	132				1	87	
	着色料								
	殺菌料								
	酸化防止剤								
	発色剤							1	
	漂白剤	16	2					4	
	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	22,792 [3640]								
防ばい剤	36								
TTCT-テスト									
下痢性貝毒									
麻ひ性貝毒									
その他の理化学	[57]								
現場検査	過酸化水素								
	保存温度								
	その他現場検査								
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	始末書口頭説明								
	指導票交付	1	15				8		
	その他								

[]内の数値は、環境保健研究所に検査を依頼した検査項目数(本集計対象外)

【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	魚 介 類		冷 凍 食 品		魚 介 加 工 品		野 菜 ・ そ の 加 工 品 及 び		そ の 他 の 食 品	
			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		
収去件数		35	13		1		5		16			
微生物 検査	検査件数	5	2		1		2					
	検査項目合計	21	10		3		8					
	一般生菌数	5	2		1		2					
	大腸菌(群)	4	2				2					
	黄色ブドウ球菌	8	2		1		2					
	腸管出血性大腸菌O157											
	腸炎ビブリオ	3	2				1					
	サルモネラ											
	その他の細菌											
理化 学 検 査	検査件数	33	12		1		4		16			
	検査項目合計	2,407	134		3		4		2,266			
	保存料	2			2							
	甘味料	1			1							
	着色料											
	過酸化水素	3					3					
	酸化防止剤											
	発色剤											
	漂白剤											
	品質保持剤											
	抗生物質	44	44									
	合成抗菌剤	77	77									
	PCB	2	2									
	水銀	12	11					1				
	有機スズ化合物											
	残留農薬	2,230 [70]								2,230 [70]		
	防ばい剤	36								36		
TTCT-テスト												
下痢性貝毒												
麻ひ性貝毒												
その他の理化学												
現場 検 査	過酸化水素											
	保存温度											
	その他現場検査											
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											
	その他											

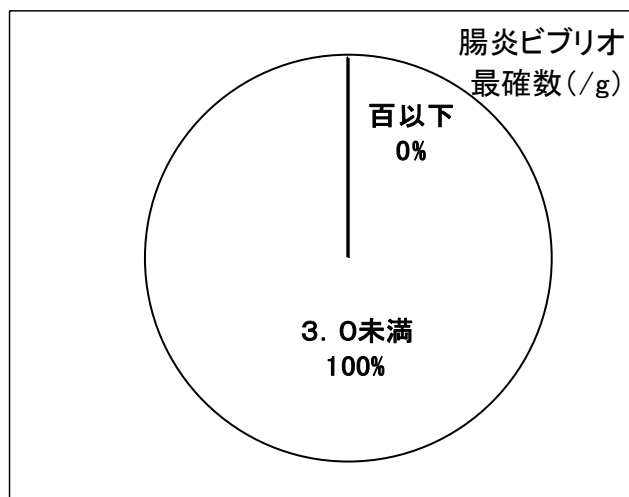
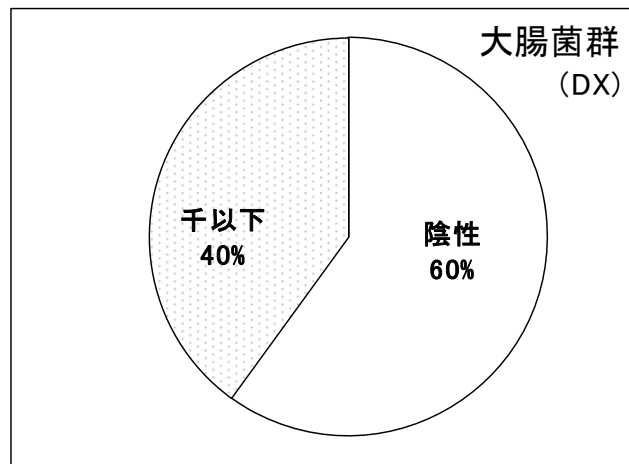
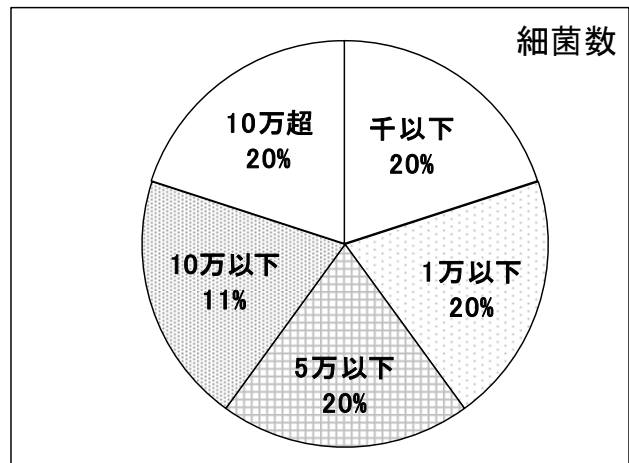
[]内の数値は、環境保健研究所に検査を依頼した検査項目数(再掲)

【表 8】生食用鮮魚介類の細菌検査結果(場外加工品)

(表内の数字は検体数)

検査項目	品目 件数	ウニ	ホタテ貝柱	赤貝	トリ貝	件数合計
		検出値				
		3	0	1	1	5
細菌数 (/g)	千以下	1	0	0	0	1
	1万以下	0	0	0	1	1
	5万以下	1	0	0	0	1
	10万以下	0	0	1	0	1
	10万超	1	0	0	0	1
大腸菌群 (/g)	陰性	2	0	0	1	3
	千以下	1	0	1	0	2
	千超	0	0	0	0	0
腸炎ビブリオ 最確数 (/g)	3.0未満	3	0	1	1	5
	十以下	0	0	0	0	0
	百以下	0	0	0	0	0
	百超	0	0	0	0	0

【図 1】生食用鮮魚介類細菌検査結果分布図



【表 9】 鮮魚切り身等の細菌検査結果(場内加工品)

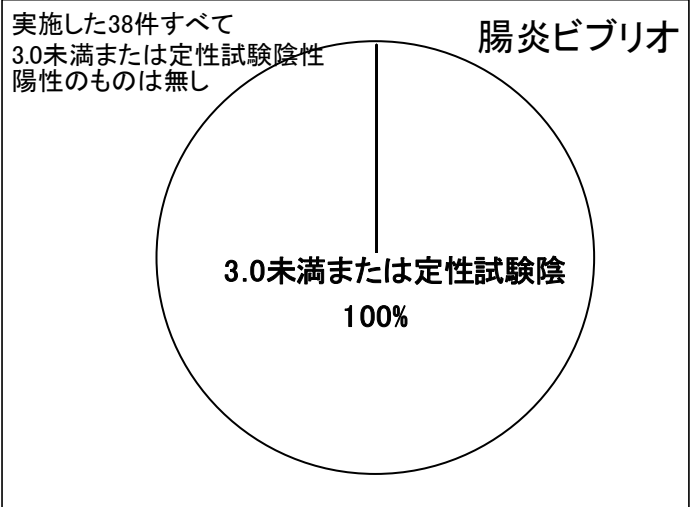
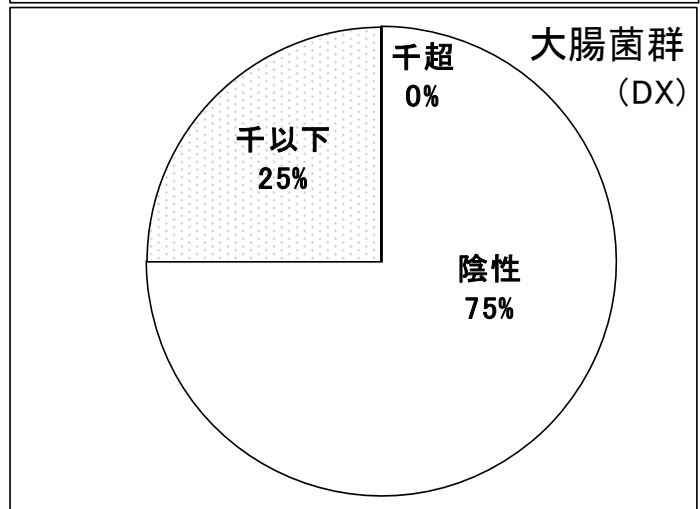
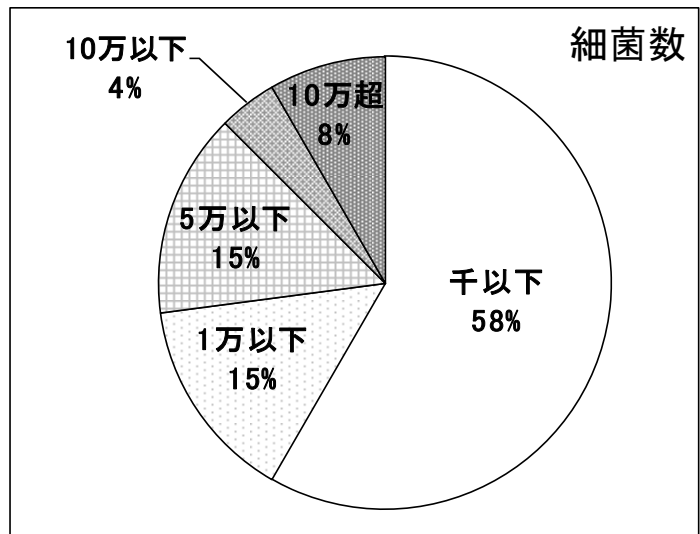
(表内の数字は検体数)

検査項目	品目 件数	マ	そ	件 数 合 計
		グ ロ ※ 1	の 他 ※ 2	
検出値		28	20	48
細菌数 (/g)	千以下	21	7	28
	1万以下	1	6	7
	5万以下	2	5	7
	10万以下	1	1	2
	10万超	3	1	4
大腸菌群 (/g)	陰性	21	15	36
	千以下	7	5	12
	千超	0	0	0
腸炎ビブリオ 最確数 (/g)	3.0未満または 定性試験陰性	28	10	38
	3.0以上または 定性試験陽性	0	0	0

※1 マグロ専門仲卸店舗・加工場加工品

※2 加工場等で加工された魚介類切り身、飲食店調理品(寿司ネタ)等

【図 2】 生食用鮮魚介類細菌検査結果分布図

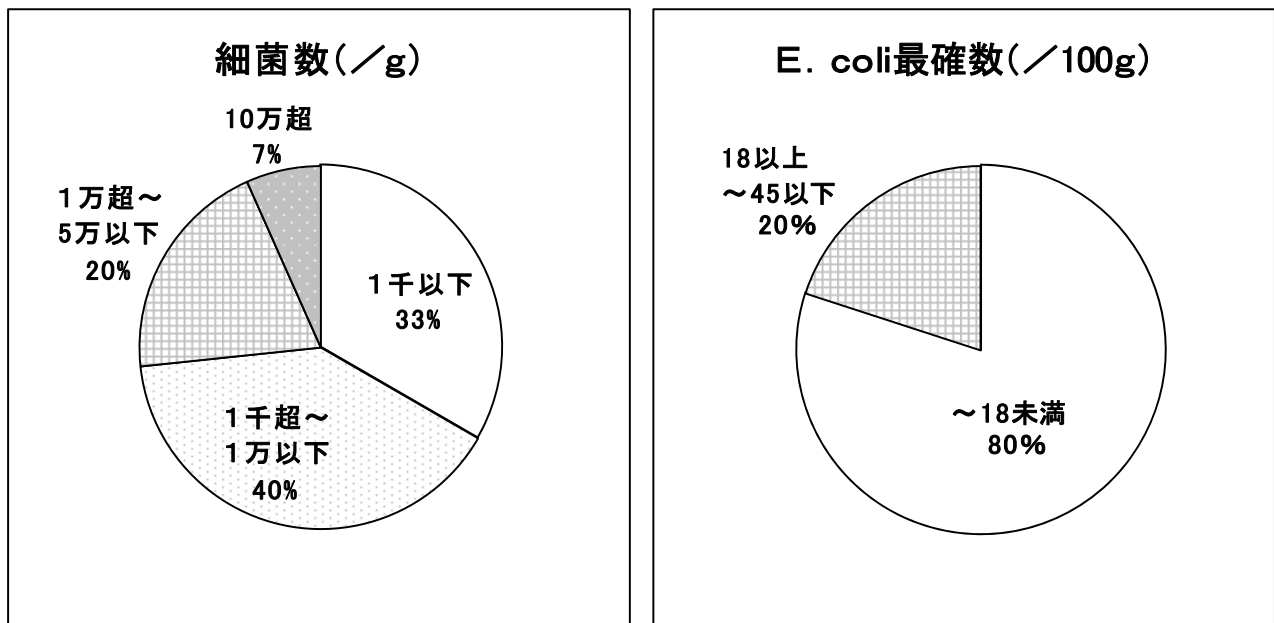


【表 10】生かきの細菌検査結果

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 (/100g)					腸炎ビブリオ最確数 (/g)				
		件 数	細菌 数	E. coli 最 確 数	保 存 温 度		違 反	1千 超 1千 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
										5万 超 10万 以下	10万 超				230 超 1千 以下	1千 超					
										10万 超	100 超										
11	4	0	1	0	0	0	1	2	0	1	2	2	0	0	0	4	0	0	0	0	
12	4	0	0	0	0	1	3	0	0	0	4	0	0	0	0	4	0	0	0	0	
1	3	0	0	0	0	1	1	1	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	
2	4	0	0	0	0	3	1	0	0	0	3	1	0	0	0	4	0	0	0	0	
計	15	0	1	0	0	5	6	3	0	1	12	3	0	0	0	15	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 3】生食用かきの細菌検査結果分布



【表 11】 魚介類の抗菌性物質検査結果

No.	魚介類名 ※1	件数	抗生物質 (4系統)				合成抗菌剤 (7種)					
			ペニシリン系	マクロライド系	サイクリン系	アミノグリコシド系	スルフアモノメトキシシン	スルフアジメトキシシン	スルフアキノキサリン	オキソリニン酸	ナリジクス酸	フラゾリドン
1	ア ユ	1	←	0/1	→	←	0/1	→				
2	ウ ナ ギ	2	←	0/2	→	←	0/2	→				
3	カ ン パ チ	4	←	0/4	→	←	0/4	→				
4	ギ ン ザ ケ	1 (1)	←	0/1 (1)	→	←	0/1 (1)	→				
5	ク ル マ エ ビ	4	←	0/4	→	←	0/4	→				
6	サ ー モ ン	4 (4)	←	0/4 (4)	→	←	0/4 (4)	→				
7	シ マ ア ジ	5	←	0/5	→	←	0/5	→				
8	ス ズ キ	2	←	0/2	→	←	0/2	→				
9	ト ラ フ グ	4	←	0/4	→	←	0/4	→				
10	バ ナ メ イ	2 (2)	←	0/2 (2)	→	←	0/2 (2)	→				
11	ハ マ チ	6	←	0/6	→	←	0/6	→				
12	ヒ ラ メ	5 (3)	←	0/5 (3)	→	←	0/5 (3)	→				
13	ブ リ	2	←	0/2	→	←	0/2	→				
14	ブ ラ ッ ク タ イ ガ ー	1 (1)	←	0/1 (1)	→	←	0/1 (1)	→				
15	マ ア ジ	1	←	0/1	→	←	0/1	→				
16	マ ダ イ	10	←	0/10	→	←	0/10	→				
17	マ ハ タ	1	←	0/1	→	←	0/1	→				
合 計		55 (11)	←	0/55 (11)	→	←	0/58 (8)	→				

()の数字は輸入魚介類検査数の再掲
 ※1 検体はすべて養殖魚または蓄養魚
 ※2 表中の数字は、検出数/検査数

【表 12】 貝毒検査結果

貝の種類	産地	宮城県	千葉県	三重県	愛知県	京都府	兵庫県	福岡県	計
アサリ		-	-	0/1	0/1	-	-	0/1	0/3
岩カキ		-	-	-	-	0/1	-	-	0/1
シジミ		-	-	0/1	-	-	-	-	0/1
ナミガイ(白ミル貝)		-	-	-	-	-	0/1	-	0/1
ハマグリ		-	0/1	-	-	-	-	-	0/1
ムラサキガイ(ムール貝)		0/1	-	-	-	-	0/1	-	0/2
合 計		0/1	0/1	0/2	0/1	0/1	0/2	0/1	0/9

※ 検査実施時期:4~5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

基準値	下痢性貝毒:0.05MU/gを超えない 麻痺性貝毒:4MU/gを超えない
-----	---

【表 13】魚介類のPCB検査結果

No	漁獲海域 PCB 検出値 (ppm)	第1海域				第2海域			第3海域			第4海域			第5海域			全海域				計 (件)	備 考		
		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・その他 養殖								平均 値	最 小 値	最 大 値
		≤0.1	≤0.5	≤1	≤2	≤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	≤2		(ppm)	(ppm)	(ppm)
1	アイナメ											1						1				1	nd.	-	-
2	アカシタヒラメ	1																1				1	nd.	-	-
3	アサリ											1						1				1	nd.	-	-
4	キス	1																1				1	nd.	-	-
5	クルマエビ(養殖)														3			3				3	nd.	-	-
6	コノシロ	1																1				1	0.01	-	-
7	シログチ	1																1				1	0.01	-	-
8	スズキ	1																1				1	nd.	-	-
9	ナミガイ	1																1				1	nd.	-	-
10	バナメイ(養殖)														2			2				2	nd.	-	-
11	ハマグリ											1						1				1	nd.	-	-
12	ハマチ(養殖)														2			2				2	nd.	-	-
13	マイワシ											1						1				1	nd.	-	-
14	マダイ(養殖)														4			4				4	nd.	-	-
15	マダラ											1						1				1	nd.	-	-
16	ムラサキイガイ	1																1				1	nd.	-	-
17	カキ	3				1												4				4	nd.	-	-
18	わかさぎ											1						1				1	nd.	-	-
		10				1						6						11				28			

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

※セイゴはスズキの体長60cm以下のものをいう

()内の数値は輸入魚介類再掲

平均値の算出はn.d.を0ppmとした

【表 14】魚介類の水銀検査結果

No	魚獲海域 総水銀 検出値(ppm) 魚介類名	A 海 域			B 海 域			C 海 域				D 海 域				全 海 域				計 (件)	備 平均 値 (ppm)	考 最 小 値 (ppm)	考 最 大 値 (ppm)
		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				遠洋・沖合 輸入物・養殖											
		≤0.1	≤0.2	≤0.4	≤0.1	≤0.2	≤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				
1	アサリ				1			1							1	1			2	0.01	nd	0.02	
2	アユ(養殖)											1			1				1	0.09	-	-	
3	ウナギ(養殖)											2			2				2	0.08	0.07	0.09	
4	ウニ							2			1				3				3	0.15	nd	0.03	
5	カンパチ(養殖)							1				3			1	3			4	0.14	0.13	0.15	
6	クルマエビ(養殖)											3			3				3	0.04	0.02	0.06	
7	コノシロ	1													1				1	0.03	-	-	
8	サーモン(養殖)											5			5				5	0.02	0.01	0.03	
9	サワラ							1							1				1	0.01	-	-	
10	サンマ											1			1				1	0.07	-	-	
11	シジミ							1							1				1	0.01	-	-	
12	シマアジ(養殖)											3	1			3	1		4	0.19	0.12	0.26	
13	シロギス							1							1				1	0.04	-	-	
14	スズキ		1													1			1	0.11	-	-	
15	スズキ(養殖)										1	1			1	1			2	0.13	0.03	0.22	
16	トラフグ(養殖)										4				4				4	0.05	0.02	0.09	
17	ナミガイ	1													1				1	nd	-	-	
18	バナメイ(養殖)										2				2				2	0.01	0.01	0.01	
19	ハマチ(養殖)										2	4			2	4			6	0.19	0.01	0.29	
20	ヒラメ							1							1				1	0.06	-	-	
21	ヒラメ(養殖)										3				3				3	0.01	nd	0.03	
22	ブラックタイガー(養殖)										1				1				1	0.01	-	-	
23	ブリ(養殖)											2				2			2	0.16	0.15	0.17	
24	マアジ(養殖)										1				1				1	0.05	-	-	
25	マイワシ							1							1				1	0.01	-	-	
26	マダイ(養殖)										2	1	4		2	1	4		7	0.18	0.04	0.35	
27	マダラ							1							1				1	0.03	-	-	
28	マハタ(養殖)												1						1	0.21	-	-	
29	ムシカレイ							1							1				1	0.07	-	-	
30	ムラサキイガイ							2							2				2	0.01	0.01	0.02	
31	カキ	15			1										16				16	0.01	nd	0.05	
32	アカガイ										1				1				1	0.01	-	-	
33	ボイルトリガイ										1				1				1	nd	-	-	
	合 計	17	1		1	1		13				31	14	6	62	16	5		84				

() 内は輸入魚介類の数値を再掲

nd は0.01ppm未満

*「ツバス」はブリの体長40cm未満、「ハマチ」はブリの体長40cm以上60cm未満とした。

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)

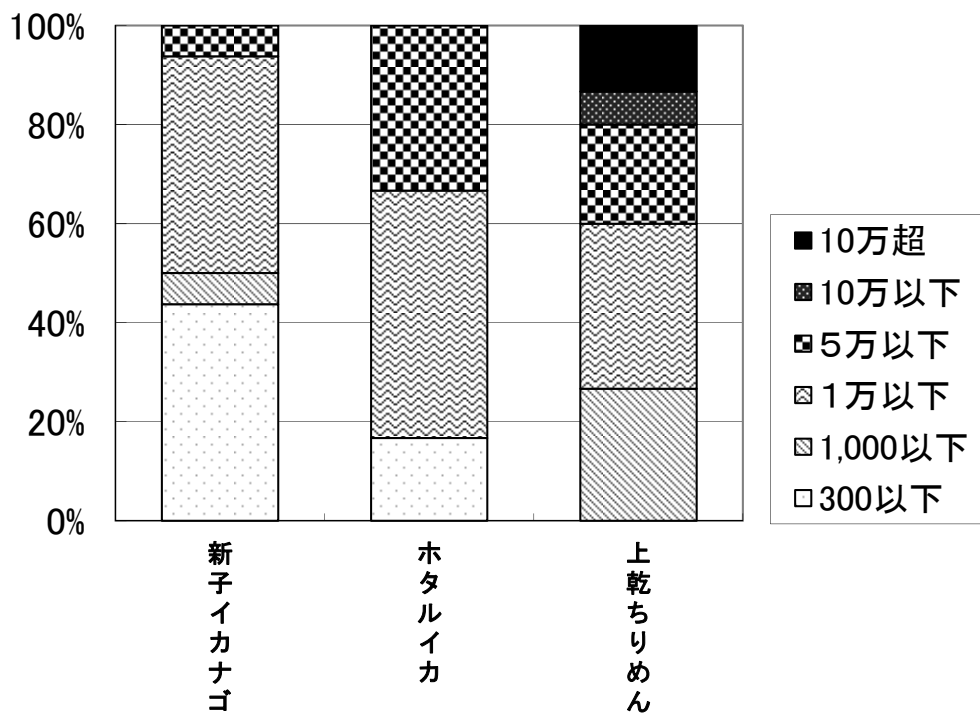
ただし、マグロ類(マグロ、カジキおよびカツオ)及び内水面水域の河川産の魚介類(湖沼産の魚介類は含まない)、並びに深海性魚介類等(メヌケ類、キンメダイ、ギンダラ、ベニズワイガニ、エッチュウバイガイ及びサメ類)については適用しない。

【表 15】 湯煮品の細菌検査結果

(表中の数字は検体数)

検査項目	品名 検体数	新子イカナゴ	ホタルイカ	釜揚げちりめん	ゆでがに	ゆでだこ	上乾ちりめん
		菌数	16	6	0	0	0
細菌数 (/g)	300以下	7	1	0	0	0	0
	1,000以下	1	0	0	0	0	4
	1万以下	7	3	0	0	0	5
	5万以下	1	2	0	0	0	3
	10万以下	0	0	0	0	0	1
	10万超	0	0	0	0	0	2
大腸菌群 (/g)	陰性	16	5	0	0	0	14
	1,000以下	0	1	0	0	0	1
	1,000超	0	0	0	0	0	0
黄色ブドウ球菌陽性数		0	0	0	0	0	0
腸炎ビブリオ陽性数		0	0	0	0	0	0

【図 4】 湯煮品の細菌数分布



【表 16】野菜類の残留農薬検査結果

番号	分類名	生産地 または 出荷地	検査 項目数	検査結果			収 去 月
				検出農薬			
				農薬名	検出値	基準値	
1	えだまめ	山形県	149				10
2	えんどう	和歌山県	219	ボスカリド	0.03	3.0	2
3	おくら	鹿児島県	149				7
4	かぶ類の根	徳島県	219				3
5	かぶ類の葉	徳島県	219				3
6	かぼちゃ(スカッシュを含む)	長崎県	149				7
7	かぼちゃ(スカッシュを含む)	メキシコ	219	イミダクロプリド	0.01	1.0	12
8	かんしょ	茨城県	219				9
9	かんしょ	北海道	219				11
10	かんしょ	徳島県	219				2
11	キャベツ	兵庫県	149				6
12	キャベツ	群馬県	219				8
13	キャベツ	長野県	149				9
14	キャベツ	群馬県	219				10
15	キャベツ	愛知県	219				1
16	キャベツ	兵庫県	149				3
17	きゅうり(ガーキンを含む)	愛媛県	149				4
18	きゅうり(ガーキンを含む)	愛媛県	149				8
19	きゅうり(ガーキンを含む)	福島県	219	イミダクロプリド	0.03	1.0	9
20	きゅうり(ガーキンを含む)	愛媛県	219				10
21	きょうな	兵庫県	219				1
22	ごぼう	茨城県	149				9
23	ごぼう	茨城県	149	メチダチオン	0.03	0.10	2
24	こまつな	兵庫県	149				11
25	こまつな	兵庫県	219				2
26	さといも類(やつがしらを含む)	静岡県	219				12
27	さといも類(やつがしらを含む)	愛媛県	149				1
28	しゅんぎく	兵庫県	219				11
29	セロリ	長野県	149				9
30	その他のうり科野菜	岡山県	219				9
31	その他のきのこ類	長野県	149				11
32	その他のなす科野菜	高知県	149	プロシミドン	0.09	5.0	4
33	その他のなす科野菜	高知県	149				6
34	その他のハーブ(大葉、紅たで)	愛知県	149				6
35	その他の野菜	愛知県	219				7
36	その他の野菜	徳島県	149				12
37	だいこん類(ラディッシュを含む)の根	兵庫県	149				9
38	だいこん類(ラディッシュを含む)の根	北海道	149				9
39	だいこん類(ラディッシュを含む)の根	石川県	149				11
40	だいこん類(ラディッシュを含む)の根	長崎県	219				1
41	だいこん類(ラディッシュを含む)の根	徳島県	149				1
42	たけのこ	香川県	149				4
43	たけのこ	中国	149				3
44	たまねぎ	兵庫県	149				7
45	たまねぎ	北海道	219				9
46	たまねぎ	北海道	149				1
47	トマト	熊本県	149				4
48	トマト	熊本県	149				6
49	トマト	愛媛県	149				6
50	トマト	兵庫県	149				7
51	トマト	岐阜県	219	ボスカリド	0.04	5.0	8

番号	分類名	生産地 または 出荷地	検査 項目数	検査結果			収 去 月
				検出農薬			
				農薬名	検出値	基準値	
52	なす	高知県	149				6
53	なす	大阪府	219				7
54	なす	徳島県	149				8
55	にら	高知県	149	クレソキシムメチル	3.4	25	4
				フルジオキシニル	0.05	10	
56	にら	高知県	149				3
57	にんじん	兵庫県	149				6
58	にんじん	北海道	149				9
59	にんじん	長崎県	149				3
60	ねぎ(リーキを含む)	鳥取県	149				8
61	ねぎ(リーキを含む)	鳥取県	149				12
62	ねぎ(リーキを含む)	香川県	149				1
63	はくさい	長野県	149				7
64	はくさい	茨城県	219				11
65	パセリ	香川県	149				4
66	ばれいしょ	鹿児島県	149				4
67	ばれいしょ	鹿児島県	149				2
68	ばれいしょ	鹿児島県	149				3
69	ピーマン	愛媛県	149				8
70	ピーマン	高知県	219	クレソキシムメチル	0.17	2.0	12
71	ピーマン	宮崎県	219	プロシミドン	0.13	5.0	2
72	ブロッコリー	北海道	149				8
73	ブロッコリー	長野県	149				8
74	ブロッコリー	長野県	219				10
75	ブロッコリー	兵庫県	149				12
76	ほうれんそう	岐阜県	149				9
77	ほうれんそう	兵庫県	219				12
78	未成熟いんげん	高知県	219	フルジオキシニル	0.54	5.0	2
79	みつば	奈良県	149				6
80	レタス(サラダ菜及びちしやを含む)	福岡県	149				4
81	レタス(サラダ菜及びちしやを含む)	長野県	149				10
82	レタス(サラダ菜及びちしやを含む)	福岡県	149				2

【表 17】果物類の残留農薬検査結果

番号	分類名	生産地 または 出荷地	検査 項目 数	検査結果			収 去 月
				検出農薬			
				農薬名	検出値	基準値	
1	いちご	香川県	149				2
2	いちご	熊本県	149				2
3	いちご	長崎県	219	テトラコナゾール	0.20	2.0	1
				アゾキシストロビン	0.86	10.0	
4	いちご	長崎県	149				3
5	いちご	長崎県	149				3
6	いちご	兵庫県	149				3
7	いちご	福岡県	149				4
8	おうとう(チェリーを含む)	米国	149				6
9	おうとう(チェリーを含む)	山形県	219	ピラクロストロビン	0.01	3.0	7
				ボスカリド	0.08	3.0	
10	オレンジ(ネーブルオレンジを含む)	オーストラリア	149				12
11	オレンジ(ネーブルオレンジを含む)	米国	149				7
12	オレンジ(ネーブルオレンジを含む)	南アフリカ	148	ピリメタニル	0.99	10	10
13	かき	奈良県	219				11
14	かき	奈良県	149	クレソキシムメチル	0.11	5.0	11
15	かき	和歌山県	149				9
16	キウイ	ニュージーランド	149				7
17	キウイ	和歌山県	219				3
18	グレープフルーツ	米国	148				1
19	グレープフルーツ	南アフリカ	149				7
20	すいか	愛知県	149				6
21	すいか	愛媛県	149				6
22	すいか	長崎県	149				6
23	すいか	山形県	149				8
24	西洋なし	山形県	219	クレソキシムメチル	0.08	5.0	11
				アゾキシストロビン	0.01	2.0	
25	その他の果実	兵庫県	219	クロチアニジン	0.01	4.0	8
26	その他の果実	和歌山県	219				9
27	その他のかんきつ類果実	愛媛県	149	メチダチオン	0.09	5.0	1
28	その他のかんきつ類果実	愛媛県	149	メチダチオン	0.36	5.0	1
29	その他のかんきつ類果実	鹿児島県	149	メチダチオン	0.09	5.0	2
30	その他のかんきつ類果実	徳島県	219	クレソキシムメチル	0.08	10	9
				フェンプロパトリン	0.14	5.0	
31	その他のかんきつ類果実	愛媛県	219				3
32	なつみかんの果実全体	鹿児島県	149	メチダチオン	0.20	5.0	4
33	なつみかんの果実全体	熊本県	149				4
34	日本なし	石川県	149				8
35	日本なし	徳島県	149				8
36	日本なし	鳥取県	149				9
37	日本なし	鳥取県	219	ボスカリド	0.01	3.0	9
38	日本なし	福島県	219	クレソキシムメチル	0.08	5.0	10
				シラフルオフェン	0.01	1.0	
39	日本なし	山口県	219	シベルメトリン	0.17	2.0	9
				ピラクロストロビン	0.01	2.0	
40	パイナップル	フィリピン	149				6
41	バナナ	フィリピン	149	クロルピリホス	0.05	3	3

番号	分類名	生産地 または 出荷地	検査 項目 数	検査結果			収 去 月
				検出農薬			
				農薬名	検出値	基準値	
42	ぶどう	大阪府	149	クレソキシムメチル	0.43	15	6
43	ぶどう	大阪府	149				8
44	ぶどう	岡山県	149				8
45	ぶどう	岡山県	149	クレソキシムメチル	0.27	15	9
				テブコナゾール	0.09	10	
46	ぶどう	岡山県	219				9
47	ぶどう	長野県	149				9
48	ぶどう	広島県	149	フルジオキシニル	0.32	5.0	8
49	ぶどう	山形県	219	クロルフェナピル	0.05	5.0	8
				クレソキシムメチル	0.55	15	
				テブコナゾール	0.16	10	
				アゾキシストロビン	0.07	1.0	
50	みかん	徳島県	219				1
51	みかん	和歌山県	149				2
52	メロン類果実	愛知県	149				7
53	メロン類果実	茨城県	149				6
54	メロン類果実	茨城県	149				6
55	メロン類果実	米国	149				8
56	メロン類果実	米国	149				9
57	メロン類果実	山形県	149				7
58	メロン類果実	山形県	149				7
59	メロン類果実	山形県	219				7
60	もも	長野県	219				8
61	もも	山形県	219	ボスカリド	0.08	0.2	7
62	りんご	青森県	149				4
63	りんご	青森県	149	クロルピリホス	0.03	1.0	9
				シペルメトリン	0.10	2.0	
64	りんご	青森県	219	シペルメトリン	0.09	2.0	10
				チアクルプリド	0.02	2.0	
				ピラクロストロビン	0.02	1.0	
				ボスカリド	0.05	2.0	
65	りんご	青森県	219	ボスカリド	0.01	2.0	12
66	りんご	青森県	149				1
67	りんご	青森県	149				3
68	りんご	長野県	219	シプロジニル	0.07	5.0	9
69	レモン	愛媛県	149	メチダチオン	0.20	5.0	12
70	レモン	チリ	148	クロルピリホス	0.03	1.0	8
71	レモン	チリ	148	クロルピリホス	0.10	1.0	11

【表 18-1】 検出した農薬一覧

番号	農薬名	用途	検出作物名	検出値 (ppm)	検出作物に おける基準値 (ppm)	検出検体数/ 同種作物の検 体数	検出検体数/ 全検体数
1	アゾキシストロピン	殺菌剤	いちご	0.86	10	1/7	3/153
			西洋なし	0.01	2	1/1	
			ぶどう	0.07	1	1/8	
2	イミダクロプリド	殺虫剤	かぼちゃ	0.01	1	1/2	2/153
			きゅうり	0.03	1	1/4	
3	クレソキシムメテル	殺虫剤	かき	0.11	5	1/3	9/153
			にら	3.4	25	1/2	
			日本なし	0.08	5	1/6	
			西洋なし	0.08	5	1/1	
			ピーマン	0.17	2	1/3	
			ぶどう	0.43	15	3/8	
			ぶどう	0.55	15		
			ぶどう	0.27	15		
	その他のかんきつ類果実	0.08	10	1/5			
4	クロチアニジン	殺虫剤	その他の果実	0.01	4	1/2	1/153
5	クロルフェナピル	殺虫剤	ぶどう	0.05	5	1/8	1/153
6	クロルピロホス	殺虫剤	バナナ	0.05	3	1/1	4/153
			りんご	0.03	1	1/7	
			レモン	0.03	1	2/3	
			レモン	0.1	1		
7	シベルメトリン	殺虫剤	日本なし	0.17	2	1/6	3/153
			りんご	0.09	2	2/7	
			りんご	0.1	2		
8	シプロジニル	殺菌剤	りんご	0.07	5	1/7	1/153
9	シラフルオフェン	殺虫剤	日本なし	0.01	1	1/6	1/153
10	テトラコナゾール	殺菌剤	いちご	0.2	2	1/7	1/153
11	テブコナゾール	殺菌剤	ぶどう	0.09	10	2/8	2/153
			ぶどう	0.16	10		
12	チアクロプリド	殺虫剤	りんご	0.02	2	1/7	1/153
13	ピラクロストロピン	殺菌剤	おうとう(チェリーを含む)	0.01	3	1/2	3/153
			日本なし	0.01	2	1/6	
			りんご	0.02	1	1/7	
14	ピリメタニル	殺菌剤	オレンジ(ネーブルオレンジを含む)	0.99	10	1/3	1/153
15	フェンプロパトリン	殺虫剤	その他のかんきつ類果実	0.14	5	1/5	1/153
16	フルジオキシニル	殺菌剤	にら	0.05	10	1/2	3/153
			ぶどう	0.32	5	1/8	
			未成熟いんげん	0.54	5	1/1	
17	ボスカリド	殺菌剤	えんどう	0.03	3	1/1	7/153
			おうとう(チェリーを含む)	0.08	3	1/2	
			トマト	0.04	5	1/5	
			日本なし	0.01	3	1/6	
			りんご	0.01	2	2/7	
			りんご	0.05	2		
18	プロシミドン	殺菌剤	その他のなす科野菜	0.09	5	1/2	2/153
ピーマン	0.13	5	1/3				
19	メダダチオン	殺虫剤	ごぼう	0.03	0.1	1/2	6/153
			なつみかん	0.2	5	1/2	
			レモン	0.2	5	1/3	
			その他かんきつ類果実	0.09	5	3/5	
			その他かんきつ類果実	0.09	5		
			その他かんきつ類果実	0.36	5		

【表 18-2】 検査項目一覧

	149 項目	222 項目	測定 機器
BHA ※1	○	○	A
DDT ※2	○	○	A
EPN	○	○	B
XMC	○	○	A
アクリナトリン	○	○	A
アザメチホス		○	C
アジンホスメチル		○	C
アゾキシストロビン		○	C
アトラジン	○	○	A
アニロホス	○	○	B
アラクロール	○	○	A
アラマイト		○	C
アルジカルブ		○	C
アルドキシカルブ		○	C
イサゾホス	○	○	B
イソキサフルトール		○	C
イソプロチオラン	○	○	A
イブパリカルブ		○	C
イブロンホス	○	○	B
イマザリル		○	C
イミダクロプリド		○	C
インダノファン		○	C
インドキサカルブ		○	C
ユニコナゾールP	○	○	A
エスプロカルブ	○	○	A
エタルフルラリン	○	○	A
エチオン	○	○	B
エディフェンホス	○	○	B
エトフェンブロックス	○	○	A
エトプロホス	○	○	B
エトリムホス	○	○	B
エンドリン	○	○	A
オキサジアゾン	○	○	A
オキサジキシル	○	○	A
オキサジクロメホン		○	C
オキサミル		○	C
オキシカルボキシ		○	C
オリザリン		○	C
カズサホス	○	○	B
カフェンストロール	○	○	A
カルバリル		○	C
カルフェントラゾンエチル	○	○	A
カルプロバミド		○	C
キナルホス	○	○	B
キノキシフェン	○	○	A
キントゼン	○	○	A
クミロン		○	C
クレソキシメチル	○	○	A
クロキントセットメキシル		○	C
クロチアニジン		○	C
クロマゾン	○	○	A
クロマフェノジド		○	C
クロメブロップ		○	C
クロリダゾン		○	C
クロルピリホス	○	○	B
クロルピリホスメチル	○	○	B
クロルフェナピル	○	○	A
クロルフェンビンホス ※3	○	○	B
クロルプロファミン	○	○	A
クロルベンジレート	○	○	A
クロロクスロン		○	C
シアゾファミド		○	C
シアナジン	○	○	A
シアノホス	○	○	B
ジウロン		○	C
ジエトフェンカルブ	○	○	A
ジクロフェンチオン	○	○	B
ジクロホップメチル	○	○	A
シハロトリン	○	○	A
シハロホップチル	○	○	A
ジフェナミド	○	○	A
シフルトリン	○	○	A
ジフルフェニカン	○	○	A
シフルフェナミド		○	C
ジフルベンズロン		○	C
シプロコナゾール	○	○	A
シプロジニル		○	C
シベルメトリン	○	○	A
シマジン	○	○	A
シメコナゾール		○	C

	149 項目	222 項目	測定 機器
ジメタメトリン	○	○	A
ジメチリモール		○	C
ジメチルビンホス ※3	○	○	B
ジメテナミド	○	○	A
ジメトエート	○	○	B
ジメトモルフ		○	C
シメトリン	○	○	A
ジメビレレート	○	○	A
シラフルオフエン		○	C
スピノサド		○	C
ダイアジノン	○	○	B
ダイアレート		○	C
ダイムロン		○	C
チアクロプリド		○	C
チアベンダゾール		○	C
チアメトキサム		○	C
チオベンカルブ	○	○	A
チオメトン	○	○	B
チフルザミド	○	○	A
ディルドリン ※4	○	○	A
テトラクロルビンホス	○	○	B
テトラコナゾール	○	○	A
テトラジホン	○	○	A
テニルクロール	○	○	A
テブコナゾール	○	○	A
テブチウロン		○	C
テブフェノジド		○	C
テブフェンピラド	○	○	A
テフルトリン	○	○	A
テフルベンズロン		○	C
テルブトリン	○	○	A
テルブホス	○	○	B
トリアジメホン	○	○	A
トリアゾホス	○	○	B
トリアレート	○	○	A
トリデモルフ		○	C
トリブホス	○	○	B
トリフルムロン		○	C
トリフルラリン	○	○	A
トルクロホスメチル	○	○	B
ナブロアニリド		○	C
ナブロバミド	○	○	A
ニトロタールイソプロピル	○	○	A
ノバルロン		○	C
ノルフルラジン	○	○	A
パクロブトラゾール	○	○	A
ハルフェンブロックス	○	○	A
ピコリナフェン	○	○	A
ピフェノックス	○	○	A
ピフェントリン	○	○	A
ピベロホス	○	○	B
ピラクロストロビン		○	C
ピラクロホス	○	○	B
ピラゾホス	○	○	B
ピラゾリネート		○	C
ピラフルフェンエチル	○	○	A
ピリダフェンチオン	○	○	B
ピリダベン	○	○	A
ピリブチカルブ	○	○	A
ピリプロキシフェン	○	○	A
ピリミカーブ		○	C
ピリミノバックメチル ※3	○	○	A
ピリミホスメチル	○	○	B
ピリメタニル	○	○	A
ピロキロン	○	○	A
ピンクロリン	○	○	A
フィプロソリン	○	○	A
フェナミホス	○	○	B
フェナリモル	○	○	A
フェニトロチオン	○	○	B
フェノキシカルブ		○	C
フェノチオカルブ	○	○	A
フェノブカルブ		○	C
フェリムゾン		○	C
フェンアミド		○	C
フェンシルホチオン	○	○	B
フェンチオン	○	○	B
フェントエート	○	○	B
フェンバレレート	○	○	A
フェンビロキシメート	○	○	C

	149 項目	222 項目	測定 機器
フェンプロバトリン	○	○	A
フェンプロビモルフ	○	○	A
フェンメディファミン		○	C
フサライド	○	○	A
ブタクロール	○	○	A
ブタフェナシル		○	C
ブタミホス	○	○	B
ブプロフェジン	○	○	A
フラムブロップメチル	○	○	A
フルアクリピリム	○	○	A
フルキンコナゾール	○	○	A
フルジオキソニル	○	○	A
フルシトリネート	○	○	A
フルトラニル	○	○	A
フルバリネート	○	○	A
フルフェナセット		○	C
フルフェノクスロン		○	C
フルリドン		○	C
フルチラクロール	○	○	A
プロシミドン	○	○	A
プロチオホス	○	○	B
プロバキサホップ	○	○	C
プロバジン	○	○	A
プロバホス	○	○	B
プロピザミド	○	○	A
プロフェノホス	○	○	B
プロメトリン	○	○	A
プロモブチド	○	○	A
プロモホス	○	○	B
ヘキサコナゾール	○	○	A
ヘキサジノン	○	○	A
ヘキサフルムロン		○	C
ヘキシチアゾクス		○	C
ペナラキシル	○	○	A
ペノキサコル	○	○	A
ペルメトリン	○	○	A
ペンコナゾール	○	○	A
ペンシクロン		○	C
ペンダイオカルブ		○	C
ペンディメタリン	○	○	A
ペントキサゾン		○	C
ペンフルラリン	○	○	A
ペンフレセート	○	○	A
ホサロン	○	○	B
ボスカリド		○	C
ホスメット	○	○	B
マラチオン	○	○	B
ミクロブタニル	○	○	A
メタベンズチアズロン		○	C
メチダチオン	○	○	B
メトキシクロール	○	○	A
メトキシフェノジド		○	C
メトラクロール	○	○	A
メビンホス	○	○	B
メフェナセット	○	○	A
メフエンビルジエチル	○	○	A
メブロニル	○	○	A
モノリニユロン		○	C
ラクトフェン		○	C
リニユロン		○	C
ルフェエロン		○	C
レナシル	○	○	A

※1 α-BHA, β-BHA, δ-BHA, γ-BHA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

測定機器	
A	GC-MS測定項目
B	GC-FPD測定項目
C	LC-MS-MS測定項目

平成27年3月末現在

【表 19】 果実類の防ばい剤検査結果

番号	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)	
1	バレンシアオレンジ	アメリカ	イマザリル	0.0006	0.005以下	7
			チアベンダゾール	0.001	0.010以下	
2	グレープフルーツ	南アフリカ	イマザリル	0.0016	0.005以下	7
			チアベンダゾール	0.001	0.010以下	
3	レモン	チリ	イマザリル	0.0010	0.0050以下	8
			チアベンダゾール	0.001	0.010以下	
4	バレンシアオレンジ	南アフリカ	イマザリル	0.0007	0.0050以下	10
5	レモン	チリ	イマザリル	0.0008	0.0050以下	11
			フルジオキシニル	0.003	0.010以下	
6	バレンシアオレンジ	オーストラリア	イマザリル	0.0004	0.0050以下	12
7	グレープフルーツ	アメリカ	イマザリル	0.0002	0.0050以下	1
8	バナナ	フィリピン	検出防ばい剤なし	—	—	3

※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

※本検査法における定量下限一覧

(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
定量下限	0.0002	0.001	0.002	バナナ: 0.0004 柑橘類: 0.001	0.00005

【表 20】 衛生監視事務所からの依頼検査結果

検査項目	食品分類	総 数	魚介		肉卵		水		穀類		野菜・果物		その他の食品		ふきとり検査	
			加工品	違反件数	加工品	違反件数	氷	違反件数	水	違反件数	加工品	違反件数	加工品	違反件数	違反件数	違反件数
収去件数		11												11		
細菌検査	検査件数	11												11		
	検査項目合計	22												22		
	一般生菌数	11												11		
	大腸菌(群)	11												11		
	黄色ブドウ球菌															
	腸炎ビブリオ															
	サルモネラ															
	その他の細菌															
理化検査	検査件数															
	検査項目合計															
	保存料															
	甘味料															
	発色剤															
	漂白剤															
	合成抗菌剤															
	残留農薬															
防ばい剤																
その他の理化																

※検体の採取及び成績書の発行は北衛生監視事務所が行い、食品衛生検査所では検査のみを実施した。

【表 21】放射性物質検査結果(環境保健研究への検査依頼分)

種類	品目	生産地または漁獲地の都道府県名 (カッコ内は内訳件数)	検査結果	検査件数		
			Cs-134とCs-137の 合計(件数)	区分別件数 A	B	合計
鮮魚介類	わかさぎ	茨城(1)	20 全て定量下限未満	1		1
	ムラサキイガイ	宮城(1)		1		1
	ムシガレイ	青森(1)		1		1
	ヒラメ	北海道(1)		1		1
	サワラ	岩手(1)		1		1
	サンマ	岩手(1)		1		1
	ハマグリ	千葉(1)		1		1
	マダラ	宮城(1)		1		1
	マイワシ	千葉(1)		1		1
	小計	宮城(2)、千葉(2)、岩手(2)、 茨城(1)、北海道(1)、青森(1)、			9	0
野菜類	海老芋	静岡(1)	全て定量下限未満	1		1
	かんしょ	茨城(3)		2	1	3
	ダイコン	千葉(1)、新潟(1)		1	1	2
	ハクサイ	長野(1)、茨城(2)		3		3
	キャベツ	長野(3)、群馬(1)、茨城(1)		3	2	5
	チンゲンサイ	長野(1)、静岡(1)			2	2
	ブロッコリー	長野(1)		1		1
	タアサイ	静岡(1)		1		1
	ごぼう	茨城(3)、青森(2)		1	4	5
	レタス	長野(2)、茨城(1)		3		3
	タマネギ	静岡(1)		1		1
	白ねぎ	群馬(2)、埼玉(1)、長野(1)		4		4
	アズパラガス	長野(1)		1		1
	ニンジン	千葉(4)		4		4
	パセリ	長野(1)			1	1
	セロリ	静岡(1)		1		1
	キュウリ	群馬(1)、福島(1)		1	1	2
エノキ	長野(1)	1		1		
小計	長野(12)、茨城(10)、静岡(5)、千葉(5)、 群馬(4)、青森(2)、埼玉(1)、福島(1)、新潟(1)		29	12	41	
果実類	メロン	茨城(1)、山形(1)	全て定量下限未満	2		2
	スイカ	山形(1)		1		1
	リンゴ	青森(4)、長野(1)		5		5
	ナシ	福島(1)、山形(1)		2		2
	モモ	山梨(1)、福島(1)		2		2
	ブドウ	山形(1)、長野(1)		2		2
	小計	青森(4)、山形(4)、長野(2)、 福島(2)、山梨(1)、茨城(1)			14	0
総計				52	12	64

注1：区分別件数のAは食品衛生検査所が独自に収去した食品で、Bはスポーツ教育協会が学校給食用の食材用として中央卸売市場から納入している食品を収去したもの。

注2：放射性セシウムの検査は神戸市環境保健研究所に依頼した。

【表 22】「食品衛生の日」実施結果

	実施日		監視対象施設数		
	本場	東部	本場	東部	合計
第1回	4月10日	4月10日	67	41	108
第2回	6月13日	6月13日	67	41	108
第3回	8月8日	8月8日	66	41	107
第4回	9月3日	9月4日	66	41	107
第5回	10月10日	10月10日	66	41	107
第6回	12月12日	12月12日	64	41	105
第7回	2月13日	2月13日	60	41	101