

食品衛生検査所事業概要

平成 2 2 年度



横浜市中心卸売市場

本場食品衛生検査所

南部市場食品衛生検査所

はじめに

平成 22 年度は、本市にとって、また日本にとっても大変な年だったのではないかと思います。

まず、平成 22 年 11 月には、アジア太平洋経済協力（APEC）横浜会議が開催されました。横浜市には海外の首脳や閣僚級の VIP、報道関係者など、多くの方々が訪れました。このため、全国の警察署から応援の警備要員が多数派遣され、開催期間の 1 か月以上も前から物々しい警備体制が敷かれました。この間、検査所では、区福祉保健センター、衛生研究等と連携し、提供される食品の安全・衛生を確保するため、ホテルや弁当製造業等の関係先から、多数の食品を収去し検査を実施しました。その結果、関係者の努力などもあり食中毒等の事故もなく、無事に会議を終えることができました。

年が変わって平成 23 年 3 月 11 日、関東から東北地方の広範囲に渡って襲った東日本大震災が発生しました。巨大な地震と津波によって東北地方沿岸部は、豊かな漁場が破壊され多くの魚介類加工場が壊滅的な打撃を受けました。横浜の市場と関係の深い取引先も甚大な被害を受け、これらの地域から荷が一時的に入らなくなるなど、その影響は今も続いています。

さらに、福島県の東京電力福島第一原子力発電所では、津波によってコントロールできなくなった 1 号炉から 4 号炉の複数の原子炉が相次いで水素爆発を起こし、未曾有の放射能汚染という大災害が発生しました。

本市では直ちに災害対策本部の中に関係局からなる放射線部会を設置し、市民の安全と不安解消のために放射能汚染の実態把握に努めました。健康福祉局では昭和 61 年のチェルノブイリ原発事故以来 20 年以上続けて数年前に中止した、食品の放射能検査を復活させるため必要な検査機器の整備に着手しました。また、検査機器の購入とあわせ被災者の受け入れや相談体制を整備しました。

福島原発事故による食品等の放射能汚染によって国の原子力災害対策本部からは、関東、東北地方を生産地とする農畜水産物の出荷制限が相次いで発令され、風評被害とあいまってこれらの生産地は深刻な打撃を受け、その影響が今も残っています。

このように、平成 22 年度は、不幸にも近年例を見ない巨大な地震と津波、そして原発事故の発生という未曾有の大災害で終わりましたが、世界中の人々が日本の復興を信じ、「東北がんばろう！」の暖かい支援を送ってくださいました。

本市の市場食品衛生検査所も市民の食生活の安全安心のために、これまでの理化学・微生物検査に加え、新たに放射能検査を復活させ検査体制を再構築することとしました。

今後は、これまで以上に被災された自治体や近隣の自治体との情報交換を進めて参りたいと考えております。ここに平成 22 年度の両市場食品衛生検査所事業概要を作成しましたのでご高覧いただければ幸いです。

平成 23 年 12 月

横浜市中心卸売市場

本場食品衛生検査所長

濱名 和雄

南部市場食品衛生検査所長

長岡 登

目 次

第1 総説

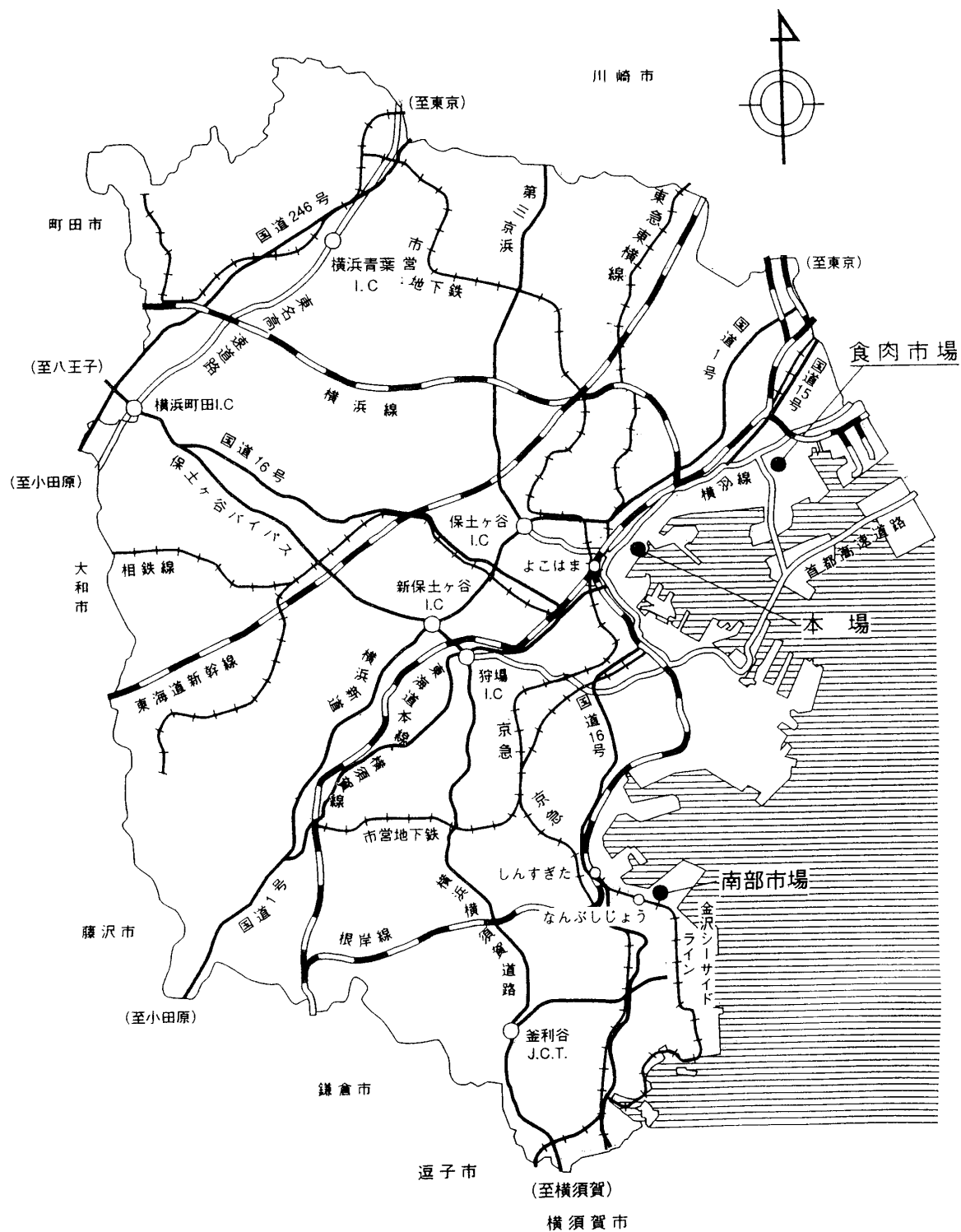
1 沿革	1
2 市場の概要	2
(1) 面積	2
(2) 取扱量の推移	2
(3) 場内業者の内訳	3
3 市場および検査所平面図	4
(1) 中央卸売市場本場	4
(2) 中央卸売市場南部市場	5
4 横浜市における市場食品衛生検査所の位置づけ	6
5 検査所職員内訳	6
6 検査所の業務について	7
7 主要試験検査機器一覧	8

第2 業務実績

1 業務実績	9
2 平成22年度主要業務一覧	12
3 平成22年度監視業務実績	13
4 平成22年度食品別検査状況	14
5 食品分類別・項目別検査状況	15
(1) 理化学検査実施数	15

(2) 細菌検査実施数	16
(3) 残留農薬	17
(4) 防ばい剤	26
(5) 抗生物質、合成抗菌剤	27
(6) 有機スズ化合物	28
(7) 水銀	29
(8) PCB	31
(9) 貝毒	32
(10) ふぐ毒及び魚種鑑別	32
6 違反食品等一覧	33
7 苦情処理一覧	34
8 衛生教育実施結果	35
9 その他の業務	35
～市場食品衛生検査所関係年表～	36

横浜市中央卸売市場位置図



第1 総説



本場全景



南部市場全景

1 沿革

昭和	6年		中央卸売市場本場開場(市人口65万人、対象100万人)。
	22年	(2月)	神奈川県が横浜市内に中央卸売市場監視室を設置、食品衛生監視員2名が駐在。
	25年	(4月)	横浜市に食品衛生事務が委譲される。
		(5月)	神奈川保健所分室食品衛生検査室発足、同保健所から食品衛生監視員4名を派遣駐在。
	45年	(9月)	衛生局公衆衛生課所轄の食品衛生検査所となる(8名配置)。
	48年		10名配置となる。
		(10月)	中央卸売市場南部市場食品衛生検査所設置。
		(11月)	中央卸売市場南部市場開場、同時に南部市場食品衛生検査所業務開始(6名配置)。
	49年		南部市場食品衛生検査所10名配置となる。
	53年	(4月)	14年計画の「本場再整備事業」開始。
	60年	(1月)	同計画の一部が終了、本場食品衛生検査所新庁舎完成。
	61年	(6月)	中央卸売市場本場食品衛生検査所が衛生局保健部所轄となる。 同所長が行政権限の大幅な委任を受けるとともに、南部市場食品衛生検査所を統轄。
平成	2年	(6月)	機構改革にともない衛生局保健部が分割され、生活衛生部が設置される。 生活衛生部所轄となる。
	5年	(7月)	本場食品衛生検査所に食品監視機動班(3名)が設置される。
	6年	(7月)	機構改革にともない、南部市場食品衛生検査所が課制となり、生活衛生部所轄となる。
	11年	(4月)	機構改革にともない、本場食品衛生検査所内の機動班が廃止され、新たに食品専門監視班として食品衛生課に設置される。
	18年	(4月)	機構改革にともない、健康福祉局健康安全部所轄となる。
	19年	(4月)	機構改革にともない、健康福祉局健康安全部が市保健所を兼ねる。

2 市場の概要

(1)面積

区 分	本 場	南 部
敷 地 面 積	106,211m ²	168,227m ²
建 物 延 面 積	130,761m ²	87,224m ²
卸 売 部	16,207m ²	13,967m ²
青 果 部	9,137m ²	8,628m ²
水 産 物 部	5,460m ²	3,236m ²
鳥 卵 部	260m ²	—
花 き 部	—	1,403m ²
低 温	1,350m ²	700m ²
仲 卸 部	4,599m ²	3,599m ²
青 果 部	1,599m ²	1,392m ²
水 産 物 部	3,000m ²	2,111m ²
花 き 部	—	96m ²
関連事業者店舗	2,143m ²	3,925m ²
倉 庫	1,679m ²	1,745m ²
買 荷 保 管 所	2,000m ²	4,432m ²
冷 蔵 庫	10,804m ² 青果部 1,784m ² 水産部 9,020m ²	7,797m ²
青 果 保 冷 庫	—	590m ²
青果部仲卸冷蔵庫	—	1,200m ²
配 送 セ ン タ ー	3,095m ²	4,448m ²
青果物加工配送センター	—	2,739m ²
活魚用海水供給設備	—	100m ²
横浜フレッシュ配送センター	—	12,340m ²
駐 車 場	1,727台	769台

(注)施設面積は、使用指定・許可面積 (平成23年4月現在)

(2)取扱量の推移

単位 (t)

		18年度	19年度	20年度	21年度	22年度
本 場	青果	377, 625	372, 550	377, 441	376, 052	356, 583
	水産	75, 395	70, 776	67, 365	63, 697	59, 124
南 部	青果	127, 982	142, 778	128, 552	121, 678	114, 900
	水産	44, 477	40, 956	37, 113	35, 326	31, 921

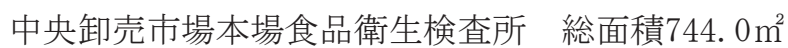
(3)場内業者の内訳

[食品衛生法による分類]

	本場	南部	営業の種類		対象施設	
					本場	南部
水産物部 卸売業者 仲卸業者	2 78	2 28	飲食店	自動販売機	22	19
				その他		
			菓子製造業			1
青果部 卸売業者 仲卸業者	2 26	2 11	魚介類販売業		114	45
			魚介類せり売営業		2	2
			魚肉ねり製品製造業		1	
鳥卵部 卸売業者	1		食品の冷凍又は冷蔵業		12	9
			喫茶店	自動販売機	22	17
	その他					
花き部 卸売業者 仲卸業者		2 4	乳類販売業	自動販売機	10	4
				その他	5	5
			関連事業者			食肉処理業
食料品卸売業			食肉販売業		13	9
買荷保管業			そうざい製造業		5	
運送業			ソース類製造業		1	
倉庫業			冰雪製造業		2	1
加工業			冰雪販売業		2	1
飲食営業			魚介類行商		14	10
必要品販売業			魚介類加工業		6	2
金融業			はっ酵乳等販売業		2	1
理容業			事業所給食施設		1	
運搬具修理業			野菜果物販売業		40	26
			菓子販売業		1	8
			食品販売業		35	25
			食品製造業		2	2
			そうざい販売業		1	6
			弁当類販売業		1	1
			酒類販売業			1
			器具・容器包装・おもちゃ製造販売業		4	5
			合計		321	200

(平成23年4月1日現在)

中央卸売市場本場平面図



Map of Nambu Market (南部市場) showing various buildings and facilities:

- Water Products Building (水産棟):** Includes Water Products Distribution Center (水産物配送センター), Low Temperature Unloading Area (低温卸売場), and Water Products Wholesale Section (水産物部卸売場).
- Fruit Building (青果棟):** Includes Fruit Processing Distribution Center (青果物加工配送センター), Low Temperature Unloading Area (低温卸売場), and Fruit Wholesale Section (青果部卸売場).
- Flower Building (花き棟):** Includes Flower Wholesale Section (花き部卸売場).
- Other Buildings:** Cold Storage Building (冷蔵庫棟), Fresh Fish Cold Storage (生鮮用冷蔵庫), Seafood Processing Center (水産物加工センター), Fruit Processing Center (青果物加工センター), Flower Processing Center (花き物加工センター), and Management Building (管理棟).
- Facilities:** Sea (海), Sea Water Intake Pier (海水取水用栈橋), Sea Water Supply Facility (海水供給施設), Fresh Fish Processing Center (生鮮魚加工センター), Seafood Wholesale Section (水産物部買荷保管所), Fruit Wholesale Section (青果部買荷保管積込所), Flower Wholesale Section (花き部買荷保管積込所), and various parking lots (駐車場).
- Location:** The map shows the market's location relative to National Route 357 (国道357号線), Nambu City Traffic Side Line (新都市交通シーサイドライン), and nearby stations (南部市場駅, 新杉田駅方面, 金沢八景駅方面).
- Legend:**
 - 駐車場 (Parking Lot)
 - 特別高圧 (Special High Voltage)
 - 受変電施設 (Substation)
- Inspection Station:** 南部市場食品衛生検査所 (管理棟3F) (Nambu Market Food Hygiene Inspection Station, Management Building 3F).

The floor plan of the 1st floor is divided into several functional areas. On the left side, there is a large room labeled '事務' (Administration) and a smaller room labeled '所長室' (Director's Office). To the right of the Administration room is a '男性宿直室' (Male On-call Room), followed by a '浴室' (Bathroom). Below the Male On-call Room is a '検体保管室' (Specimen Storage Room). To the right of the Bathroom is a '女性宿直室' (Female On-call Room). Below the Female On-call Room is a '書庫' (Bookroom). To the right of the Bookroom is a '倉庫' (Warehouse). In the center of the floor is a large room labeled '細菌検査準備室' (Bacterial Examination Preparation Room). To the right of the Preparation Room is a '細菌検査室' (Bacterial Examination Room). Below the Bacterial Examination Room is a '無菌室' (Aseptic Room). To the right of the Aseptic Room is a '薬品庫' (Reagent Room). To the right of the Reagent Room is a '分析機器室' (Analytical Instrument Room). At the bottom of the floor plan, there is a '廊下' (Corridor) running horizontally. To the right of the Corridor, there is a '病理・寄生虫検査室' (Pathology and Parasitology Examination Room) and a '理化学検査室' (Physical and Chemical Examination Room).

所長室	男性宿直室	女性宿直室	細菌検査準備室	細菌検査室	薬品庫	分析機器室
事務	浴室	検体保管室	書庫	倉庫	無菌室	
廊下						
				病理・寄生虫検査室	理化学検査室	

第2 業務実績



細菌検査業務

理化学検査

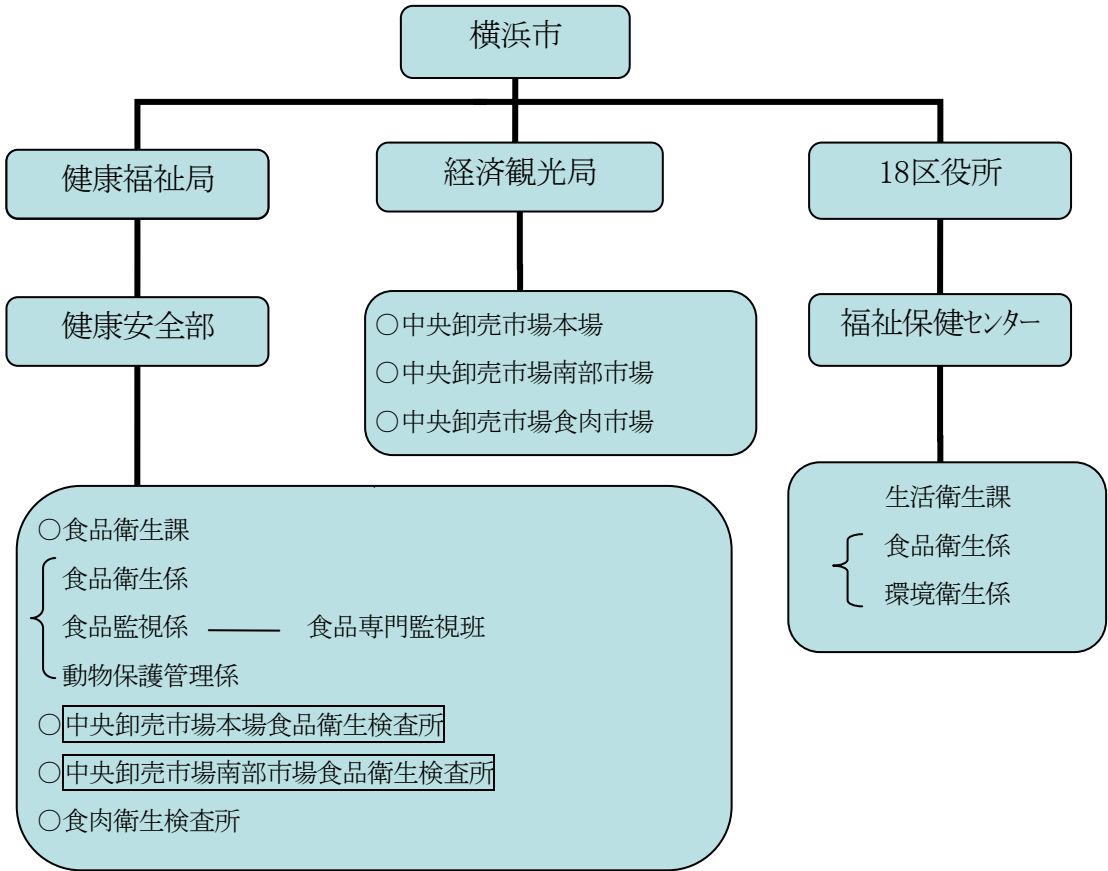


監視業務

4 横浜市における市場食品衛生検査所の位置づけ

横浜市には、中央卸売市場として本場、南部市場、食肉市場があり、いずれも横浜市経済観光局が運営しています。

一方、これらの市場には、それぞれ食品の衛生確保を図るために食品衛生検査所(以下「検査所」という。)が設置され、各市場を経由し市中に流通する食品の検査を行っています。検査所は、横浜市健康福祉局健康安全部に属しており、食品の安全・衛生を確保する各区の福祉保健センターと連携して市場内の監視と検査を分担しています。



5 検査所職員内訳

()は兼務

	総 数	所長	係長	食 品 衛 生 監 視 員			事 務
				理化学	細 菌	病理寄生虫	
本場	11	1	2	4	3	(1)	1
南部	11	1	2	4	3	(3)	1

6 検査所の業務について

現在、早朝勤務と通常勤務の二体制で業務を行っています。

(1) 早朝勤務

「せり」の前に、せり場において監視指導及び収去を行うことを主な業務としています。

勤務は、2名一組で、週3～4回実施するので、監視員一人あたり月3～4回の回数になります。検査所における収去の大部分は、この早朝勤務で行っています。

せり終了後は、仲卸業者、関連業者に対して監視指導を行っています。

早朝勤務の主な業務内容は次のとおりです。

- ア 食品等取扱の監視及び指導
- イ 食品等の表示点検
- ウ 貝類等が各種規制に適合しているかの調査
- エ 有毒魚等の排除
- オ 鮮魚介類等の簡易検査
- カ 食品の収去

(2) 通常勤務

始業時のミーティングにおいて、早朝勤務の報告や一日の方針などの打合せを行った後、場内巡回による監視指導等を行い、検査業務に移ります。

通常勤務の主な業務内容は次のとおりです。

- ア 仲卸業者、関連業者、行商作業場その他場内全般について、前記(1)ア～オの業務
- イ 場内関係者との打合せ及び各種業務連絡
- ウ 検査業務
 - (ア)細菌検査
 - (イ)理化学検査
 - (ウ)病理寄生虫検査
- エ 検査成績書の作成・交付
- オ 違反品・不良品等の処理
- カ 苦情・各種衛生相談等問合せの処理
- キ 場内店舗の許可調査
- ク 講習会等の開催

7 主要試験検査機器一覧

	品名	数 量			品名	数 量	
		本場	南部			本場	南部
細菌	電気ふらん器	5	6	理化	デジタル電導率計	1	－
	嫌気性培養装置	1	－		アスピレーター	2	3
	超音波洗浄器	1	1		高速液体クロマトグラフ	1	2
	顕微鏡	1	1		データー処理装置	4	3
	顕微鏡撮影装置	1	1		分光光度計	1	1
	蛍光顕微鏡	－	－		超高速ホモジナイザー	2	2
	ストマッカー	2	3		吸引マニホールド	2	1
	電動分注器	1	－		試験管ミキサー	1	1
	システムダイリューター	1	2		ウォーターバス	2	6
	ホモジナイザー	2	2		直示天秤	2	－
	冷蔵庫(培地保存用)	5	2		電子上皿天秤	3	4
	高圧滅菌器(ガス式)	3	2		水銀分析装置	1	1
	高圧滅菌器(電気式)	1	2		ガスクロマトグラフ(ECD)	－	2
	ウォーターバスインキュベーター	2	2		蒸気発生装置	3	5
	乾熱滅菌器	2	1		超音波ピペット洗浄器	1	1
	自動上皿天秤	1	－		マッフル炉	1	1
	電子上皿天秤	2	1		食塩濃度計	1	1
	超音波ピペット洗浄器	2	1		遠心分離器	1	2
	ウォーターバス	2	2		重金属排液処理装置	1	－
	コロニーカウンター	3	2		(アルキル)水銀分析装置	1	－
	デジタルカウントペン	1	1		薬用冷蔵庫	2	1
	ドライイングシェルフ	1	1		シェーカー	1	2
	試験管ミキサー	3	2		ロータリーエバポレーター	5	5
	純水製造装置	1	1		赤外線水分計	1	1
	オートデシケーター	3	2		電気定温乾燥器	2	1
	クリーンベンチ	1	1		紫外線照射器	1	1
	低温培養器	1	－		ガラス電極pHメーター	1	1
	高速遠心分離器	1	2		コンプレッサー	1	1
	PCR用機材一式	2	1		トリオブレンダー	2	2
	Real-Time PCR用機材一式	1	1		ボトルキャビネット	5	3
	超低温フリーザー	1	1		オートデシケーター	2	3
病理・寄生虫	pHメーター	－	1	その他	天秤台(除振台)	2	1
	定温乾燥器	－	1		超音波洗浄器	2	1
	包埋装置	1	1		低温循環水槽	2	4
	パラフィン溶融器	1	1		電気泳動装置	1	1
	パラフィン伸展器	1	1		ガスクロマトグラフ質量分析計	2	1
	大型滑走式マイクローム	1	1		高速液体クロマトグラフ質量分析計	1	－
	顕微鏡	2	3		冷蔵庫	－	1
	実体顕微鏡	1	2		冷蔵庫	2	－
	顕微鏡撮影装置	1	2		スライドプロジェクター	1	1
理化学	冷凍庫	－	1	その他	pHメーター	－	1
	フリーザー	3	4		赤外線温度計	1	2
	冷凍冷蔵庫	1	1				

第2 業務実績

1 業務実績

(1) 監視指導業務

中央卸売市場本場・南部市場の検査所では、早朝監視及び通常監視を行っています。早朝監視は、せり売り開始前の午前3時すぎから2名の食品衛生監視員が、有毒有害魚介類及び違反・不良食品の排除並びに生食用貝類の温度測定及び鮮度判定を行っています。通常監視は、せり売りされた食品が仲卸店舗や市場内外の関連施設に移動した段階で、これら食品の取扱い及び保管状況等の指導を行っています。

平成22年度は、両市場内521施設に対し、延べ3,367件の監視指導を実施しました。(P.13)

特に、夏期は高温多湿になり、食品等の取扱い方法によっては食中毒等の事故につながりやすくなります。また、年末は多品目の食品が短期間に多量に製造・流通することから、食品の製造、加工及び保存等の取扱いが粗雑かつ不衛生になることが懸念されます。そこで、毎年、6月1日から8月31日までを『夏期食品等一斉点検期間』、11月1日から12月30日までを『年末食品等一斉点検期間』に設定し、食中毒の予防、不良食品の排除及び適正表示の徹底を目的とした、監視指導及び収去検査を実施しています。平成22年度の主要業務(P.12)

(2) 検査業務

平成22年度の本場、南部両市場における農産物の年間取扱量は、約47万トン、水産物は約9万トンでした。(P.2)

これらの食品に対し、月別、品目別に年間計画に基づき、理化学検査及び細菌検査を行いました。平成22年度は、2,871検体の食品等を収去し、理化学検査を49,251項目、細菌検査を9,062項目、表示検査を1,609項目、総計59,922項目の検査を行いました。なお魚介類のPCBの検査については、市衛生研究所に依頼して行いました。(P.14～P.16)

<市場内収去検査>

ア 理化学検査

(ア) 食品添加物

保存料、着色料、発色剤等の食品添加物が適正に使用され、かつ適正に表示されているか、検査を行いました。天然えびの二酸化硫黄の使用基準違反を1件発見しました。(P.33)

(イ) 農薬

有機塩素系・有機リン系・ピレスロイド系等の農薬検査を行いました。国産農産物(48種、110検体)、輸入農産物(31種、102検体)の検査を行いました。しゅんぎくからフェンバレートの残留基準値超過が1件ありました。(P.17～25、33)

(ウ) 防ばい剤

輸入果実類に使用されている防ばい剤については、レモン、オレンジ、グレープフルーツなど7品目63検体について検査を行いました。(P.26)

(エ) 抗生物質・合成抗菌剤・内寄生虫用剤

バイオアッセイ法による抗生物質の検査を魚類、魚介類加工品、鶏卵など、計 100 検体について行いましたが、すべて不検出でした。

また、合成抗菌剤については、魚介類、鶏卵等について計 119 検体実施しました。その結果、うなぎ白焼からオキシリニック酸を検出しましたが違反にはなりませんでした。(P. 27)

(オ) 有機スズ化合物 (TBT・TPT)

養殖漁業において使用されていた魚網防汚剤や船底塗料中の有機スズ化合物(TBT、TPT 等)の魚介類への移行残留が問題視され、平成 2 年 9 月 12 日付の化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律で、有機スズ化合物 13 種が第二種特定化学物質に指定されました。22 年度は、魚介類 31 魚種 50 検体についての汚染実態調査をしました。(P. 28)

(カ) 水銀

魚介類 (45 魚種、100 検体) について水銀の検査を実施したところ、暫定的規制値 (総水銀 0.4ppm、メチル水銀 0.3ppm) をオーバーした検体はありませんでした。(P. 29～P. 30)

(キ) PCB

PCB については、魚類 14 魚種 18 検体の検査を実施しましたが、暫定的規制値 (遠洋沖合魚介類 0.5ppm、内海内湾魚介類 3ppm) を超えるものではありませんでした。(P. 31)

(ク) 貝毒

貝毒については二枚貝が毒化する時期等の情報に基づき、下痢性貝毒 (規制値 0.05MU/g)、麻痺性貝毒 (規制値 4MU/g) について、6 種 56 検体の検査を実施しましたが、規制値を超えるものではありませんでした。(P. 32)

(ケ) ふぐ毒

ふぐシーズンに入る 10 月下旬から多く流通するふぐ加工製品 (ふぐ刺し、ふぐちり材料パック入り) を 13 検体検査しました。検査結果については、すべて 5.25MU/g 未満でした。(P. 32)

(コ) 魚種鑑別

魚種の鑑別を、ふぐ加工製品 13 検体について、「たんぱくゲル電気泳動法」で検査したところ、すべて正しく表示されていました。(P. 32)

イ 細菌検査

(ア) 規格基準の定められた食品

生食用鮮魚介類については、腸炎ビブリオ最確数の検査を行いました。違反はありませんでした。生食用生カキから E. coli 最確数の規格基準違反が 1 件ありました。

その他、魚肉ねり製品、食肉製品、冷凍食品、氷雪について、夏期食品一斉点検期間及び年末食品一斉点検期間を中心に検査を実施し、鯨ベーコンから大腸菌群について 1 件違反を発見しました。(P. 33)

(イ) 規格基準の定められていない食品等

a 衛生規範の定められた食品

そうざい類や洋生菓子など、衛生規範で細菌数などの指導基準が定められている食品について、検査を実施しました。造りうどんから細菌数について 1 件衛生規範不適を発見しました。(P. 33)

b その他

生食用カキでは、規格基準検査と同時に行ったノロウイルス検査を、52 検体実施しましたが、陽性検体はありませんでした。

活魚水槽水（市場せり場内及び仲卸の店頭に設置）の検査は、活魚の多くが生食用に供されるため、これら使用水の食中毒菌汚染状況の把握を主目的として、海水、海水ろ過水とともに検査を行い、二次汚染防止に努めています。

生食用の貝類（舌切・小柱・アオヤギ等）及び魚類（刺身用切り身、まぐろなど）、ウニ等については、規格基準項目以外の食中毒細菌を中心に検査を行いました。

<食品専門監視班及び福祉保健センター依頼検査>

市内のスーパー、コンビニエンスストア等で販売されているそうざい、洋生菓子や各種食品製造工場の製品等について、食品専門監視班及び福祉保健センターからの依頼検査を 1,259 検体 16,784 項目実施しました。（P. 14）

(3) 違反食品・行政処分等

食品衛生法、神奈川県ふぐ取扱い販売条例に関する違反食品については、表示違反を 12 件発見しました。また、検査により規格基準違反 4 件、計 16 件を発見しました。衛生規範に適合しない食品は、1 件ありました。（P. 33）

(4) 苦情処理

食品等の苦情相談件数は 22 件でした。（P. 34）

(5) 食品衛生検査所等の業務管理基準（GLP）

平成 9 年度から導入された GLP に基づき、検査の精度管理を行ないました。22 年度は、外部精度管理、内部精度管理あわせて、162 検体 204 項目を実施しました。（P. 14）

2 平成22年度主要業務一覧

	業 務 名	主な対象食品	担 当		実 施 期 間 (○印は月を表わす)	備 考
			細	化		
収去検査関係業務	生食用鮮魚介類の検査	小柱・舌切等	○		④……………③	☆
	魚介類の水銀・T B T O 検査			○	④……………③	
	輸入鮮魚介類の検査	生うに・エビ等	○	○	④……………③	
	酸化防止剤の検査	にぼし・めざし・まるぼし等		○	④……………③	
	魚介類毒性検査	ぶ・ホタテガイ・あじ等		○	④……………③	
	年末魚卵類一斉検査		○	○	⑫	
	抗菌性物質の残留検査	ブリ・タイ等	○	○	④……………③	
	魚介類のP C B 検査			○	④……………③	
	加工食品の検査 (魚介類、野菜豆類等)	魚肉ねり製品、珍味そう ざい、ネギトロ等	○	○	④……………③	
	生かきの検査		○		⑩……………③	
	ふぐ加工製品等の検査	ふぐさし・ふぐちり等	○	○	⑫……………③	
	電気泳動法による魚種鑑別	魚介切身、ふぐ等		○	④……………③	
	漬物の検査			○	④……………③	
	生食用野菜の検査		○		④……………③	
	輸入柑橘類の防ばい剤検査			○	④……………③	
	残留農薬検査			○	④……………③	
	関連棟刺身のつま、卵焼等検査	つま、卵焼等	○	○	④……………③	
	鶏卵の検査	生卵	○	○	④……………③	
	食肉製品等の検査		○	○	④……………③	
	菓子等の検査(生菓子を含む)	米菓、生菓子等	○	○	④……………③	
監視指導業務	かん詰、びん詰食品検査		○	○	④……………③	弁当屋を含む
	サラダ類(そうざい)		○	○	④……………③	
	検食、フキトリ検査(飲食店等)		○		⑥……………⑨	
	活魚水の細菌検査		○		④……………⑫	
	夏期一斉検査	食肉製品、氷雪、清涼 飲料水、冷凍食品、マ グロ(仲卸各店)等	○	○	⑥⑦⑧	
	年末一斉検査	おせち、正月用品等	○	○	⑪⑫	
	寄生虫の検査				④……………③	
	魚介類販売業の一斉監視指導				⑤……………⑧	
	魚介類行商の一斉監視指導				⑤……………⑧	
	飲食店の一斉監視指導				⑤……………⑦	
講習会・ 会議等	秀級施設の推進事業				⑧……………⑪	全業種について 講習会を実施
	表示点検				④……………③	
	学校給食用物資納入業者の監視指導				⑥……………⑩	
	食中毒予防月間				⑧	
	ホタテガイ等二枚貝の監視指導				④……………③	
	関連棟施設の一斉監視指導				⑥……………⑪	
	冷凍冷蔵関係の一斉監視指導				⑧……………②	
	低温せり場の一斉監視指導				⑦⑧	
	食品衛生責任者講習会				⑥ ⑧⑨ ③	
	消費者衛生教育				④……………③	
会議等	首都圏5都市市場検査所連絡会議				⑤ ⑪	
	全国市場衛生検査所協議会関係				⑥ ⑪	

☆ 一部について衛生研究所においても検査を実施

3 平成22年度監視業務実績

業種	詳細業種	本場		南部	
		対象施設数	監視件数	対象施設数	監視件数
飲食店 一般食堂	定食	1		1	1
飲食店 一般食堂	その他	10	6	6	6
飲食店 レストラン	その他			1	1
飲食店 すし屋	その他	1	1	1	2
飲食店 そば屋	その他	1	3		
飲食店 中華料理店	その他			2	2
飲食店 給食食堂	事業所	1			
飲食店 給食食堂	その他	3	2	4	4
飲食店 軽飲食	コンビニ・スーパー	1	1		
飲食店 軽飲食	一般店				
飲食店 軽飲食	その他	4		1	1
飲食店 弁当屋	持ち帰り			1	
飲食店 そうざい	その他			3	
菓子製造業	その他	1			
魚介類販売業	一般	100	190	47	9
魚介類販売業 冷凍包装	包装	10	1	3	1
魚介類販売業 冷蔵包装	包装	1		1	
魚介類販売業 冷凍又は冷蔵包装	包装	3		2	4
魚介類せり売営業	一般	2		2	
魚肉ねり製品製造業	製造卸	1			
食品の冷凍又は冷蔵業	倉庫業	10	2	9	13
食品の冷凍又は冷蔵業	冷凍食品製造	2	3		
喫茶店	一般				
喫茶店 カップ式自動販売機	自動販売機	22		19	8
乳類販売業 専業販売	一般	1			
乳類販売業 店頭販売	一般	4	1	5	1
乳類販売業 自動販売機による営業	自動販売機	10		4	
食肉処理業	一般	2	1	1	1
食肉販売業	一般	3		2	2
食肉販売業 冷凍包装	包装	8	1	3	2
食肉販売業 冷蔵包装	包装	1		2	
食肉販売業 冷凍又は冷蔵包装	包装	1		2	1
ソース類製造業	一般	1			
そうざい製造業	一般	5	1		
冰雪製造業	一般	2		1	1
冰雪販売業	一般	2	1	1	
魚介類行商	一般	14	17	12	13
魚介類加工業	一般	6	4	2	6
はっ酵乳等販売業	一般	2		1	1
はっ酵乳等販売業	自動販売機				
許可営業施設		236	235	139	80
工場・事業所給食	一般	1			
食品製造業	その他	2		2	1
野菜・果物販売業	一般	4	1	6	6
野菜・果物販売業	量販店	36	1	20	2
そうざい販売業	一般	1	1	6	5
菓子販売業	一般	1	1	6	5
菓子販売業	量販店			2	
弁当類販売業	一般	1	1	1	1
酒類販売業	一般			1	1
食品販売業	量販店	32	2	18	6
食品販売業	その他	3	1	9	6
器具・容器包装・おもちゃ製造販売業	量販店	4		5	
報告営業施設		85	8	76	32
監視件数(A)			243		165
食品表示等監視件数(B)			980		1,979
総監視件数(A+B)			1,223		2,144

4 平成22年度食品別検査状況

上段: 本場 合計
下段: 南都

食品分類		収去 検体数	検査 検体数	検査項目総数						衛生 検入数	違反件数(項目数)					行政処分件数					衛生規範 不適合									
				理化学検査			細菌検査	表示検査	その他		総数	理化学	検査 詳細	監視	総数	廃棄処分	返分	営業の禁 止	その他											
				総数	理化学検査	596			1,548											1,246		2,159	98	213	0	0	4	1	1	2
魚介類	無加熱摂取冷凍食品	284	301	1,940	596	1,548	1,246	2,159	98	213	0	10	20	4	1	1	1	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	
		226	239	1,980	952	913	913	115	115	0	0	10	0	4	1	1	1	2	0	0	0	0	2	3	0	0	0	0	0	
		7	7	37	121	73	31	40	6	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		3	6	84	73	9	9	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	凍結直前に加熱された 加熱後摂取冷凍食品	44	47	239	30	64	166	170	43	43	0	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		1	2	38	34	4	4	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		50	66	3,193	2,966	3,048	189	201	38	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		5	7	99	82	12	12	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	生食用冷凍鮮魚介類	3	3	23	0	0	21	21	2	2	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
魚介類加工品 (かん詰、びん詰を除く)	472	820	4,443	2,342	7,928	1,711	390	776	0	0	5	5	1	2	0	1	1	1	0	0	0	1	1	4	5	0	0	0	0	
	586	795	7,156	5,586	1,184	1,184	386	386	776	0	0	0	2,895	390	776	0	0	0	0	0	0	0	1	1	5	0	0	0	0	
	68	133	1,146	775	1,550	304	67	96	0	0	0	0	435	67	96	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	47	80	935	775	131	131	29	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳製品及び 乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	16	16	83	0	99	67	16	22	0	0	0	0	88	67	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	7	7	126	99	21	21	6	6	0	0	0	0	21	99	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
野菜類、果実類及びその加工品 (かん詰、びん詰を除く)	214	410	21,561	32,572	31,908	374	549	32	115	0	0	0	1	2	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	
	196	208	11,011	10,753	175	175	83	83	115	0	0	0	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	
	92	140	710	383	691	327	384	19	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	31	50	384	308	57	57	19	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
清涼飲料水	13	26	211	695	542	29	126	13	27	0	0	0	29	13	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	43	59	484	373	97	97	14	14	0	0	0	0	97	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	31	31	66	120	0	66	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	18	18	54	120	0	54	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
氷雪	44	44	349	724	0	349	724	0	0	0	0	0	349	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	63	63	375	724	0	375	724	0	0	0	0	0	375	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	0	0	0	98	96	0	96	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	6	8	98	96	0	96	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他の食品	219	300	1,792	3,097	1,704	898	1,150	184	243	0	2	2	898	184	243	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	82	115	1,305	994	252	252	59	59	0	0	0	0	252	59	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
器具及び容器包装	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	1,557	2,149	35,793	59,922	49,251	5,778	9,062	889	1,609	0	14	31	3	10	1	2	1	6	1	0	0	0	3	10	3	13	0	1	1	
	1,314	1,657	24,129	20,125	3,284	3,284	720	720	1,609	0	17	7	7	10	1	1	5	3	0	0	0	0	3	10	3	13	0	1	1	
調理器具等フキトリ検査																														
福祉保健センター等依頼検査																														
精度管理検査																														
総計	1,557	2,871	44,615	36,724	7,002	889	11,527	889	1,609	0	14	31	3	10	1	2	1	6	1	0	0	0	3	10	3	13	0	1	1	
	1,314	2,368	32,295	27,050	4,525	720	4,525	720	1,609	0	17	7	7	10	1	1	5	3	0	0	0	0	3	10	3	13	0	1	1	

5 食品分類別・項目別検査状況

表1 理化学検査実施数

上段：本場
下段：南

食品分類		合 甘 味 料	成 着 色 料	合 保 存 料	成 酸 防 止 剤	化 発 色 剤	漂 白 剤	過 酸 化 水	残 農 薬	留 薬	防 ば い 剤	抗 菌 性 抗 菌 剤	重 金 属 P C B	TBTO TPTCI	貝 フ グ	毒 塩 濃	分 度	水 分 量	不 揮 発 性 ア ミ ン	そ の 他	
魚介類	魚介類						17					540	50		49					51	
						1	17					690	55	110	66				13	1	
																				6	
			12	4			1	2													
													30								
	冷凍食品		12										22								
										3,255			10							1	
								3					79								
肉、卵類及びその加工品 (かん詰、びん詰を除く)	魚介類加工品 (かん詰、びん詰を除く)	10	1,251	833	105	31	88									4			16	4	
		1	3,696	1,300	156	14	21					223			7				117	51	
			450	165		40						140								10	
			96	32		8						639									
	乳製品及び 乳類加工品																				
	穀類及びその加工品 (かん詰、びん詰を除く)																				
											99										
野菜類、果実類及びその加工品 (かん詰、びん詰を除く)		8	135	73	2		5		23,090	44											
		42	612	204			7		9,740	148											
			239	144																	
			228	68																	
菓子類		13	117	104																	
		21	192	160																	
清涼飲料水																					
水																					
かん詰、びん詰食品																					
			72	24																	
その他の食品			459	192			9					50									
			720	244			29												1		
小計		31	2,651	1,511	107	71	119	0	26,345	44	770	50	0	0	53	0	0	0	23	65	
		64	5,640	2,036	156	24	79	79	9,839	148	1,653	55	110	73	73				131	52	
調理器具等フキトリ検査																					
センター等依頼食品検査		108	1,372	503	41	23	18		10,352	7									20		
		139	1,536	570	64	40	16		4,453										20	6	
精度管理検査		13		24															8		
		1	24	16	8					8	16										
総計		152	4,023	2,038	148	94	137	0	36,697	51	770	50	0	0	53	0	0	0	51	65	
		204	7,200	2,622	228	64	95		14,300	164	1,653	55	110	73	73				151	58	

表2 細菌検査実施数

上段：本場
下段：南部

()内は陽性数

食 品 分 類		細菌数	大腸菌群	E.coli※	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	セラクス	腸炎ビブリオ	腸炎ビブリオ最確数	NAGビブリオ	ビブリオフルビアリス	ビブリオミックス	病原性大腸菌	O157	エロモナス	プレシオモナス	ウェルシュ	キャンピロバクター	リステリア菌	クロストリジウム属菌	ノロウイルス	その他
魚 介 類	魚 介 類	209	78 (42)	151 (6)	193 (2)			133	55 (1)				120		188	94					25	
		115	90 (16)	115 (1)	90		60	115 (2)	81	54	54 (2)	54					60				25	
		7	7	1	7			2					1		4	2						
		6	3	1	1			1														
	冷凍食品	44	44	17	44								17									
		1	1	1	1																	
		49		49	49								42									
		5		5																	2	
	生食用冷凍鮮魚介類	3	3		3				3						6	3						
肉、卵類及びその加工品 (かん詰、びん詰を除く)	魚 介 類 加 工 品 (かん詰、びん詰を除く)	436	209 (5)	215	422			180					249									
		331	315 (60)	81 (1)	314	13	11 (1)	104	3	3	3	3					3					
		48	7	61	68	46							67							7		
		32	1	32	8	39							16	6				6 (1)		1		
	穀類及びその加工品 (かん詰、びん詰を除く)	16	3	16	16																	
		6	3	3	6		3															
		90		90 (1)	89 (1)	20							65	20								
		35	7 (3)	35	35	28		7					41	28								
	野菜、果実類及びその加工品 (かん詰、びん詰を除く)	92	61	41	92																	
		22	22 (1)		22		3 (1)															
菓 子	清 涼 飲 料 水	13	13		3																	
		27	43		27																	
		31	31		2								2									
		18	18		18																	
	水	44		44 (3)	44			44					41		88	44						
		65	63 (32)	71 (8)	8 (2)	6		71 (6)		39	39	39										
		219	27 (13)	219 (1)	219			5					209									
		66	45 (2)	52	54	32	8	1									6					
	そ の 他 の 食 品	1,301	483 (60)	904 (11)	1,251 (3)	66 (0)	0 (0)	364 (0)	58 (1)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	870 (0)	20 (0)	286 (0)	143 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	7 (0)	25 (0)	0
		729	611 (114)	396 (10)	584 (2)	118 (0)	85 (2)	299 (8)	84 (0)	96 (0)	96 (2)	96 (0)	0 (0)	34 (0)	0 (0)	0 (0)	69 (0)	6 (1)	0 (0)	1 (0)	27 (0)	0
調 理 器 具 等 フ ェ キ ト リ 検 査	小 計																					
	福祉保健センター等依頼検査	385	227 (28)	231	297 (5)	20		15												2	10	
		292	174 (22)	177	276 (5)	93 (8)	1	8						56				56 (12)		1	10	
		21	2 (1)	6 (3)	4 (2)	4 (2)																
		17		8	8			8														
	精度管理検査																					
総 計	総 計	1,707	712 (89)	1,141 (14)	1,552 (10)	90 (2)	0 (0)	379 (0)	58 (1)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	870 (0)	20 (0)	286 (0)	143 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	9 (0)	35 (0)	0
		1,038	785 (136)	581 (10)	868 (7)	211 (8)	86 (2)	315 (8)	84 (0)	96 (0)	96 (2)	96 (0)	0 (0)	90 (0)	0 (0)	0 (0)	69 (0)	62 (13)	0 (0)	2 (0)	37 (0)	0

※大腸菌を含む

表3-1 残留農薬検査結果(国産品)(本場)

市場収去分

	農産物名	生産地	検体数	検出検体内容	
				検出 検体数	検出値ppm(残留基準値)
1	イチゴ(とちおとめ)	栃木県	1	1	メパニピリム0.07(10以下)
2	イチジク	和歌山県	1	1	ピリダベン0.06(2.0以下)
3	イヨカン	愛媛県	1	1	メチダチオン0.07(5以下) ジフルベンズロン0.02(3.0以下)
4	インゲン	長崎県	2	0	不検出
5	カキ	和歌山県	1	0	不検出
		岐阜県	1	0	不検出
6	カボチャ	茨城県	1	0	不検出
	カボチャ(冷凍食品)	国産	1	0	不検出
7	カリフラワー	茨城県	1	0	不検出
		横浜市	1	0	不検出
8	キャベツ	茨城県	1	0	不検出
		群馬県	1	0	不検出
9	キュウリ	福島県	2	1	クロロタロニル0.07(5以下) ボスカリド0.02(5以下)
		横浜市	1	0	不検出
10	キョウナ	茨城県	1	1	イプロジオン0.15(5.0以下) イミダクロプリド0.01(5以下)
11	ゴーヤー	鹿児島県	2	0	不検出
12	コマツナ	横浜市	2	0	不検出
		茨城県	1	0	不検出
		横浜市	1	1	フルフェノクスロン0.05(10以下)
		横浜市	1	1	シペルメトリン0.48(5.0以下)
13	サクランボ(佐藤錦)	山形県	1	1	プロシミドン0.07(10以下) アゾキシストロビン0.32(3以下) ボスカリド0.18(3以下) クロチアニジン0.03(5以下) ピラクロストロビン0.07(2以下)
14	サツマイモ	茨城県	2	0	不検出
15	サトイモ	静岡県	1	0	不検出
		茨城県	1	0	不検出
16	サニーレタス	茨城県	1	1	クロルフェナピル0.07(20以下) アセタミプリド0.17(5以下)
17	サヤエンドウ	茨城県	1	1	イプロジオン1.38(25以下)
		静岡県	1	0	不検出
18	シュンギク	千葉県	1	0	不検出
		横浜市	1	1	マラチオン1.43(2.0以下) フェンバレレート1.39(0.50以下) クレソキシムメチル0.37(30以下)
19	ズッキーニ	熊本県	1	0	不検出
20	タケノコ	鹿児島県	1	0	不検出
21	チンゲンサイ	茨城県	1	0	不検出
22	トマト	栃木県	1	1	ジエトフェンカルブ 0.04(5.0以下) ボスカリド0.19(5以下)
		群馬県	2	0	不検出
		岩手県	2	1	ジエトフェンカルブ0.03(5.0以下)

	農産物名	生産地	検体数	検出検体内容	
				検出 検体数	検出値ppm(残留基準値)
23	ナス	福島県	1	0	不検出
24	ネギ	新潟県	1	0	不検出
25	ハクサイ	長野県	1	1	クロルフェナピル0.06(1以下)
26	パセリ	茨城県	1	0	不検出
27	フキ	群馬県	1	0	不検出
28	ブドウ(巨峰)	長野県	1	0	不検出
29	ブドウ(種なしデラ)	山形県	1	1	クレソキシムメチル0.36(15以下) クロルフェナピル0.02(5以下)
30	ヘチマ	鹿児島県	1	0	不検出
31	ベニアズマ	茨城県	1	0	不検出
32	ハウレンソウ	横浜市	1	1	イミダクロプリド0.04(5以下)
		横浜市	1	1	イミダクロプリド0.09(2.5以下)
33	ミカン	愛媛県	1	0	不検出
	ミカン(グリーンハウス)	長崎県	1	0	不検出
34	モモ(夢しずく)	山梨県	1	0	不検出
35	リンゴ(サンふじ)	青森県	1	0	不検出
36	レタス	群馬県	1	0	不検出
	レタス	長野県	1	0	不検出
37	レンコン	茨城県	1	0	不検出
計			60	17	

健康福祉局食品専門監視班依頼検査

	農産物名	生産地	検体数	検出検体内容	
				検出 検体数	検出値ppm(残留基準値)
1	イチゴ(紅ほっぺ)	静岡県	1	0	不検出
2	キク(食用菊-かきのもと)	新潟県	1	1	フェニトロチオン0.37(0.2以下) フェンバレレート1.85(0.50以下) シペルメトリン0.72(5.0以下) クレソキシムメチル1.95(30以下) チオジカルブ及びメソミル0.03(0.2以下) メソミル0.03(0.2以下)
3	サツマイモ(安納いも)	鹿児島県	1	0	不検出
4	ジャガイモ(有機農産物アンデスレッド)	北海道	1	0	不検出
5	ターサイ	国産	1	0	不検出
6	トマト(シシリアンルージュ)	国産	1	1	ピリダベン0.03(1.0以下)
7	ヤマイモ	山形県	1	0	不検出
8	ライム	国産	1	1	メチダチオン0.21(5以下) ボスカリド0.1(10以下) ピラクロストロビン0.02(1以下)
10	リンゴ(昂林)	青森県	1	1	クレソキシムメチル0.06(5以下) ボスカリド0.06(3.0以下)
12	イチゴ ホール(冷凍食品)	国産	1	0	不検出
13	コマツナ(カット)(冷凍食品)	横浜市	1	0	不検出
14	ダイコンの葉(冷凍食品)	長崎県	1	0	不検出
15	ブルーベリー ホール(冷凍食品)	国産	1	1	ボスカリド0.01(3.5以下) シプロジニル0.06(3以下)
計			13	5	

表3-2 残留農薬検査(輸入品)(本場)
市場収去分

	農産物名	生産地	検体数	検出検体内容	
				検出検体数	検出値(残留基準値)
1	アスパラガス	メキシコ	1	0	不検出
2	アメリカンチェリー	アメリカ	1	0	不検出
3	インゲン	中国	1	0	不検出
	インゲン(冷凍食品)	中国	1	0	不検出
4	オレンジ	アメリカ	1	1	イマザリル(残農として)1.09(5.0以下) チアベンダゾール(残農として)1.69(10以下)
		アメリカ	1	1	イマザリル(残農として)1.27(5.0以下)
		アメリカ	1	1	チアベンダゾール(残農として)3.56(10以下)
		アメリカ	1	1	イマザリル(残農として)0.93(5.0以下) チアベンダゾール(残農として)0.17(10以下)
		アメリカ	1	1	イマザリル(残農として)0.83(5.0以下) チアベンダゾール(残農として)0.9(10以下)
5	カーネルコーン(冷凍食品)	中国	1	0	不検出
6	カボチャ(冷凍食品)	中国	1	0	不検出
7	キヌサヤ	ベトナム	1	0	不検出
	キヌサヤ	タイ	1	1	クロロタロニル0.1(2以下) イミダクロプリド0.01(3.5以下)
	キヌサヤ	中国	1	0	不検出
	キヌサヤ(冷凍食品)	中国	1	0	不検出
8	グリーンピース(冷凍食品)	アメリカ	1	0	不検出
9	グレープフルーツ	アメリカ	1	1	オルトフェニルフェノール0.0003g/kg(0.010以下) イマザリル(残農として)1.13(5.0以下) チアベンダゾール(残農として)1.13(10以下)
		アメリカ	1	1	オルトフェニルフェノール0.0019g/kg(0.010g/kg以下) イマザリル(残農として)0.44(5.0以下) チアベンダゾール(残農として)0.36(10以下)
		アメリカ	1	1	イマザリル(残農として)0.25(5.0以下)
		アメリカ	1	1	チアベンダゾール(残農として)0.09(10以下)
		南アフリカ共和国	1	1	イマザリル(残農として)1.26(5.0以下) ピラクロストロビン0.02(2以下)
10	コマツナ(冷凍食品)	中国	1	1	シベルメトリン0.46(5.0以下)
11	サトイモ	中国	2	0	不検出
	サトイモ(冷凍食品)	中国	1	0	不検出
12	シイタケ	中国	2	0	不検出
13	シシトウ	韓国	1	1	クレソキシムメチル0.05(3以下) プロシミドン0.01(5以下) アセタミプリド0.1(2以下) ボスカリド0.09(1.2以下) チアクロプリド0.01(5以下)
14	スナップエンドウ	中国	1	1	トリデモルフ0.03(0.05以下)
15	チンゲン菜(冷凍食品)	中国	1	0	不検出
16	ナノハナ(冷凍食品)	中国	1	0	不検出
17	バナナ	フィリピン	4	0	不検出
18	パプリカ	韓国	1	1	イミダクロプリド0.03(3以下)
	パプリカ(黄)	オランダ	1	1	イミダクロプリド0.03(3以下) インドキサカルブ0.06(1以下)
		ニュージーランド	1	1	ルフェヌロン0.02(1以下) イミダクロプリド0.02(3以下)

	農産物名	生産地	検体数	検出検体内容	
				検出 検体数	検出値(残留基準値)
19	ブロッコリー	アメリカ	1	0	不検出
	ブロッコリー(冷凍食品)	中国	1	0	不検出
20	ホウレンソウ(冷凍食品)	中国	1	0	不検出
		台湾	1	0	不検出
		中国	1	0	不検出
21	マッシュルーム(冷凍食品)	中国	1	0	不検出
22	レモン	アメリカ	1	1	イマザリル(残農として)1.42(5.0以下) チアベンダゾール(残農として)0.21(10以下)
		アメリカ	1	1	イマザリル(残農として)2.3(5.0以下) チアベンダゾール(残農として)0.38(10以下)
		南アフリカ共和国	1	1	メチダチオン0.08(5以下)
		チリ	1	1	クロルピリホス0.12(1以下) メチダチオン0.34(5以下) イマザリル(残農として)0.49(5.0以下) チアベンダゾール(残農として)0.09(10以下)
23	レンコン(冷凍食品)	中国	1	0	不検出
計			49	21	

依頼検査

	農産物名	生産地	検体数	検出検体内容	
				検出 検体数	検出値(残留基準値)
1	インゲン(冷凍食品)	タイ	5	0	
		中国	1	0	
2	さといも(冷凍食品)	中国	6	0	
3	オクラ(冷凍食品)	中国	2	0	不検出
4	カリフラワー(冷凍食品)	中国	2	0	不検出
5	グリーンピース(冷凍食品)	アメリカ	1	0	不検出
6	サトイモ(冷凍食品)	中国	1	0	不検出
7	チンゲン菜(冷凍食品)	中国	1	1	プロシミドン0.02(5以下) イミダクロプリド0.01(5以下)
8	ナノハナ(冷凍食品)	中国	1	0	不検出
9	ブルーベリー(冷凍食品)	アメリカ	1	1	キャプタン1.41(20以下) ホスメット0.04(10以下) ボスカリド0.02(3.5以下) シプロジニル0.25(3以下) フェンヘキサミド0.09(5以下)
10	ブロッコリー(冷凍食品)	エクアドル	2	0	不検出
		中国	2	0	不検出
11	ランブータン(冷凍)	タイ	1	0	不検出
12	ロンガン(冷凍)	タイ	1	0	不検出
計			27	2	

表3-3 検査項目一覧(本場)

	農薬名
1	2, 4-D
2	4-クロルフェノキシ酢酸
3	BHC(α 、 β 、 γ 、 δ の和)
4	DDT(DDD、DDEを含む)
5	EPN
6	MCPA
7	MCPB
8	アイオキシニル
9	アクリナトリン
10	アザメチホス
11	アシフルオルフェン
12	アシベンゾラルSメチル
13	アジメスルフロシ
14	アジンホスメチル
15	アセタミプリド
16	アセフェート
17	アゾキシストロビン
18	アニコホス
19	アバメクチン
20	アラマイト
21	アルジカルブ
22	アルドリノ及びデルトリノ
23	イオトスルフロメチル(含イオトスルフロメチルナトリウム塩)
24	イソキサフルトール
25	イソフェンホス
26	イソプロチオラン
27	イプロジオン
28	イプロバリカルブ
29	イプロベンホス
30	イマザキン
31	イマザメベンズメチルエステル
32	イマザリル(残農として)
33	イミダクロプリド
34	イミベンコナゾール
35	インダノファン
36	インドキサカルブ
37	エスプロカルブ
38	エタメツルフロシメチル
39	エチオフェンカルブ
40	エディフェンホス
41	エトキシスルフロシ
42	エトフェンブロックス
43	エトリムホス
44	エボキシコナゾール
45	エンドスルファン(α 、 β の和)
46	エンドリン
47	オキサジキシル
48	オキサジクロメホシ
49	オキサミル
50	オキシカルボキシ
51	オキシフルオルフェン
52	オリザリン
53	カズサホス
54	カルバリル
55	カルフェントラゾノエチル
56	カルプロバミド
57	カルボフラン
58	キザロホップエチル
59	キナルホス
60	キャブタン
61	クミロン
62	クロキシムメチル
63	クロキントセツメキシル
64	クロジナホップ酸
65	クロチアニジン
66	クロフェンセツ
67	クロフェンテジン
68	クロブロッツ
69	クロマフェノジド
70	クロメブロッツ
71	クロラネスラムメチル
72	クロリダゾ
73	クロリムロンエチル
74	クロルスルフロシ
75	クロルピリホス
76	クロルピリホスメチル
77	クロルフェナビル
78	クロルフェンピホス
79	クロルプロファム
80	クロロクシロン
81	クロロタロニル
82	クロロベンジレート
83	ジウロン
84	ジエツフェンカルブ
85	シクラニリド
86	シクロエート

	農薬名
87	ジクロスラム
88	シクロスルファムロン
89	ジクロフルアニド
90	ジクロホップメチル
91	ジクロメジン
92	ジクロルブロッツ
93	シノスルフロシ
94	シハロリン
95	ジフェノコナゾール
96	シフルトリン
97	シフルフェナミド
98	ジフルベンズロン
99	シプロコナゾール
100	シプロジニル
101	シペルメトリン
102	ジベレリン
103	シメコナゾール
104	ジメタメリン
105	ジメチピン
106	ジメチリモール
107	ジメチルピホス
108	ジメトモルフ(E)
109	ジメトモルフ(Z)
110	シラフルオフェン
111	スピノサド(スピノシンA)
112	スピノサド(スピノシンD)
113	スルフェントラゾ
114	スルホスルフロシ
115	ダイアジノ
116	ダイアレート
117	ダイムロン
118	チアクロプリド
119	チアベンタゾール(残農として)
120	チアメトキサム
121	チオジカルブ
122	チオベンカルブ
123	チジアズロン
124	チフェンスルフロシメチル
125	テトラクロルピホス
126	テニルクロール
127	テブコナゾール
128	テブチウロン
129	テブフェノジド
130	テブフェンピラド
131	テフルトリン
132	テフルベンズロン
133	トラルコキシジム
134	トリアジメノール
135	トリアスルフロシ
136	トリクロビル
137	トリシクラゾール
138	トリチコナゾール
139	トリデモルフ
140	トリフルムロン
141	トリフロキシストロビン
142	トリフロキシスルフロシ
143	トルクロホスメチル
144	トルフェンピラド
145	ナブタラム
146	ナブプロアニリド
147	ノバルロン
148	ノルフルラゾ
149	バクプロトラゾール
150	バラチオン
151	バラチオンメチル
152	ハルフェンブロックス
153	ハロキシホップ
154	ハロスルフロシメチル
155	ビテルタノール
156	ビペロホス
157	ビラクロストロビン
158	ビラクロホス
159	ビラズスルフロシエチル
160	ビラズホス
161	ビラズリネート
162	ビリダフェンチオン
163	ビリダベン
164	ビリフェノックス
165	ビリフタリド
166	ビリプロキシフェン
167	ビリミカーブ
168	ビリミジフェン
169	ビリミホスメチル
170	フェナミホス
171	フェナリモル
172	フェントロチオン

	農薬名
173	フェノキサブロッツエチル
174	フェノキシカルブ
175	フェノチオカルブ
176	フェノブカルブ
177	フェリムゾン
178	フェンアミド
179	フェンシルホチオン
180	フェンチオン
181	フェントエート
182	フェンバレート
183	フェンピロキシメート
184	フェンプロバリン
185	フェンヘキサミド
186	フェンメディファム
187	ブタフェナシル
188	ブラザスルフロシ
189	ブラチオカルブ
190	ブラメトビル
191	フルアクリリム
192	フルアジホップ
193	フルシトリネート
194	フルシラゾール
195	フルトラニル
196	フルバリネート
197	フルフェナセツ
198	フルフェノクスロン
199	フルミオキサジン
200	フルミクロラックペンチル
201	フルメツラム
202	フルリド
203	フルロキシビル
204	フレチラクロール
205	プロシミド
206	プロチオホス
207	プロバキサホップ
208	プロバルギツ
209	プロビコナゾール
210	プロフェノホス
211	プロボキシカルバゾンNa塩
212	プロモキシニル
213	プロモプロビレート
214	フロラスラム
215	ヘキサジノ
216	ヘキサフルムロン
217	ヘキシチアゾクス
218	ベナラキシル
219	ベノキススラム
220	ヘプタクロル(含ヘプタクロルエホキサイト)
221	ベルトリン
222	ベンジクロ
223	ベンスルフロシメチル
224	ベンゾフェナツ
225	ベンダイオカルブ
226	ベンディメタリン
227	ベンプレセート
228	ホサロン
229	ボスカリド
230	ホスチアセート
231	ホスメツ
232	ホメサフェン
233	ホラムスルフロシ
234	ホレート
235	ホルクロルフェニユロン
236	マラチオン
237	ミクロブタニル
238	メコブロッツ(含メコブロッツ-P)
239	メソスルフロシメチル
240	メソミル
241	メタベンズチアズロン
242	メタミドホス
243	メチオカルブ
244	メチダチオン
245	メキシフェノジド
246	メスラム
247	メスルフロシメチル
248	メトラクロール
249	メバニリム
250	メフェナセツ
251	メブロニル
252	モノクロトホス
253	モノリニユロン
254	ラクトフェン
255	リニユロン
256	リンデン(γ -BHC)
257	ルフェスロン
258	レナシル

防かび剤

1	ジフェニール
---	--------

2	OPP(オルトフェニルフェノール)
---	-------------------

表3-4 残留農薬検査(国産品)(南部)

	農産物名	生産地	検体数	検出検体内容	
				検出 検体数	検出値ppm(残留基準値)
1	いちご	栃木県産	1	0	
2	かき	奈良県	1	1	シラフルオフェン 0.039(2以下)
3	かぶ(すずな)	神奈川県	1	0	
4	キャベツ	神奈川県	2	0	
		愛知県	1	0	
		群馬県	3	1	ピリダベン 0.17(1.0以下)
		山形県	1	1	アルドリノ及びディルトリン 0.012(0.02以下)
5	きゅうり	神奈川県	2	2	クレソキシムメチル 0.031(0.5以下)
					プロシトリン 0.085(5以下)
		福島県	1	1	プロシトリン 0.26(5以下)
6	こまつな	神奈川県	3	0	
7	さといも	新潟県	1	0	
8	セリ(せり)	神奈川県	1	0	
9	だいこん(根)	神奈川県	3	0	
10	だいこん(葉)	神奈川県	1	0	
11	タピラコ (ほとけのざ)	神奈川県	1	0	
12	チンゲンサイ	茨城県	1	0	
13	とうもろこし	神奈川県	1	0	
		青森県	1	0	
		山形県	1	0	
14	トマト	北海道	1	1	ペルメリン 0.034(1.0以下)
		青森県	1	0	
		熊本県	1	1	ピリダベン 0.025(1.0以下)
15	なずな	神奈川県	1	0	
16	なす	高知県	3	0	
		神奈川県	1	0	
17	にんじん	徳島県	1	0	
18	ねぎ	北海道	1	0	
		千葉県	1	0	
19	はくさい	茨城県	1	0	
20	ハコベ(ははべこ)	神奈川県	1	0	
21	ハハコグサ(ご ぎょう)	神奈川県	1	1	トルクロホスメチル 0.027(2.0以下)
22	ブロッコリー	愛知県	1	0	
23	ほうれんそう	群馬県	1	0	
24	みかん	和歌山県	1	0	
		愛媛県	1	0	
25	りんご	山形県	1	1	キャプタン 0.36(5.0以下) クレソキシムメチル 0.023(5以下)
26	レタス	千葉県	1	0	
		神奈川県	1	0	
		茨城県	1	1	トルクロホスメチル 0.021(2.0以下)
27	れんこん	茨城県	1	0	
合計			50	10	

健康福祉局食品専門監視班依頼検査

	農産物名	生産地	検体数	検出検体内容	
				検出 検体数	検出値ppm(残留基準値)
1	冷凍いんげん	フランス	1	0	不検出
2	冷凍芽キャベツ	フランス	1	0	不検出
3	冷凍松茸	中国	1	0	不検出
4	とうもろこし	青森	1	0	不検出
5	トマト	青森	1	0	不検出
計			5	0	

表3-5 残留農薬検査(輸入品)(南部)

	農産物名	生産地	検体数	検出検体内容	
				検出 検体数	検出値ppm(残留基準値)
1	アスパラガス	オーストラリア	2	0	
		メキシコ	1	0	
2	オクラ	フィリピン	1	1	ヘルマトリン 0.025(3.0以下)
3	オレンジ	アメリカ	2	0	
		南アフリカ共和国	1	0	
		オーストラリア	1	0	
4	グレープフルーツ	アメリカ	3	0	
		南アフリカ共和国	2	0	
5	ごぼう	中国	3	0	
6	さといも	中国	1	0	
7	しいたけ	中国	3	0	
8	しょうが	中国	5	0	
9	たまねぎ	中国	1	0	
10	にんじん	中国	4	0	
11	にんにく	中国	3	0	
12	ねぎ	中国	5	0	
13	パイナップル	フィリピン	1	0	
14	バナナ	フィリピン	4	1	クロルピリホス 0.024(3.0以下) ダイアジノン 0.01(0.1以下)
15	ピーマン	韓国	2	1	クロルフェナピル 0.023(1以下)
		オランダ	1	0	
		ニュージーランド	1	0	
16	レモン	チリ	5	2	クロルピリホス 0.083(1以下) クロルピリホス 0.087(1以下)
		アメリカ	1	1	クロルピリホス 0.021(1以下)
合計			53	6	

区福祉保健センター依頼検査

	農産物名	生産地	検体数	検出検体内容	
				検出 検体数	検出値ppm(残留基準値)
1	アスパラガス(冷凍食品)	中国	1	0	不検出
2	イチゴ(冷凍食品)	中国	1	0	不検出
3	インゲン(冷凍食品)	タイ	2	0	不検出
4	オクラ(冷凍食品)	中国	2	0	不検出
5	サトイモ(冷凍食品)	中国	6	0	不検出
6	カリフラワー(冷凍食品)	中国	1	0	不検出
7	ソラマメ(冷凍食品)	チリ	1	0	不検出
		中国	1	0	不検出
8	大根(冷凍食品)	中国	1	0	不検出
9	大根の葉(冷凍食品)	中国	1	0	不検出
10	トウモロコシ(冷凍食品)	アメリカ	2	0	不検出
11	ブロッコリー(冷凍食品)	エクアドル	3	0	不検出
		中国	2	0	不検出
12	パプリカ(冷凍食品)	中国	1	1	ピリダベン(3.0以下) プロシドン(5以下)
13	ハウレンソウ(冷凍食品)	中国□	1	0	不検出
		台湾	1	0	不検出
合計			27	1	

表3-6 検査項目と検出限界値(南部)

	農薬名	検出限界
1	BHC(α 、 β 、 γ 、 δ の和)	0.01
2	DDT(DDD、DDEを含む)	0.01
3	EPN	0.01
4	アクリナトリン	0.01
5	アセタミプリド	0.1
6	アセフェート	0.05
7	アラクロール	0.01
8	アルドリノ及びディルドリン	0.01
9	イソフェンホス	0.01
10	イソプロカルブ	0.01
11	イミベンコナゾール	0.01
12	エスプロカルブ	0.01
13	エタルフルラリン	0.01
14	エディフェンホス	0.01
15	エトキサゾール	0.01
16	エトプロホス	0.005
17	エトリムホス	0.01
18	エンドスルファン(α 、 β の和)	0.01
19	エンドリン	0.005
20	カズサホス	0.01
21	カルバリル	0.01
22	キナルホス	0.01
23	キャプタン	0.01
24	クレソキシムメチル	0.01
25	クロルピリホス	0.01
26	クロルピリホスメチル	0.01
27	クロルフェナピル	0.01
28	クロルフェンビンホス	0.01
29	クロルブファム	0.01
30	クロルベンジレート	0.01
31	クロロプロファム	0.01
32	ジクロフェンチオン	0.01
33	ジクロフルアニド	0.01
34	シハロトリン	0.01
35	シフルトリン	0.02
36	シペルメトリン	0.02
37	ジメチピン	0.01
38	ジメチルビンホス	0.01
39	ジメテナミド	0.01
40	ジメトエート	0.01
41	シメトリン	0.01
42	シラフルオフェン	0.01
43	スピロキサミン	0.01
44	ダイアジノン	0.01
45	チオベンカルブ	0.01
46	チオメシ	0.01
47	チフルザミド	0.01
48	ディルドリン	0.01
49	テニルクロール	0.01
50	テフルトリン	0.01
51	デルタメトリン及びトラロメトリン	0.01

	農薬名	検出限界
52	テルブトリン	0.01
53	テルブホス	0.005
54	トリシクラゾール	0.02
55	トリフルラリン	0.01
56	トルクロホスメチル	0.01
57	パラチオン	0.01
58	パラチオンメチル	0.01
59	ハロフェンブロックス	0.01
60	ピラクロホス	0.01
61	ピリダベン	0.01
62	ピリフェノックス	0.01
63	ピリブチカルブ	0.01
64	ピリプロキシフェン	0.01
65	ピリミカーブ	0.01
66	ピリミホスメチル	0.01
67	ピリメタニル	0.01
68	ピロキロン	0.01
69	フェナリモル	0.01
70	フェントロチオン	0.01
71	フェノキサニル	0.01
72	フェノブカルブ	0.01
73	フェンアミドン	0.01
74	フェンスルホチオン	0.01
75	フェンチオン	0.01
76	フェントエート	0.01
77	フェンバレレート	0.01
78	フェンプロバトリン	0.01
79	ブタミホス	0.01
80	フルジオキシニル	0.01
81	フルシトリネート	0.01
82	フルバリネート	0.01
83	プロシミドン	0.01
84	プロチオホス	0.01
85	プロバジン	0.01
86	プロピコナゾール	0.01
87	プロヒドロジャスモン	0.01
88	ヘプタクロル(含ヘプタクロルエポキシイド)	0.01
89	ペルメトリン	0.01
90	ペンコナゾール	0.01
91	ベンダイオカルブ	0.01
92	ペンディメタリン	0.01
93	ベンプレセート	0.01
94	ホサロン	0.01
95	ホスチアゼート	0.01
96	ホレート	0.01
97	マラチオン	0.01
98	メタミドホス	0.05
99	メトラクロール	0.01
100	メビンホス	0.01
101	リンデン(γ *BHC)	0.01
102	レナシル	0.01

表4-1 防ばい剤(本場)

品 種	検体数	O P P		D P		T B Z		イマザリル	
		検出数	検出範囲 (g/kg)	検出数	検出範囲 (g/kg)	検出数	検出範囲 (ppm)	検出数	検出範囲 (ppm)
オレンジ	5	0		0		4	0.09～3.56	4	0.83～1.27
グレープフルーツ	5	2	0.0003～0.0019	0		3	0.09～1.13	4	0.25～1.26
バナナ(果肉)	4	0		0		0		0	
バナナ(全果)	4	0		0		0		0	
レモン	4	0		0		3	0.38～0.09	3	0.49～2.30
合 計	22	2		0		10		11	

表4-2 防ばい剤(南部)

単位:g/kg

品 種	検体数	O P P		D P		T B Z		イマザリル	
		検出数	検出範囲	検出数	検出範囲	検出数	検出範囲	検出数	検出範囲
オレンジ	6	0		0		3	0.0006～0.002	4	0.0002～0.00091
グレープフルーツ	8	1	0.0005	0		4	0.00077～0.0012	1	0.00096
スウィーティー	1	0		0		0		0	
パイナップル	3	0		0		0		0	
バナナ(果肉)	8	0		0		0		0	
バナナ(全果)	8	0		0		0		0	
レモン	7	0		0		0		1	0.0012
合計	41	1		0		7		6	

表5-1 抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤(本場)

品 名	抗 生 物 質		合 成 抗 菌 剤	
	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
マ ダ イ	4	0	4	0
ヒ ラ メ	4	0	4	0
エ ビ	17	0	17	0
シ マ ア ジ	2	0	2	0
う な ぎ 蒲 焼 き	9	0	9	0
鶏 卵	10	0	10	0
合 計	46	0	46	0

抗生物質検査項目

アミノグリコシド、テトラサイクリン、ペニシリン、マクロライド系、クロルテトラサイクリン、テトラサイクリン、オキシテトラサイクリン

合成抗菌剤、内寄生虫用剤検査項目

エンロフロキサシン(シプロフロキサシンとの和)、オキシリニック酸、オラキントックス、オルメトプリム、クロピトール、シクラズリル、スルファエトキシピリダジシン、スルファキノキサリン、スルファクロルピリダジシン、スルファジミアジン、スルファジミジン、スルファジメトキシ、スルファセタミド、スルファチアゾール、スルファトキシ、スルファニトラン、スルファピリジン、スルファヘンズアミド、スルファモノメトキシ、スルファメラジン、スルファモノメトキシ、チアベンダゾール、チアンフェニコール、トリメトプリム、ナリジクス酸ピリメタミン、フルベンダゾール、マラカイトグリーン、レバミゾール、ロイコマラカイトグリーン

表5-2 抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤(南部)

品 名	抗 生 物 質		合 成 抗 菌 剤	
	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
う な ぎ 白 焼 き	0	0	3	1*
ウ ナ ギ 蒲 焼 き	5	0	7	0
エ ビ	22	0	22	0
カンパチ(養殖)	2	0	2	0
マダイ(養殖)	2	0	2	0
ブリ(養殖)	1	0	3	0
鶏 卵	13	0	19	0
う ず ら の 卵	1	0	1	0
生 肉 (牛)	2	0	3	0
生 肉 (鳥)	2	0	4	0
生 肉 (豚)	3	0	6	0
鳥 レ バ ー	0	0	1	0
豚 レ バ ー	1	0	0	0
合 計	54	0	73	0

*オキシリニック酸0.14ppm検出

抗生物質検査項目

アミノグリコシド、テトラサイクリン、ペニシリン、マクロライド系

合成抗菌剤、内寄生虫用剤検査項目

エンロフロキサシン、オキシリニック酸、オフロキサシン、オルビフロキサシン、サラフロキサシン、シフロキサシン、シプロフロキサシン、スルファキノキサリンスルファジミジン、スルファジメトキシ、スルファトキシ、スルファニトラン、スルファヘンズアミド、スルファモノメトキシ、スルファメトキサゾールスルファメラジン、スルファイキサゾール、スルファクロルピリダジシン、ダノフロキサシン、ナリジクス酸、ノフロキサシン、ピロミド酸、フルメキン、フルベンダゾール

表6 有機スズ化合物(TBTO、TPTCl)(南部)

単位:ppm

品 名	検体数	TBTO		TPT	
		検出数	検出範囲	検出数	検出範囲
ア カ カ マ ス	1				
ア カ カ レ イ	1				
イ サ キ	1				
イナダ(ブリ)	1			1	0.012
イ ワ シ	1			1	0.01
ウ ス メ バ ル	1				
カ ツ オ	1				
カ マ ス	1	1	0.021	1	0.019
カンパチ(養殖)	3				
キ ン メ ダ イ	4	1	0.011	3	0.012~0.017
ク ロ ム ツ	1				
ゴ マ サ バ	1				
サゴシ(サワラ)	1			1	0.015
ス ズ キ	2				
タ チ ウ オ	1	1	0.01		
チ ダ イ	1				
ト ビ ウ オ	1				
ニ シ ン	1				
ヒ ラ メ	2				
ブ リ	2				
ブリ(養殖)	3				
ホ ウ ボ ウ	2			1	0.011
ホ ッ ケ	1				
マ ア ジ	2				
マ イ ワ シ	1				
マ バ サ	5			1	0.016
マ ダ イ	1				
マダイ(養殖)	4				
マ ダ ラ	1				
ム シ カ レ イ	1				
ヤ リ イ カ	1				
総 計	50	3		9	

表7-1 水銀(本場)

単位:ppm

魚 種	総 水 銀			メチル水銀	
	検体数	検出数	検 出 範 囲	検体数	検出数
ア カ ガ レ イ	1	1	0.05	0	
アカシタビラメ	1	0		0	
イ サ キ	2	6	0.02～0.18	0	
ウ ス メ バ ル	2	1	0.04	0	
カ ツ オ	1	1	0.24	0	
ゴ マ サ バ	1	1	0.09	0	
サ ワ ラ	3	2	0.05～0.06	0	
サ ン マ	2	2	0.04	0	
シマアジ(養殖)	2	2	0.07～0.25	0	
スケトウダラ	2	2	0.04～0.09	0	
ス ル メ イ カ	1	1	0.06	0	
タ チ ウ オ	1	1	0.06	0	
ダ ル マ イ カ	1	1	0.03	0	
ヒ ラ メ	1	1	0.03	0	
ヒラメ(養殖)	3	3	0.05～0.08	0	
ブリ(イナダ)	1	1	0.27	0	
マ ア ジ	6	4	0.03～0.16	0	
マ イ ワ シ	3	3	0.01～0.03	0	
マ コ ガ レ イ	1	1	0.03	0	
マ サ バ	2	2	0.13～0.40	0	
マ ダ イ	3	3	0.07～0.19	0	
マダイ(養殖)	3	3	0.18～0.32	0	
メイタガレイ	1	1	0.02	0	
メ ダ イ	1	1	0.01	0	
銀ダラの切身	1	0		0	
サ ケ 切 身	1	1	0.02	0	
サワラ切身	1	1	0.02	0	
シルバー切身	1	1	0.14	0	
マダラの切身	1	1	0.06	0	
	50	48		0	

表7-2 水銀(南部)

単位:ppm

品 名	総 水 銀			メチル水銀	
	検体数	検出数	検 出 範 囲	検体数	検出数
ア カ カ マ ス	1	1	0.037	0	
ア カ カ レ イ	1	1	0.07	0	
イ サ キ	1	1	0.042	0	
イナダ(ブリ)	1	1	0.2	0	
イ ワ シ	1	1	0.038	0	
ウ ス メ バ ル	1	1	0.054	0	
カ ツ オ	1	1	0.17	0	
カ マ ス	1	1	0.32	0	
カンパチ(養殖)	3	3	0.15～0.26	0	
キ ン メ ダ イ	4	4	0.49～0.94	0	
ク ロ ム ツ	1	1	0.19	0	
ゴ マ サ バ	1	1	0.22	0	
サゴシ(サワラ)	1	1	0.02	0	
ス ズ キ	2	2	0.057～0.086	0	
タ チ ウ オ	1	1	0.054	0	
チ ダ イ	1	1	0.21	0	
ト ビ ウ オ	1	1	0.074	0	
ニ シ ン	1	1	0.03	0	
ヒ ラ メ	2	2	0.026～0.03	0	
ブ リ	2	2	0.14～0.21	0	
ブリ(養殖)	3	3	0.098～0.15	0	
ホ ウ ボ ウ	2	2	0.035～0.1	0	
ホ ッ ケ	1	1	0.042	0	
マ ア ジ	2	1	0.022	0	
マ イ ワ シ	1	1	0.027	0	
マ サ バ	5	5	0.04～0.39	0	
マ ダ イ	1	1	0.098	0	
マダイ(養殖)	4	4	0.089～0.25	0	
マ ダ ラ	1	1	0.029	0	
ム シ カ レ イ	1	1	0.13	0	
ヤ リ イ カ	1	1	0.035	0	
	50	50		0	

表8-1 PCB(本場)

単位:ppm

魚 種	検 体 数	検 出 数	検 出 範 囲
イ サ キ	1	0	
ウ ス メ バ ル	1	0	
カ ツ オ	1	0	
サ ワ ラ	1	0	
スケトウダラ	1	0	
マ ア ジ	1	0	
マ イ ワ シ	1	0	
マ コ ガ レ イ	1	0	
マ サ バ	1	0	
マ ダ イ	1	0	
合 計	10	0	

表8-2 PCB(南部)

単位:ppm

魚 種	検 体 数	検 出 数	検 出 範 囲
ア カ カ マ ス	1	0	
ゴ マ サ バ	2	0	
サゴシ(サワラ)	1	0	
ブ リ	2	1	0.07
マ ア ジ	1	0	
マ イ ワ シ	1	0	
マ サ バ	1	0	
ウ シ ガ レ イ	1	0	
合 計	10	1	

表9-1 貝毒(本場)

(単位:MU/g)

品 名	形 態	麻痺性貝毒			下痢性貝毒		
		検 体 数	検 出 数	検出範囲	検 体 数	検 出 数	検出範囲
アカガイ	殻 付	7	0		7	0	
アサリ	殻 付	7	0		7	0	
カキ	殻 付	2	0		2	0	
ホタテ	殻 付	5	0		5	0	
ムール貝	殻 付	1	0		1	0	
ハマグリ	殻 付	2	0		2	0	
合 計		24	0		24	0	

表9-2 貝毒(南部)

(単位:MU/g)

品 名	形 態	麻痺性貝毒			下痢性貝毒		
		検 体 数	検 出 数	検出範囲	検 体 数	検 出 数	検出範囲
アカガイ	殻 付	7	0		7	0	
アサリ	むき身	5	0		5	0	
ハマグリ	殻 付	7	0		7	0	
ホタテ	殻 付	13	0		13	0	
合 計		32	0		32	0	

表10-1 ふぐ毒及び魚種鑑別(本場)

種 類 (表 示)	ふ ぐ 毒		魚 種 鑑 別	
	検 体 数	検 査 結 果	検 体 数	検 査 結 果
トラフグ	3	5.25MU/g未満	3	表示どおり
マフグ	1	5.25MU/g未満	1	表示どおり
ナシフグ	1	5.25MU/g未満	1	表示どおり

表10-2 ふぐ毒及び魚種鑑別(南部)

種 類 (表 示)	ふ ぐ 毒		魚 種 鑑 別	
	検 体 数	検 査 結 果	検 体 数	検 査 結 果
トラフグ	4	5.25MU/g未満	4	表示どおり
ナシフグ	2	5.25MU/g未満	2	表示どおり
ゴマフグ	1	5.25MU/g未満	1	表示どおり
マフグ	1	5.25MU/g未満	1	表示どおり

6 違反食品等一覧

表11-1 本場食品衛生検査所

番号	食 品 の 名 称 (食 品 分 類)	違 反 内 容	措 置
1	ほたて貝柱 (生食用冷凍鮮魚介類)	販売者固有記号の記載なし。 第19条第2項違反	適正表示後販売指導
2	鯨ベーコン (鯨肉製品)	大腸菌群検出 第11条第2項違反	指導票交付
3	しゅんぎく	フェンバレーレート1.39ppm検出 第11条第2項違反	生産者を所管する福祉保健センターへ通報

表11-2 南部市場食品衛生検査所

番号	食 品 の 名 称 (食 品 分 類)	違 反 内 容	措 置
1	ウルメ丸干し (魚介類加工品)	製造所都道府県名記載なし 第19条第2項違反	適正表示後販売指導及び指導書交付 製造所を所管する自治体に通報
2	ウルメ丸干し (魚介類加工品)	製造所都道府県名記載なし 第19条第2項違反	適正表示後販売指導及び指導書交付 製造所を所管する自治体に通報
3	天然エビ (魚介類)	二酸化硫黄0.16g/kg 第11条第2項違反	残品なし 販売中止及び指導書交付
4	造りうどん (穀類及びその加工品)	細菌数38万/g 衛生規範不適合	販売時温度遵守の指導
5	生食用生うに (魚介類)	加工者住所及び氏名の記載なし 第19条第2項違反	適正表示後販売指導及び指導書交付 残品なし 製造所を所管する自治体に通報
6	うなぎ蒲焼 (魚介類加工品)	表示なし 第19条第2項違反	始末書 適正表示後販売指導及び指導書交付
7	生食用生かき (魚介類)	E.coli最確数 330/100g 第11条第2項違反	販売中止、残品回収、所管自治体へ通報、指導書交付
8	ふぐにこごり (魚介類加工品)	加工年月日記載なし 神奈川県ふぐ取扱及び販売条例 第17条第2項違反	適正表示後販売指導及び指導書交付 製造所を所管する自治体に通報
9	スパゲティーサラダ (その他の食品)	添加物用途名記載なし 第19条第2項違反	適正表示後販売指導 製造所を所管する自治体に通報
10	ポリビア黒糖 (その他の食品)	製造者記載なし 第19条第2項違反	適正表示後販売指導及び指導書交付
11	シータイガー(天然) (魚介類)	保存方法、賞味期限記載なし 第19条第2項違反	適正表示後販売指導及び指導書交付
12	むきえび (魚介類)	賞味期限記載なし 第19条第2項違反	適正表示後販売指導及び指導書交付
13	IQF ムキエビ (魚介類加工品)	表示なし 第19条第2項違反	残品なし 適正表示後販売指導及び指導書交付
14	特選どんこ (野菜類・果実及びその加工品)	製造者記載なし 第19条第2項違反	適正表示後販売指導及び指導書交付

7 苦情処理

表12-1 主な苦情(本場)

番号	苦情概要	調査結果
1	釜あげしらすの異物	混入していた異物は昆虫で、膜翅目ヒメバチ科の1種であった。
2	ネーブルオレンジ内部の黒い物質	カビ類と推察された。
3	かえりにぼしに異物	魚卵のかたまりであると推察された。
5	そば屋の不衛生	衛生指導を実施した。
6	メキシコ産アップルマンゴーの虫	横浜植物防疫所の検査によりメキシコミバエであると同定された。
7	ムニエル用真だらに寄生虫	シュードテラノーバと推察された。
8	メルルーサに付着していた異物	骨の小片と推測された。
9	イカあられの異物	イカあられの一部と推察された。
10	アジの中の黒い異物	神奈川県水産試験場による検査の結果、孢子虫類と推察された。
11	いかの黒い点	イカの薄皮の色素細胞と推定された。
12	黒ソイの黒い点	吸虫リリアトレマ類と推定された。
13	さわらの切身にあったという異物	合成樹脂類と推察された。
14	ちりめん混ざっていた白い球体	ちりめん混ざる小アジなどの眼球と推察された。
15	ブリの切り身の煮付けに付着した異物	ブリ糸状虫と推定された。
16	しらすの異物	節足動物門等脚目の仲間と推定された。

表12-2 主な苦情(南部)

番号	苦情内容	調査結果
1	冷凍エビの異物	ハエ目イエバエ科と推定された。
2	小松菜の白色斑点状物質の付着	ワタムシと推定された。
3	小女子の異物(虫の足状物質)	小女子の魚体の一部と推定された。
4	きゅうりの桃色状物質の付着	デンプンを主成分とする物質と推定された。
5	いくら白色状異物	タンパク質の塊と推定された。
6	かぼちゃ内部の白色固形物	かぼちゃ由来のでん粉であると推察された。

8 衛生教育実施結果

平成22年度に、場内の食品関係営業者及び給食施設従事者、並びに一般消費者、学生などの場内見学者等について、講習会等衛生教育を行った結果は、表のとおりです。

両検査所の合計では、総回数16 回、延人数 496人でした。

		食品衛生責任者 指定講習会等	見 学 者 講習会等
回 数	本場	4	4
	南部	6	2
人 数	本場	194	141
	南部	118	43

9 その他の業務

(1) 動物関係業務

ア 場内に入り込んだ飼主不明動物等の処置方法について教示。

イ 場内に生息している飼主不明猫による食品への被害の防止のため、場内業者が保護した場合の連絡及び指導。

(2) 環境保全に関する業務

ネズミ、ゴキブリ等衛生害虫駆除の指導。

(3) 広報業務

場内業者の衛生指導の一環として、「食品衛生検査所ニュース」を随時発行・配布。

(4) 調査・研究

次のテーマについて、研究発表を行なった。

「海の公園で採取されたアサリの水銀及び有機スズ汚染」(南部：局内発表)

市場食品衛生検査所関係年表(S58年以降)

昭和58年	2月	●アオブダイの肝で食中毒発生(1名死亡)
	9月	●韓国産輸入生うにが原因と思われる食中毒多発
	12月	●「ふぐの衛生確保について」厚生省通達
昭和59年	6月	●辛子蓮根によるボツリヌス食中毒事件発生
昭和60年	4月	●TBTO問題について厚生省通達
	8月	●ジエチレングリコール混入輸入ワイン事件発生
昭和61年	6月	●生鮮野菜等に発色・漂白目的で添加物を使用することの禁止が通達される
	8月	●横浜市内でヒメエゾボラのテトラミンによる食中毒が発生
	10月	●「神奈川県ふぐ取扱及び販売条例」改正、届出による「ふぐ加工製品」の販売が可能になる
昭和63年	1月	●シンチレーションサーベイメーターによる放射能測定検査開始 ●EDB暫定規制値改正(パパイヤ、サヤインゲンに加えて、マンゴーにも輸入・移送時の残留を認めない)
	2月	●いわゆる「背曲がりブリ」について取扱規制(場内業者あて通知)
平成元年	1月	●輸入ナシフグによるとと思われる食中毒が散発、厚生省が監視・検査の強化を通達
	3月	●チリ産ブドウのシアン混入事件発生
平成2年	4月	●米国で必須アミノ酸であるL-トリプトファン製造過程で不純物が混入したため利用者に健康障害が多発し、患者1500名、死者21名に達した
	10月	●井戸水を原因とする腸管出血性大腸菌による下痢症集団発生 ●洋菓子(ティラミス)によるサルモネラ食中毒事件散発
平成3年	8月	●千葉県と神奈川県でコレラ患者発生
平成4年	3月	●瀬戸内海及び三河湾産アサリが麻痺性貝毒で出荷自主規制
	4月	●広島産の生かきが麻痺性貝毒で出荷自主規制
	11月	●イマザリルが食品添加物として指定された
平成5年	2月	●ナシフグの輸入・販売が禁止された
	3月	●食肉製品規格基準改正
	4月	●中国産赤貝から麻痺性貝毒検出
	7月	●横浜市食品監視機動班発足
	9月	●農薬89種類の残留基準制定
	11月	●横浜市中区でオゴノリによる食中毒発生(死亡者1名)
平成6年	8月	●中国・韓国産生うにの多くから腸炎ビブリオを検出、8月中の入荷を自主規制 ●輸入赤貝から相次いで着色料を検出

平成7年	2月	●米国産リンゴからTBZを検出
	5月	●食品添加物規制の見直し、残留農薬基準値策定の推進、営業許可の見直し等、食品衛生法の大改正
	9月	●国産・輸入ミネラルウォーターにプラスチック片などの異物混入
	10月	●輸入農産物を中心に残留農薬検査を開始
平成8年	3月	●中国産原料うに及びそのうにを使用したうに加工品からホウ酸を検出
	5～12月	●腸管出血性大腸菌O157による食中毒が全国的に発生し、感染者17、877名、健康保菌者1、475名、死者12名に達した
	5月	●乳類、一部の乳製品、食肉製品について総合衛生管理製造過程(HACCP)を経た製造の承認制度が始まる
平成9年	4月	●食品衛生検査施設における適正管理運営基準(GLP)が義務付けられる
	5月	●鮮魚への一酸化炭素の使用問題に対し、厚生省がマグロ、ブリ中の一酸化炭素の検査基準を通知
	6月	●東京都でマレーシア産オイスターソースからボツリヌスA型菌検出 ●大型原油輸送船ダイヤモンドグレース号座礁による東京湾原油流出事故発生
平成10年	6月	●東京都と富山県でイクラ醤油漬を原因とするO157による食中毒事件発生
平成11年	4月	●いか乾製品を原因とするサルモネラ・オラニエンブルグによる食中毒事件が全国的に発生
	10月	●茨城県東海村ウラン燃料加工施設で放射能漏れ事故が発生 ●容器包装に入れられた生食用かきに「採取海域」の表示が義務付けられた
	11月	●鶏卵に期限表示などの表示が義務付けられた
平成12年	2月	●横浜市の同一チェーン店でハンバーグステーキを原因とする腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件が発生
	6～7月	●雪印乳業(株)大阪工場で製造された低脂肪乳を原因とする黄色ブドウ球菌による食中毒が発生し、発症者は8府県で約6、500名に達した
	7～8月	●全国的に食品に関する苦情件数が前年度を大きく上回った
平成13年	4月	●関東・東北地方で牛タタキ、ローストビーフを原因とする腸管出血性大腸菌O157による集団食中毒が発生する
	7月	●生食用鮮魚介類等の規格基準が設定され、成分規格、保存基準等が施行される
	9月	●千葉県で国内初のBSE感染牛が発見される。翌月より全国で全頭検査を開始
	11月	●西日本を中心に韓国産生カキによる赤痢感染が多発する。輸入禁止となる
平成14年	5月	●中国産冷凍ほうれん草による残留農薬違反が問題となる
	9月	●なし、リンゴ等の農産物に無登録農薬(カプタホール、シヘキサチン)が使用される
平成15年	5月	●食品安全基本法の制定、食品衛生法の大改正が行われる
	9月	●本場マグロ低温卸売場が稼動開始する
平成16年	4月	●横浜市食品衛生監視指導計画に基づく監視指導を開始する
	6月	●南部市場マグロ低温卸売場が稼動開始する
平成17年	7月	●本場冷凍・塩干低温売場が稼動開始する
平成18年	5月	●改正食品衛生法施行に伴いポジティブリスト制度スタート
	8月	●両市場検査所にガスクロマトグラフ質量分析計が導入される
	12月	●ノロウイルスによる食中毒が全国的に大発生する

平成19年	9月	●宮城県で生産された「いかの塩辛」により、腸炎ビブリオによる食中毒事件が全国で散発的に発生する(市内で発生した事件がこの発端となる)
	12月	●フグの不適切な取り扱いによる事故が多発したことから厚生労働省より指導強化の通知が出される
平成20年	1月	●中国産冷凍餃子から農薬メタミドホスが検出され、健康被害が発生する
		●茨城県で除毒されていないフグを喫食したことによる死亡事件が発生する
	9月	●両市場検査所にリアルタイムPCR装置が導入される
		●中国にて健康被害の原因であったメラミンが混入した食品が輸入される
平成21年		●非食用に限定された事故米穀を、非食用であることを隠して転売していたことが発覚する
	10月	●中国産冷凍インゲンから農薬ジクロロボスが検出され、健康被害が発生する
	6月	●新型インフルエンザWHO 警戒水準フェーズ6 世界的流行(パンデミック)
	7月	●神奈川県食の安全・安心の確保推進条例施行(一部平成22年4月1日施行)
平成22年	10月	●賞味期限切れ冷凍うなぎ蒲焼きの賞味期限偽装事件が発覚する この冷凍うなぎ蒲焼きからマラカイトグリーンやロイコマラカイトグリーンが検出される
	4月	●宮崎県で牛の口蹄疫発生
平成23年	6月	●えび、かにのアレルギー表示義務化
	3月	●東日本大震災、福島第一原子力発電所事故の発生

平成23年12月発行

食品衛生検査所事業概要

横浜市中心卸売市場

本場食品衛生検査所

〒221-0054

横浜市神奈川区山内町1番地

TEL045(441)1153

南部市場食品衛生検査所

〒236-0002

横浜市金沢区鳥浜町1番地の1

TEL045(779)2061