

食品衛生検査所業務概要

市場を守るチーム食検活動報告書

平成30年度

福岡市保健福祉局食品衛生検査所

写真で見る食品衛生検査所の一日



鮮魚市場（せり前の様子）



5℃管理の定温卸売場には、漬物や博多おまおう、りんごなどが置かれています。（2部屋/22部屋）



ベジフルスタジアムの特徴（定温管理）

鮮魚市場係のしごと



巡回監視・収去



市民感謝デー特別監視



月間行事～食検Gメン～



施設の衛生指導～ふきとり検査～



HACCP導入支援
～ウォークスルー～



HACCP導入支援
～ワークショップ～

青果市場係のしごと



市場内の巡回監視



青果物の残留農薬検査

おしらせの工夫

出荷前検査を実施！

違反の原因として、**農薬散布器具の洗浄不足**が多いため、写真等を掲載して注意喚起

ホース内



HACCP導入支援

ベジフルスタジアム
ハサップを考える



卸・仲卸への
研修会の様子

チームで検討

ベジフル感謝祭



農薬の不安にこたえる
検査所ツアー



科学的なものの見方
を育てる理科実験

目 次

本 編	
I	食品衛生検査所の主要業務・・・・・・・・ 1
II	鮮魚市場・青果市場監視活動状況・・・・・・・・ 3
III	検査結果の概要
1	鮮魚市場・・・・・・・・ 5
2	青果市場・・・・・・・・ 7
IV	鮮魚市場の検査結果の詳細
1	収去検査
	検体別検体数及び検査結果
①	海水魚（生食用鮮魚介類を除く）・・・・・・・・ 9
②	淡水魚・・・・・・・・ 9
③	生食用鮮魚介類・・・・・・・・ 9
④	生カキ（生食用）・・・・・・・・ 10
⑤	貝類（生食用鮮魚介類の貝類，生カキ（生食用）を除く）・・・・・・・・ 10
⑥	海藻類・・・・・・・・ 10
⑦	魚介類加工品・・・・・・・・ 10
2	施設の監視指導に係る食品等検査
(1)	水，氷及び施設ふきとり検査の検体数及び検査項目数・・・・・・・・ 11
①	水（浄化海水）及び氷（砕氷）
②	施設のふきとり等
(2)	買取検査の検体別検体数及び検査結果・・・・・・・・ 11
3	調査研究等
(1)	相談・・・・・・・・ 12
(2)	分析法の検討・・・・・・・・ 12
4	依頼検査（保健所等）
	検体別検体数及び検査項目数・・・・・・・・ 12
V	青果市場の検査結果の詳細
1	収去検査
(1)	農薬有効成分別検査件数・・・・・・・・ 13
(2)	残留農薬検査の食品別検体数及び検出状況
①	国内産野菜・・・・・・・・ 15
②	国内産果実・・・・・・・・ 16
③	輸入野菜・・・・・・・・ 16
④	輸入果実・・・・・・・・ 17
(3)	食品添加物（防ばい剤）検査の食品別検体数及び検出状況・・・・・・・・ 17
(4)	細菌検査の食品別検体数及び検出状況・・・・・・・・ 17
2	農産物の安全・安心推進事業における市内産出荷前検査 （残留農薬検査の食品別検体数及び検出状況）・・・・・・・・ 18
3	青果市場ブランド推進施策における市外産出荷前検査 （残留農薬検査の食品別検体数及び検出状況）・・・・・・・・ 18

4	調査研究等（分析法の検討）	・ ・ ・ ・	18
VI	違反食品等の発見状況		
1	食品衛生法違反		
	（1）収去検査	・ ・ ・ ・	19
	（2）巡回監視	・ ・ ・ ・	19
2	食品表示法違反		
	巡回監視	・ ・ ・ ・	19
3	農薬取締法違反（適用外使用）疑い		
	（1）収去検査	・ ・ ・ ・	19
	（2）出荷前検査	・ ・ ・ ・	19
4	不適魚等の発見状況		
	巡回監視	・ ・ ・ ・	20
VII	苦情・相談及び魚種鑑別相談	・ ・ ・ ・	21
VIII	衛生講習会・施設見学会		
1	衛生講習会	・ ・ ・ ・	23
2	監視員等研修	・ ・ ・ ・	23
3	施設見学会	・ ・ ・ ・	24
4	食品衛生月間行事	・ ・ ・ ・	24
5	市民開放型イベント	・ ・ ・ ・	24
IX	H A C C P 導入支援	・ ・ ・ ・	25
資料編			
I	食品衛生検査所の概要		
1	沿革	・ ・ ・ ・	27
2	施設	・ ・ ・ ・	28
3	職員構成	・ ・ ・ ・	28
4	保健福祉局組織機構	・ ・ ・ ・	28
5	勤務・監視体制	・ ・ ・ ・	28
II	市場の概要		
1	鮮魚・青果市場の概況	・ ・ ・ ・	29
2	品目別取扱高		
	（1）年度別 水産物部	・ ・ ・ ・	30
	（2）年度別 青果部	・ ・ ・ ・	31
III	調査研究及び事例報告		
1	一覧(平成7年度～平成30年度)	・ ・ ・ ・	32
2	平成30年度報告分 福岡市食品衛生研究発表会抄録	・ ・ ・ ・	35
IV	日々の市場の様子	・ ・ ・ ・	39
V	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・ ・ ・ ・	42
VI	検査方法と定量下限		
1	細菌検査・理化学検査	・ ・ ・ ・	43
2	理化学検査（残留農薬検査）	・ ・ ・ ・	45

本 編

I 食品衛生検査所の主要業務

食品衛生検査所は、市場の監視のため、鮮魚市場、青果市場内に各々施設を設け、職員を配置して市場の安全確保に努めている。

【食品衛生監視，検査】

係	重点的に実施した事業
鮮魚市場係	<ol style="list-style-type: none"> 1 鮮魚市場内の巡回指導及びサンプリング (全開場日：年間 280 日，毎日 8:00～，月 4 回 0:00～，必要に応じて 6:00～) 有毒魚介類の排除，食品等の衛生的取扱い，食品表示の確認，場内使用水の検査 2 市民感謝デー特別監視（温度管理，表示など） 開設者と連名による注意喚起の通知，当日開場前の温度管理及び表示チェック 3 鮮魚介類の規格検査など <ul style="list-style-type: none"> ・生食用魚介類の細菌検査，養殖魚の動物用医薬品検査等 ・調査・研究（干物等のヒスタミンほか） 4 食品取扱施設の立ち入り，ふき取り検査等による衛生指導 フグ調理施設，すし製造施設，マグロ取り扱い施設，冷却用氷製造施設の衛生検査
青果市場係	<ol style="list-style-type: none"> 1 青果市場内の巡回指導 (全開場日：年間 253 日，毎日：8:00～，月 2 回程度：6:00～) 有毒植物，カビ・腐敗のある青果物の排除，食品等の衛生的取扱い指導及び食品表示の確認 2 青果物の検査 <ol style="list-style-type: none"> (1) 市場内青果物の収去検査の内容 <ul style="list-style-type: none"> ・残留農薬，防かび剤（食品添加物） ・市場内で流通量が多く，かつ，生食用に供されるもの，過去の法違反及び農薬の検出頻度の多いものなどに重点をおいて実施 ・残留農薬検査では，1 検体につき最大 217 項目 (2) 使用されている農薬に着目した農薬検査項目の検討 <ul style="list-style-type: none"> ・農薬追加項目の選定及び検査の簡素化とカバー率向上を目的に，新たな前処理方法を検討

【事業者支援】

係	重点的に実施した事業
鮮魚市場係	<p>1 HACCP導入支援 専門家による講演会とフードチェーンに係わる人々（生産者～市場関係事業者～販売者）によるワークショップの開催</p> <ul style="list-style-type: none"> ・とってもやさしいHACCPゼミ入門編（全8回，延べ178名） ・とってもやさしいHACCPゼミ実務編（全2回，延べ45名） <p>2 フグ等有毒魚講習会の実施</p>
青果市場係	<p>1 生産者の農薬適正使用の推進</p> <p>(1) 出荷前残留農薬検査（市内産・市外産）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・福岡市農産物の安全・安心推進事業，青果市場ブランド推進施策の取組に協力し，年間計96検体を実施 ・防除記録に記載のない農薬検出時には，原因調査を依頼 <p>(2) 出荷前検査成績書の様式変更 生産者が使用した農薬の検出状況一覧，過去の法違反事例をもとに，農薬散布器具の洗浄不足，農薬容器のラベル確認をコラムで掲載</p> <p>2 HACCP導入支援 卸業者等経営陣への働きかけ，市場内作業従事者の機運醸成などの視点から，段階的な導入支援を実施。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法改正の説明会（全5回，延べ53名） ・HACCP勉強会（全16回，延べ897名）

【広報，リスクコミュニケーションほか】

係	重点的に実施した事業
鮮魚市場係 ・ 青果市場係	<p>1 検査所のホームページや業務概要など広報に関すること</p> <p>(1) 検査所のホームページ 収去検査結果の更新（毎月），青果市場内でのトピックスの掲載（年5回）</p> <p>(2) 業務概要</p> <ul style="list-style-type: none"> ・掲載内容の見直し ・リニューアルした業務概要へのアンケート調査の実施 <p>2 検査所における食の安全確保に向けた取組説明</p> <p>(1) 施設見学・視察への対応（年35回，延べ682名）</p> <p>(2) ベジフルスタジアムの市民開放型イベント（ベジフル感謝祭）への対応 子ども向け理科実験，青果市場・検査所の取組説明（年12回，参加者282名）</p>

II 鮮魚市場・青果市場監視活動状況

業 種 別		市 場 合 計								
		対象 施設数	監視 施設数	違反等の状況						
				法令違反			その他			
				口頭 指導	文書 指導	その他 の措置	口頭 指導	文書 指導	その他 の措置	
合 計		152	37,874	22	-	6	-	-	-	
食品衛生法による許可施設	計	82	17,710	22	-	-	-	-	-	
	飲食店	一食・レストラン	-	-	-	-	-	-	-	-
		仕出し・弁当	1	-	-	-	-	-	-	-
		旅館を除くその他	-	-	-	-	-	-	-	-
	菓子製造業	-	-	-	-	-	-	-	-	
	魚介類販売業	63	16,100	18	-	-	-	-	-	
	魚介類せり売業	2	644	4	-	-	-	-	-	
	魚肉ねり製品製造業	-	-	-	-	-	-	-	-	
	食品の冷凍・冷蔵業	6	322	-	-	-	-	-	-	
	喫茶店営業	4	-	-	-	-	-	-	-	
	乳類販売業	3	-	-	-	-	-	-	-	
	食肉販売業	2	322	-	-	-	-	-	-	
	そうざい製造業	-	-	-	-	-	-	-	-	
氷雪製造業	1	322	-	-	-	-	-	-		
食品衛生法による許可不要施設	計 (県条例許可施設を含む)	70	20,164	-	-	6	-	-	-	
	食品製造業	-	-	-	-	-	-	-	-	
	野菜・果実販売業	35	8,963	-	-	3	-	-	-	
	そうざい販売業	-	-	-	-	-	-	-	-	
	菓子販売業	-	-	-	-	-	-	-	-	
	上記以外食品販売業	35	11,201	-	-	3	-	-	-	
	添加物の販売業	-	-	-	-	-	-	-	-	
	器具・容器包装おもちゃ製造販売業	-	-	-	-	-	-	-	-	
給食施設	-	-	-	-	-	-	-	-		
県条例許可施設	食品販売業(再掲)	34	10,948	-	-	-	-	-	-	

鮮魚市場								青果市場							
対象施設数	監視施設数	違反等の状況						対象施設数	監視施設数	違反等の状況					
		法令違反			その他					法令違反			その他		
		口頭指導	文書指導	その他の措置	口頭指導	文書指導	その他の措置			口頭指導	文書指導	その他の措置	口頭指導	文書指導	その他の措置
116	28,658	22	-	-	-	-	36	9,216	-	-	6	-	-	-	
82	17,710	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
63	16,100	18 ※1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2	644	4 ※2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
6	322	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2	322	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
1	322	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
34	10,948	-	-	-	-	-	36	9,216	-	-	6	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	35	8,963	-	-	3 ※3	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
34	10,948	-	-	-	-	-	1	253	-	-	3 ※4	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
34	10,948	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

違反等内訳

※1 衛生的取扱 18件 ※3 成分規格 3件

※2 衛生的取扱 4件 ※4 表示 3件

Ⅲ 検査結果の概要

1 鮮魚市場

<検査総数>

区分	検体数	延べ 検査 項目数	細菌検査							
			検体数	項目数	細菌数	大腸菌群	E. coli 最確数	腸炎 ビブリオ 最確数	腸炎 ビブリオ 直接法	ビブリオ 属菌
総計	518	3,629	336	1,265	334	326	6	55	312	232

<収去検査>

計	92 (0)	742 (0)	60 (0)	220 (0)	60 (0)	53	6 (0)	41 (0)	60	—
海水魚 ※1	21 (0)	405 (0)	5	15	5	5	—	—	5	—
淡水魚	4 (0)	100 (0)	—	—	—	—	—	—	—	—
生食用 鮮魚介類	35 (0)	147 (0)	35 (0)	139 (0)	35	34	—	35 (0)	35	—
生カキ (生食用)	6 (0)	24 (0)	6 (0)	24 (0)	6 (0)	—	6 (0)	6	6	—
貝類 ※2	12 (0)	12 (0)	—	—	—	—	—	—	—	—
海藻類	5	15	5	15	5	5	—	—	5	—
魚介類 加工品	9 (0)	39 (0)	9	27	9	9	—	—	9	—

<施設の監視指導に係る食品等検査>

計	372	1,183	261	994	261	260	—	2	239	232
水及び氷	113	212	22	43	22	21	—	—	—	—
施設の ふきとり等	239	951	239	951	239	239	—	2	239	232
海水魚 (買取検査)	20	20	—	—	—	—	—	—	—	—

<調査研究等>

計	37	1,639	3	3	1	1	—	—	1	—
相談	3	7	3	3	1	1	—	—	1	—
分析法の検討	34	1,632	—	—	—	—	—	—	—	—

<依頼検査(保健所等)>

計	17	65	12	48	12	12	—	12	12	—
---	----	----	----	----	----	----	---	----	----	---

() 内は食品衛生法違反の件数

※1 生食用鮮魚介類を除く

※2 生食用鮮魚介類の貝類, 生カキ(生食用)を除く

※3 理化学検査のその他はVBN, 水分活性, アニサキス, クドアの検査と, 同定等の苦情相談対応を含む

理化学検査							
検体数	項目数	動物用 医薬品	ヒスタミ ン	貝毒等	フグ毒	残留塩素	その他 ※3
316	2,364	2,112	20	17	12	93	110

51 (0)	522 (0)	480 (0)	19	12 (0)	-	-	11
21 (0)	390 (0)	380 (0)	5	-	-	-	5
4 (0)	100 (0)	100 (0)	-	-	-	-	-
8	8	-	8	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
12 (0)	12 (0)	-	-	12 (0)	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
6 (0)	12 (0)	-	6	-	-	-	6

211	189	-	-	-	-	93	96
191	169	-	-	-	-	93	76
-	-	-	-	-	-	-	-
20	20	-	-	-	-	-	20

37	1,636	1,632	1	-	-	-	3
3	4	-	1	-	-	-	3
34	1,632	1,632	-	-	-	-	-

17	17	-	-	5	12	-	-
----	----	---	---	---	----	---	---

2 青果市場

<検査総数>

区 分	検体数	延べ 検査 項目数	細菌検査					
			検体数	項目数	E. coli	腸管 出血性 大腸菌 O-26	腸管 出血性 大腸菌 O-103	腸管 出血性 大腸菌 O-111
総 計	456	65,967	16	112	16	16	16	16
国 産	小 計	273	16	112	16	16	16	16
	野 菜	230	16	112	16	16	16	16
	果 実	43	—	—	—	—	—	—
輸 入	小 計	40	—	—	—	—	—	—
	野 菜	24	—	—	—	—	—	—
	果 実	16	—	—	—	—	—	—
調査研究等等合計	143	1,530	—	—	—	—	—	—

※防ばい剤については、残留農薬検査の検体の一部で重複して実施している。

<収去検査>

収去検査合計	217 (3)	43,621 (3)	16	112	16	16	16	16
国 産	小 計	177 (3)	16	112	16	16	16	16
	野 菜	144 (3)	16	112	16	16	16	16
	果 実	33 (0)	—	—	—	—	—	—
輸 入	小 計	40 (0)	—	—	—	—	—	—
	野 菜	24 (0)	—	—	—	—	—	—
	果 実	16 (0)	—	—	—	—	—	—

() 内は食品衛生法違反の件数

※防ばい剤については、残留農薬検査の検体の一部で重複して実施している。

<出荷前検査>

その他の検査合計	96	20,816	—	—	—	—	—	—
農産物の安全・安心 推進事業 (市内産出荷前検査)	小 計	73	—	—	—	—	—	—
	野 菜	68	—	—	—	—	—	—
	果 実	5	—	—	—	—	—	—
青果市場ブランド 推進施策 (市外産出荷前検査)	小 計	23	—	—	—	—	—	—
	野 菜	18	—	—	—	—	—	—
	果 実	5	—	—	—	—	—	—

<調査研究等>

調査研究等等合計	143	1,530	—	—	—	—	—	—
分析法の検討	143	1,530	—	—	—	—	—	—

細菌検査			理化学検査					
腸管 出血性 大腸菌 O-121	腸管 出血性 大腸菌 O-145	腸管 出血性 大腸菌 O-157	検体数	項目数	残留農薬		防ばい剤	
					検体数	項目数	検体数※	項目数
16	16	16	440	65,855	440	65,784	13	71
16	16	16	257	55,668	257	55,668	—	—
16	16	16	214	46,411	214	46,411	—	—
—	—	—	43	9,257	43	9,257	—	—
—	—	—	40	8,657	40	8,586	13	71
—	—	—	24	5,201	24	5,201	—	—
—	—	—	16	3,456	16	3,385	13	71
—	—	—	143	1,530	143	1,530	—	—

16	16	16	201 (3)	43,509 (3)	201 (3)	43,438 (3)	13 (0)	71 (0)
16	16	16	161 (3)	34,852 (3)	161 (3)	34,852 (3)	—	—
16	16	16	128 (3)	27,749 (3)	128 (3)	27,749 (3)	—	—
—	—	—	33 (0)	7,103 (0)	33 (0)	7,103 (0)	—	—
—	—	—	40 (0)	8,657 (0)	40 (0)	8,586 (0)	13 (0)	71 (0)
—	—	—	24 (0)	5,201 (0)	24 (0)	5,201 (0)	—	—
—	—	—	16 (0)	3,456 (0)	16 (0)	3,385 (0)	13 (0)	71 (0)

—	—	—	96	20,816	96	20,816	—	—
—	—	—	73	15,828	73	15,828	—	—
—	—	—	68	14,756	68	14,756	—	—
—	—	—	5	1,072	5	1,072	—	—
—	—	—	23	4,988	23	4,988	—	—
—	—	—	18	3,906	18	3,906	—	—
—	—	—	5	1,082	5	1,082	—	—

—	—	—	143	1,530	143	1,530	—	—
—	—	—	143	1,530	143	1,530	—	—

IV 鮮魚市場の検査結果の詳細

1 収去検査

検体別検体数及び検査結果

① 海水魚（生食用鮮魚介類を除く）

検体名	産地	検体数	延べ検査項目数	検査項目														
				動物用医薬品		クドア		細菌数		大腸菌群		腸炎ビブリオ直接法		ヒスタミン		VBN		
				検査項目数	成分規格違反	検査数	陽性数	検査数	指導基準不適合	検査数	陽性数	検査数	検出数	検査数	検出数			
養殖魚	マダイ	国産	6	159	159	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	カンパチ	国産	2	40	40	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	シマアジ	国産	2	52	52	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ヒラメ	国産	1	16	15	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ヒラメ	韓国	1	19	18	0	1	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	スズキ	国産	1	29	29	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ハマチ	国産	1	22	22	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	トラフグ	国産	1	23	23	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	ヒラマサ	国産	1	22	22	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
天然魚	マアジ	国産	1	5	—	—	—	—	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1
	マイワシ	国産	1	5	—	—	—	—	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1
	マサバ	国産	1	5	—	—	—	—	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1
	ウルメイワシミンチ	国産	2	8	—	—	—	—	2	0	2	0	2	0	2	0	2	—
計			21	405	380	0	2	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	3

② 淡水魚

検体名	産地	検体数	延べ検査項目数	検査項目	
				動物用医薬品	
				検査項目数	成分規格違反
アユ（養殖）	国産	4	100	100	0
計		4	100	100	0

③ 生食用鮮魚介類

検体名	産地	検体数	延べ検査項目数	検査項目									
				細菌数		大腸菌群		腸炎ビブリオ最確数		腸炎ビブリオ直接法		ヒスタミン	
				検査数	指導基準不適合	検査数	陽性数	検査数	成分規格違反	検査数	検出数	検査数	検出数
生ウニ	国産	7	28	7	0	7	0	7	0	7	0	—	—
	メキシコ	5	19	5	2	4	4	5	0	5	0	—	—
	アメリカ	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—
	中国	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—
マグロ	国産	6	30	6	0	6	4	6	0	6	0	6	0
	オーストラリア	1	5	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
	スペイン	1	5	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
タイラギ貝柱	韓国	6	24	6	1	6	2	6	0	6	0	—	—
タイラギヒモ	国産	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—
	韓国	3	12	3	1	3	1	3	0	3	0	—	—
アコヤ貝柱	国産	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—
ホタテ貝柱	国産	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—
アカガイ	韓国	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0	—	—
計		35	147	35	4	34	11	35	0	35	0	8	0

④ 生カキ（生食用）

検体名	産地	検体数	延べ検査項目数	検査項目							
				細菌数		E. coli		腸炎ビブリオ最確数		腸炎ビブリオ直接法	
				検査数	成分規格違反	検査数	成分規格違反	検査数	成分規格違反	検査数	検出数
生カキ	国産	6	24	6	0	6	0	6	0	6	0
計		6	24	6	0	6	0	6	0	6	0

⑤ 貝類（生食用鮮魚介類の貝類，生カキ（生食用）を除く）

検体名	産地	検体数	延べ検査項目数	検査項目	
				麻痺性貝毒	
				検査数	規制値超過
アカガイ	中国	7	7	7	0
アサリ	国産	2	2	2	0
	韓国	1	1	1	0
ハマグリ	中国	2	2	2	0
計		12	12	12	0

⑥ 海藻類

検体名	産地	検体数	延べ検査項目数	検査項目				
				細菌数	大腸菌群		腸炎ビブリオ直接法	
					検査数	検査数	陽性数	検査数
めかぶ	国産	1	3	1	1	0	1	0
	韓国	1	3	1	1	0	1	0
もずく	国産	3	9	3	3	0	3	0
計		5	15	5	5	0	5	0

⑦ 魚介類加工品

検体名	検体数	延べ検査項目数	検査項目								
			細菌数	大腸菌群		腸炎ビブリオ直接法		ヒスタミン		VBN	
				検査数	検査数	陽性数	検査数	陽性数	検査数		検出数
ちりめん	3	9	3	3	0	3	0	—	—	—	
みりん干し・丸干し	6	30	6	6	0	6	0	6	0	6	
計		9	39	9	9	0	9	0	6	0	6

2 施設の監視指導に係る食品等検査

(1) 水、氷及び施設ふきとり検査の検体数及び検査項目数

① 水（浄化海水）及び氷（砕氷）

検体名		検体数	延べ検査項目数	検査項目			
				細菌数	大腸菌群	残留塩素	その他の検査※
浄化海水	卸売場	50	50	—	—	50	—
	仲卸売場	19	19	—	—	19	—
氷		21	42	21	21	—	—
氷製造に使用する滅菌海水等		23	101	1	—	24	76
計		113	212	22	21	93	76

※水温，pH，電気伝導率，色度，濁度，浮遊物質量

② 施設のふきとり等

測定施設		ふきとり箇所数	延べ検査項目数	検査項目				
				細菌数	大腸菌群	ビブリオ属菌	腸炎ビブリオ最確数法	腸炎ビブリオ直接法
卸売場	セリ売場	40	160	40	40	40	—	40
仲卸売場	各店舗	82	328	82	82	82	—	82
	マグロ取扱店舗	72	288	72	72	72	—	72
関連施設	魚介類加工所	35	140	35	35	35	—	35
	製品検査	10	35	10	10	3	2	10
計		239	951	239	239	232	2	239

※測定施設内のまな板，冷蔵庫等から採取

(2) 買取検査の検体別検体数及び検査結果

検体名	産地	検体数	検査項目数	検査項目
				アニサキス
サバ	国産	20	20	20
計		20	20	20

3 調査研究等

(1) 相談

種類	検体数	延べ検査項目数	検査項目						
			細菌数	大腸菌群	腸炎ビブリオ(直接法)	ヒスタミン	魚種鑑別	異物	VBN
苦情相談	3	7	1	1	1	1	1	1	1
計	3	7	1	1	1	1	1	1	1

※詳細については p 21, p 22に記載

(2) 分析法の検討

種類	検体数	延べ検査項目数	検査項目
			動物用医薬品
養殖魚	34	1,632	1,632
計	34	1,632	1,632

4 依頼検査（保健所等）

検体別検体数及び検査項目数

種類	検体数	延べ検査項目数	検査項目						
			細菌数	大腸菌群	腸炎ビブリオ		魚種鑑別	フグ毒	麻痺性貝毒
					最確数	直接法			
アサリ	2	2	—	—	—	—	—	—	2
カキ	3	3	—	—	—	—	—	—	3
フグ	12	60	12	12	12	12	—	12	—
計	17	65	12	12	12	12	0	12	5

V 青果市場の検査結果の詳細

1 収去検査

(1) 農薬有効成分別検査件数

農薬有効成分名	検査件数		
	国産 青果物	輸入 青果物	計
EPN	161	40	201
XMC	161	40	201
アクリナトリン	161	40	201
アサコナゾール	161	40	201
アセタミプリト	156	32	188
アゾキシストロビン	161	31	192
アトラジン	161	40	201
アミスルプロム	161	40	201
アメトリン	161	40	201
アラクロール	161	40	201
アーマイト	161	40	201
イサゾホス	161	40	201
イソキサチオン	161	40	201
イソフェンホス	161	40	201
イソプロチオラン	161	40	201
イプロハカリカルブ	161	40	201
イプロベンホス	161	40	201
イミダクロプリト	161	40	201
インタノファン	161	40	201
イントキサカルブ	161	40	201
ウニコナゾールP	161	40	201
エスプロカルブ	161	40	201
エチオン	161	40	201
エディフェンホス	161	40	201
エトキサゾール	161	40	201
エトフェンプロックス	161	40	201
エトプロホス	161	40	201
エトリムホス	161	40	201
エホキシコナゾール	161	40	201
エントスルファン	161	40	201
オキサジメゾール	161	40	201
オキサジキシル	161	40	201
オキサジクロメホン	161	40	201
オキサミル	161	40	201
オキシカルボキシ	161	40	201
オリザリン	150	31	181
カスサホス	161	40	201
カフェンストール	161	40	201
カルハリル	161	40	201
カルフェントラゾニエチル	161	40	201
カルプロバミト	161	40	201
キナルホス	161	40	201
キノキシフェン	161	40	201
キノクラミン	161	40	201
クミルロン	161	40	201
クレソキシムメチル	161	40	201
クロチアジン	161	40	201
クロマゾン	161	40	201
クロマフェノジト	150	31	181
クロメプロップ	161	40	201
クロラントラニリプロール	161	40	201
クロリダゾン	161	40	201
クロルタルジメチル	161	40	201
クロルピリホス	161	40	201
クロルピリホスメチル	161	40	201
クロルフェナピル	161	40	201

農薬有効成分名	検査件数		
	国産 青果物	輸入 青果物	計
クロルフェンビンホス	161	40	201
クロルプロファム	161	40	201
クロルプロファム	161	40	201
クロクシロン	161	40	201
クロロベンジレート	161	40	201
シアゾファミト	161	40	201
シアナジン	161	40	201
シアノホス	161	40	201
ジウロン	161	40	201
ジエトフェンカルブ	161	40	201
ジクロエート	161	40	201
ジクロシメット	161	40	201
ジクロフェンチオン	161	40	201
ジノテフラン	161	40	201
シハトリン	161	40	201
シハロホップフチル	161	40	201
ジフェナミト	161	40	201
ジフェノコナゾール	161	40	201
シフルトリン	161	40	201
シフルフェナミト	161	40	201
シフルフェニカン	161	40	201
シフルベンスロン	150	31	181
シプロコナゾール	161	40	201
シプロロジニル	150	38	188
シヘルメトリン	161	40	201
シマジ	161	40	201
シメコナゾール	161	40	201
ジメタメトリン	161	40	201
ジメチン	161	40	201
ジメテナミト	161	40	201
ジメトエート	161	40	201
シメトリン	161	40	201
ジメビレート	161	40	201
スピロキサミン	161	40	201
スピロロジクロフェン	161	40	201
スルプロホス	161	40	201
ターハシル	161	40	201
ダイジン	161	40	201
ダイレート	161	40	201
チアクロプリト	161	40	201
チアベンタゾール	161	27	188
チアメトキサム	161	40	201
チオベンカルブ	161	40	201
チフルサミト	161	40	201
テスメディファム	161	40	201
テトラコナゾール	161	40	201
テトラジホ	161	40	201
テニルクロール	161	40	201
テプロコナゾール	161	40	201
テプロチウロン	161	40	201
テプロフェノジト	159	39	198
テプロフェンピラト	161	40	201
テフルトリン	161	40	201
テルタメトリン及びトラロメトリン	161	40	201
テルブトリン	161	40	201
トリアジメノール	161	40	201

農薬有効成分名	検査件数		
	国産 青果物	輸入 青果物	計
トリアジメホシ	161	40	201
トリアレート	161	40	201
トリシラゾール	161	40	201
トリブホス	161	40	201
トリフルミゾール	161	40	201
トリフルムロン	161	40	201
トリフルラリン	161	40	201
トリフロキシストロビン	161	40	201
トルクロホスメチル	161	40	201
トルフェンピラト	161	40	201
ナプロホミド	161	40	201
ニトータルイソプロピル	161	40	201
ノバルロン	161	40	201
パクロブトラゾール	161	40	201
パラチオン	161	40	201
パラチオンメチル	161	40	201
ハルフェンプロックス	161	40	201
ピテルタノール	161	40	201
ピフェントリン	161	40	201
ピラクロストロビン	161	40	201
ピラクロホス	161	40	201
ピラゾリネート	161	40	201
ピラフルフェンエチル	150	38	188
ピリタフェンチオン	161	40	201
ピリタベン	161	40	201
ピリフタリド	161	40	201
ピリブチカルブ	161	40	201
ピリブロキシフェン	161	40	201
ピリミカーブ	161	40	201
ピリミノハックメチル	161	40	201
ピリミホスメチル	161	40	201
ピリメタニル	159	31	190
ピロキロン	161	40	201
ピンクロゾリン	161	40	201
フィプロニル	161	36	197
フェナリモル	161	40	201
フェントロチオン	161	40	201
フェノキシカルブ	161	40	201
フェノチオカルブ	161	40	201
フェノブカルブ	161	40	201
フェンスルホチオン	161	40	201
フェントエート	161	40	201
フェンハレレート	160	40	200
フェンピロキメート	161	40	201
フェンブコナゾール	161	40	201
フェンブロハトリン	161	40	201
フェンブロピモルブ	161	40	201
フェンメデジアム	161	40	201
ブタクロール	161	40	201
ブタフェナシル	161	40	201
ブタミホス	161	40	201
ブピリメート	161	40	201
ブプロフェジン	160	40	200
ブラムプロップメチル	161	40	201
フルアクリピリム	161	40	201
フルキンコナゾール	161	40	201

農薬有効成分名	検査件数		
	国産 青果物	輸入 青果物	計
フルジメチル	151	30	181
フルシトリネート	161	40	201
フルシラゾール	161	40	201
フルトラニル	161	40	201
フルハリネート	161	40	201
フルフェノクスロン	161	40	201
フルミオキサジン	161	40	201
プロシミト	161	40	201
プロチオホス	161	40	201
プロホジン	161	40	201
プロピコナゾール	161	40	201
プロピサミド	161	40	201
プロフェノホス	161	40	201
プロマシル	161	40	201
プロメトリン	161	40	201
プロモプロピレート	161	40	201
プロモホス	161	40	201
ヘキサコナゾール	161	40	201
ヘキサジノン	161	40	201
ヘキサフルムロン	161	40	201
ヘキシチアゾクス	161	40	201
ヘノキサコール	161	40	201
ヘルメトリン	161	40	201
ヘンコナゾール	161	40	201
ヘンシクロン	161	40	201
ヘンゾフェナップ	161	40	201
ヘンタリオカルブ	161	40	201
ヘンテメタリン	161	40	201
ヘンフルラリン	161	40	201
ホサロン	161	40	201
ホスカリト	161	40	201
ホスチアゼート	161	40	201
ホスメット	161	40	201
ホレート	161	40	201
マラチオン	161	40	201
マイクロタニル	161	40	201
メタバンスチアズロン	161	40	201
メタラキシル及びメフェノキサム	161	40	201
メチダチオン	161	40	201
メトキシロール	161	40	201
メトキシフェニト	150	31	181
メミノストロビン	161	40	201
メトラクロール	161	40	201
メフェナセット	161	40	201
メプロニル	161	40	201
モノリニユロン	161	40	201
リニユロン	161	40	201
ルフェヌロン	161	40	201
レナシル	161	40	201
※アセフェート	1	0	1
※メタミホス	1	0	1
217種類	34,852	8,586	43,438

※食品衛生法違反疑い又は農薬取締法違反疑いが確認されたため、「一斉試験法」ではなく、「有機リン系農薬試験法」で、妥当性評価試験及び再検査を実施したもの。

(2) 残留農薬検査の食品別検体数及び検出状況

① 国内産野菜

食品分類	作物例	検体数	検出 検体数	最大 検査 項目数	延べ 検査 項目数	検出農薬有効成分（件数）
アスパラガス		1	0	217	217	
いちご		4	2	217	868	アゾキシストロビン、テブフェンピラト、フェノピカルフ、プロシミドン(2)
えだまめ		1	0	217	217	
おくら		3	1	217	650	クロチアニジン、ジノテフラン、ベルメトリン
かぶ類の根		1	1	217	217	アミスルプロム、クロルフェナピル
かぶ類の葉		1	1	217	217	アゾキシストロビン、アミスルプロム、クロルフェナピル、シアゾファミド、トルフェンピラト
かぼちゃ	かぼちゃ、ズッキーニ	2	0	217	434	
カリフラワー		1	0	217	217	
かんしょ		2	0	215	430	
キャベツ	キャベツ、レットキャベツ	4	1	217	868	ジノテフラン
きゅうり		5	3	217	1,085	アミスルプロム、イミダクロプリド、クロラントラニリブロール、シフルフェナミド、プロシミドン
ごぼう		2	0	216	432	
こまつな		4	4	217	868	アセタミプリド、クロチアニジン(2)、クロラントラニリブロール、シアゾファミド、ジノテフラン(3)、シベルメトリン、チアメトキサム(2)、フルフェノクスロン、レナシル
さといも類	さといも	3	2	215	645	アゾキシストロビン、イミダクロプリド
しゅんぎく		2	1	217	434	ジノテフラン、トルクロホスメチル、フルフェノクスロン、ルフェヌロン
しょうが		2	0	216	432	
しろり		1	1	217	217	クレゾキシメチル
すいか		1	1	217	217	ジノテフラン
セロリ		4	4	217	868	アゾキシストロビン(2)、クレゾキシメチル(2)、クロルフェナピル(2)、ジノテフラン(2)、シフェノコナゾール、チアメトキサム、トリフルミゾール、フルフェノクスロン(2)、リネエロン
その他のうり科野菜	コウヤ、とうがん	3	0	217	651	
その他のきく科野菜	ふき	1	1	217	217	クロルフェナピル、フルジギオキソニル
その他のなす科野菜	ししとう	1	0	217	217	
その他のハーブ	赤しそ	1	1	217	217	クロラントラニリブロール
その他の野菜	れんこん	2	0	217	434	
その他のゆり科野菜	らっきょう	1	0	217	217	
だいこん類の根		3	0	217	651	
たまねぎ		4	0	217	868	
チンゲンサイ		4	3	217	868	クロチアニジン、クロラントラニリブロール(2)、タニアジン、チアメトキサム
トマト	トマト、ミニトマト	5	3	217	1,085	ジノテフラン、チアクロプリド、ヒリタベンシ、フェンピロキシメート、プロフェジン、ホスカリト
なす		4	2	217	868	アミスルプロム、クロルフェナピル、シフェノコナゾール、フルジギオキソニル
にら		3	2	217	651	エトフェンブロックス、クレゾキシメチル、クロチアニジン、シベルメトリン、マイクロブタニル
にんじん		3	0	217	651	
にんにく		1	0	216	216	
ねぎ	青ねぎ、白ねぎ	8	5	217	1,736	アゾキシストロビン、クロチアニジン、クロラントラニリブロール(2)、シアゾファミド、ジノテフラン、シベルメトリン、チアメトキサム、フルトラニル(2)
はくさい		3	2	217	651	シベルメトリン、チアメトキサム
ばれいしょ		4	0	215	860	
ピーマン	ピーマン	5	4	217	1,085	アゾキシストロビン、エトフェンブロックス、シアゾファミド、シフルフェナミド、トリフルミゾール(2)、プロシミドン(2)、ベルメトリン
ブロッコリー		3	0	217	651	
ほうれんそう		6	4	219	1,304	アセフェート、アミスルプロム、クロチアニジン(2)、クロラントラニリブロール、シアゾファミド、ジノテフラン(2)、フルフェノクスロン(3)、メタミトホス
きょうな	みずな	3	1	217	651	アミスルプロム、クロチアニジン、クロラントラニリブロール、ジノテフラン、チアメトキサム
未成熟いんげん	さやいんげん、ジャンボインゲン	4	4	217	868	アゾキシストロビン(2)、エトフェンブロックス、クロラントラニリブロール(2)、ジノテフラン、フルジギオキソニル
未成熟えんどう	スナップえんどう	2	1	217	434	クロルフェナピル
メロン類果実	メロン	2	0	217	434	
やまいも	長いも	2	0	215	430	
レタス	レタス、サニーレタス	6	3	217	1,301	クロラントラニリブロール(2)、シアゾファミド、チアメトキサム、マテチオン
計		128	58	—	27,749	130

*検出農薬有効成分にカッコ書きがないのは1回検出したことを表す。

② 国内産果実

食品分類	作物例	検体数	検出検体数	最大検査項目数	延べ検査項目数	検出農薬有効成分（件数）
なつみかん	あまなつ	1	1	213	213	フェンピロキシメート
うめ		1	1	217	217	クレゾキシムメチル, フルハリネート
おうとう		1	1	216	216	ジノテフラン, ジフェノコナゾール, テフコナゾール, プロシメトリン
かき		3	3	217	651	クレゾキシムメチル, ジノテフラン(3)
キウイー		2	2	215	430	クレゾキシムメチル(2), ジノテフラン
すもも		1	1	216	216	クロラントラニプロール, チアクロプロリト, フェンプロコナゾール, フェンプロフェジン
西洋なし		1	1	216	216	アセタミプロリト, クレゾキシムメチル, クロチアニジン, チアクロプロリト, トリフロキシストロビン, フェンプロパトリン
その他の果実	いちじく	2	2	217	434	アゾキシストロビン, クロルフェナピル, ヘキシチアゾクス
その他のかんきつ類果実	かぼす, ゆず, 紅まどんな, 不知火, せとみ, はっさく	6	5	213	1,278	クレゾキシムメチル, クロチアニジン, クロルフェナピル(2), ジノテフラン, チアメトキサム, テフコナゾール, トルフェンピラト(2), フェントロチオン, フェントエート, フェンピロキシメート, フェンプロパトリン, メチダチオン(3)
日本なし		3	3	217	651	アクリナトリン, クレゾキシムメチル(2), クロラントラニプロール, クロルフェナピル, ジノテフラン(3), シベルメトリン(2), テフコナゾール(2), ビフェントリン(2), ピラクロストロビン(2), フェンプロパトリン, フルハリネート, ホスカリト(2)
ぶどう	巨峰, デラウェア	3	3	217	651	アセタミプロリト, アゾキシストロビン(2), アミスルプロム, クレゾキシムメチル, クロチアニジン, ジノテフラン, シフルトリン, ビフェントリン
みかん		4	3	213	852	ジノテフラン(3)
もも		2	2	215	430	クレゾキシムメチル, ジノテフラン(2), チアクロプロリト, テフコナゾール, ホスカリト
りんご		3	2	216	648	アセタミプロリト, クロラントラニプロール(2), ジノテフラン, シハロトリン, シプロシニル, シベルメトリン, チアクロプロリト, トリフロキシストロビン, ピラクロストロビン(2), フェンプロパトリン, ホスカリト(2)
計		33	30	—	7,103	95

※検出農薬有効成分にカッコ書きがないのは1回検出したことを表す。

③ 輸入野菜

食品分類	作物例	生産地	検体数	検出検体数	最大検査項目数	延べ検査項目数	検出農薬有効成分（件数）
いちご		アメリカ	1	1	217	217	シプロジニル, フルジオキソニル
おくら		タイ, フィリピン	2	1	217	434	イミダクロプロリト, シベルメトリン
かぼちゃ	かぼちゃ	ニュージールランド	1	0	217	217	
キャベツ		台湾	1	0	217	217	
ごぼう		中国	1	0	216	216	
さといも類	さといも	中国	2	0	215	430	
しょうが		中国	1	0	216	216	
たまねぎ		中国	4	0	217	868	
ねぎ	白ねぎ	中国	3	0	217	651	
にんじん		中国, 台湾	3	1	217	651	クロルピリホス, トリフルラリン
にんにく		中国	1	0	216	216	
ピーマン	パプリカ	韓国, オランダ	2	1	217	434	アゾキシストロビン, クロラントラニプロール, クロルフェナピル, チアメトキサム, テトラコナゾール, ホスカリト
ブロッコリー		アメリカ	1	0	217	217	
メロン類果実	メロン	メキシコ	1	0	217	217	
計			24	4	—	5,201	12

※検出農薬有効成分にカッコ書きがないのは1回検出したことを表す。

④ 輸入果実

食品分類	生産地	検体数	検出 検体数	最大 検査 項目数	延べ 検査 項目数	検出農薬有効成分（件数）
オレンジ	アメリカ、オーストラリア	2	1	209	418	クロチアジソン
キウイ	ニュージーランド	1	0	215	215	
グレープ フルーツ	アメリカ、南アフリカ	4	4	209	836	イミダクロプリド、クロルピリホス(3)、シベルメトリン、ピラクロストロビン(3)、フェンプロピオニール、プロチオホス
パイナップル	フィリピン	1	0	216	216	
バナナ	フィリピン、エクアドル、 グアテマラ	4	3	214	856	アゾキシストロビン、クロルピリホス(3)、クロルフェニル、マイクロテニル
ぶどう	チリ	1	1	217	217	シプロジニル、フルジオキソニル、ホスカリド
ライム	メキシコ	1	0	209	209	
レモン	アメリカ、チリ	2	2	209	418	クロルピリホス、フェンプロピオニール、ホスメット
計		16	11	-	3,385	23

※検出農薬有効成分にカッコ書きがないのは1回検出したことを表す。

(3) 食品添加物（防ばい剤）検査の食品別検体数及び検出状況

(単位：mg/kg)

食品分類	生産地	検体数	延べ 検査 項目数	アゾキシ ストロビン	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	ピリメタ ニル	フルジ オキソニル
オレンジ	アメリカ、オーストラリア	2	14	N.D.	1.3 ~2.2	N.D.	N.D.	0.59 ~1.1	N.D.	N.D.
グレープ フルーツ	アメリカ、南アフリカ	4	28	N.D.	0.38 ~1.8	N.D. ~0.3	N.D.	N.D. ~1.1	N.D.	N.D.
バナナ	エクアドル、グアテマラ、 フィリピン	4	8	-	N.D.	-	-	N.D.	-	-
ライム	メキシコ	1	7	0.16	0.03	N.D.	N.D.	0.31	N.D.	0.04
レモン	アメリカ、チリ	2	14	N.D. ~0.77	0.65 ~1.6	N.D.	N.D.	0.38 ~0.41	N.D.	1.0 ~1.7
計		13	71	-	-	-	-	-	-	-

(4) 細菌検査の食品別検体数及び検出状況

検体名	検体数	延べ 検査 項目数	細菌検査													
			E. coli		腸管出血性 大腸菌 O-26		腸管出血性 大腸菌 O-103		腸管出血性 大腸菌 O-111		腸管出血性 大腸菌 O-121		腸管出血性 大腸菌 O-145		腸管出血性 大腸菌 O-157	
			検査数	陽性数	検査数	陽性数	検査数	陽性数	検査数	陽性数	検査数	陽性数	検査数	陽性数	検査数	陽性数
青ねぎ	1	7	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
大葉	1	7	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
かいわれ	1	7	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
きゅうり	1	7	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
サラダ ほうれんそう	1	7	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
セロリ	1	7	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
トマト	1	7	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
パセリ	1	7	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
ブロッコリー スプラウト	1	7	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
豆苗	1	7	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
みずな	1	7	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
みつば	1	7	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
ミニトマト	1	7	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
みょうが	1	7	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
もやし	1	7	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
レタス (外皮部分 を含む)	1	7	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
合計	16	112	16	4	16	0	16	0	16	0	16	0	16	0	16	0

2 農産物の安全・安心推進事業における市内産出荷前検査（残留農薬検査の食品別検体数及び検出状況）

検体名	検体数	検出検体数	最大検査項目数	延べ検査項目数	検出農薬有効成分（件数）
アスパラガス	2	0	217	434	
いちご	5	3	217	1,085	クロルフェナピル、ピラクロストロビン、フルシオキサニル(2)、プロシメドン、ホスカリド
えだまめ	3	1	217	651	エトフェンプロックス
かつおな	5	4	217	1,085	アセタミプリド、アゾキシストロビン、クロラントラニプロール(2)、クロルフェナピル、シゾフアミド(2)、ジノテフラン、フルフェノクスロン
かぶ(葉)	3	3	217	651	アセタミプリド、クロルフェナピル(2)、シゾフアミド(3)、トルフェンピラト(2)
かぶ(根)	3	1	217	651	クロルフェナピル
かぼちゃ	1	0	217	217	
キャベツ	4	0	217	868	
こな	1	0	217	217	
こまつな	4	4	217	868	イタダクロプリド、クロチアニジン(3)、ジノテフラン(4)、デルタメトリン及びトラロメトリン、フルフェノクスロン(2)、ルフェスロン
しゅんぎく	10	8	217	2,170	アセタミプリド(3)、アゾキシストロビン(2)、クレゾキシメチル、クロチアニジン(4)、クロルフェナピル(4)、ジノテフラン(2)、トリクロホスチル、フルフェノクスロン(6)、プロピサミド(4)
すいか	1	1	217	217	ジノテフラン
だいこん(葉)	2	2	217	434	アセタミプリド、アゾキシストロビン、シゾフアミド
だいこん(根)	4	1	217	868	トルフェンピラト
たまねぎ	2	0	217	434	
トマト	2	0	217	434	
なす	2	0	217	434	
ねぎ	5	1	217	1,085	クロチアニジン
ブロッコリー	4	0	217	868	
ほうれんそう	3	3	217	651	アセタミプリド、アゾキシストロビン、ジノテフラン(2)、フェンピロキシメト、フルフェノクスロン(2)
みずな	2	2	217	434	クロチアニジン、クロラントラニプロール、クロルフェナピル、ジノテフラン(2)、テフルトリン、デルタメトリン及びトラロメトリン、フルフェノクスロン
小計	68	34	-	14,756	85
あまなつ	2	2	213	426	ジノテフラン、テブコナゾール、メチダチオン
うめ	1	0	217	217	
すもも	1	1	216	216	ジノテフラン、フルフェノクスロン
日向夏	1	1	213	213	メチダチオン
小計	5	4	-	1,072	6
合計	73	38	-	15,828	91

※検出農薬有効成分にカッコ書きがないのは1回検出したことを表す。

3 青果市場ブランド推進施策における市外産出荷前検査（残留農薬検査の食品別検体数及び検出状況）

検体名	検体数	検出検体数	最大検査項目数	延べ検査項目数	検出農薬有効成分（件数）
アスパラガス	2	0	217	434	
甘長とうがらし	1	0	217	217	
いちご	1	0	217	217	
オクラ	1	1	217	217	イタダクロプリド
きゅうり	1	0	217	217	
こまつな	2	1	217	434	ジノテフラン、シベルメトリン、フルフェノクスロン
赤しそ	1	1	217	217	クロラントラニプロール
つぼみな	1	1	217	217	ジノテフラン、チアトキシム
なす	2	0	217	434	
ブロッコリー	2	1	217	434	アゾキシストロビン
ほうれんそう	2	1	217	434	イタダクロプリド、ジノテフラン、シゾフアミド
レタス	1	0	217	217	
ロマネスコ	1	0	217	217	
小計	18	6	-	3,906	11
うめ	1	1	217	217	クレゾキシメチル
かき	1	1	217	217	シベルメトリン
キウイ	1	1	215	215	クレゾキシメチル
シャインマスカット	1	0	217	217	
すもも	1	1	216	216	クロラントラニプロール、プロプロフェジン
小計	5	4	-	1,082	5
合計	23	10	-	4,988	16

※検出農薬有効成分にカッコ書きがないのは1回検出したことを表す。

4 調査研究等（分析法の検討）

	検体数	最大検査項目数	延べ検査項目数
妥当性評価試験	50	1	50
新規分析方法検討	10	148	1,480
夾雑物ピークの原因究明*	83	-	-
合計	143	-	1,530

※Scan測定

VI 違反食品等の発見状況

1 食品衛生法違反

(1) 収去検査

年月日	検体名	産地	違反内容		措置
			条項	内容	
H30.7.23	にら	国産	第11条第3項	成分規格 エトフェンブ ロックス 0.28ppm検出 ※基準値 0.01ppm	所管部署へ通知
H30.9.3	ほうれんそう	国産	第11条第2項	成分規格 アセフェート 8ppm検出 ※基準値 6ppm	所管部署へ通知
H31.2.25	しゅんぎく	国産	第11条第3項	成分規格 ルフェエロン 0.35ppm検出 ※基準値 0.01ppm	所管部署へ通知

(2) 巡回監視

場所	内容	種類及び件数	措置
鮮魚市場	食品の取扱不適（衛生的取扱い）	魚介類等（22件）	口頭指導

2 食品表示法違反

巡回監視

場所	内容	種類及び件数	措置
青果市場	食品の表示の不適	野菜・果実加工品等 （3件）	所管部署への通知 口頭指導

3 農薬取締法違反（適用外使用）疑い

(1) 収去検査

年月日	検体名	産地	違反内容	措置
H30.7.23	にら	国産	エトフェンブ ロックス 0.28ppm検出 マイクロタニル 0.09ppm検出	所管部署へ情報提供
H30.9.3	ほうれんそう	国産	メタミトホス 0.4ppm検出	所管部署へ情報提供
H30.10.29	こまつな	国産	レナシル 0.05ppm検出	所管部署へ情報提供
H31.2.25	しゅんぎく	国産	ルフェエロン 0.35ppm検出 トルクロホスチル 0.13ppm検出	所管部署へ情報提供
H31.2.25	ミニトマト	国産	ピリダベン 0.20ppm検出	所管部署へ情報提供
H31.3.11	はっさく （その他のかんきつ類果実）	国産	フェニトチオン 0.03ppm検出	所管部署へ情報提供

所管部署での調査の結果、「にら」、「ほうれんそう」及び「しゅんぎく」で農薬取締法の違反が確認された。その他の検体については、農薬取締法の違反はなかった。なお、使用器具の洗浄不足等が疑われた場合には、所管部署より生産者に対する指導がなされている。

(2) 出荷前検査

年月日	検体名	産地	違反内容	措置
H31.1.28	しゅんぎく	国産	トルクロホスチル 0.31ppm検出	所管部署へ情報提供
H31.2.13	つばみな	国産	チアトキム 0.01ppm検出	所管部署へ情報提供

所管部署での調査の結果、農薬取締法の違反はなかった。なお、使用器具の洗浄不足等が疑われた場合には、所管部署より生産者に対する指導がなされている。

4 不適魚等の発見状況


巡回監視

年月日	魚種名	尾数	漁獲海域	発見時の状況	措置
H30.4.24	不明	1	長崎県	西卸売場にて陳列	当所で引取り
H30.4.24	ナシフグ	1	岡山県	西卸売場にて陳列	当所で引取り
H30.7.23	ホシフグ	1	不明	一般廃棄缶で発見	廃棄
H30.8.11	クマサカフグ	30	対馬東側海域	市場内卸業者より提供	5尾当所で引取り 他は廃棄
H30.10.3	ホシフグ	8	不明	一般廃棄缶で発見	廃棄
H30.11.5	ホシフグ	2	不明	一般廃棄缶で発見	廃棄
H30.11.8	ホシフグ	30	不明	一般廃棄缶で発見	廃棄
H30.11.12	ホシフグ	5	不明	一般廃棄缶で発見	廃棄
H30.11.16	ホシフグ	16	不明	一般廃棄缶で発見	廃棄
H30.11.19	ホシフグ	30	不明	一般廃棄缶で発見	廃棄
H30.11.21	ホシフグ	5	不明	一般廃棄缶で発見	廃棄
H30.11.27	ホシフグ	7	不明	一般廃棄缶で発見	廃棄
H30.12.4	ホシフグ	2	不明	一般廃棄缶で発見	廃棄
H30.12.4	アオブダイ	1	長崎県	西卸売場にて陳列	当所で引取り
H30.12.10	ホシフグ	1	不明	一般廃棄缶で発見	廃棄
H30.12.11	ホシフグ	2	不明	一般廃棄缶で発見	廃棄
H30.12.29	タキフグ	1	長崎県	市場内卸業者より提供	当所で引取り
H31.3.2	アオブダイ	1	不明	一般廃棄缶で発見	当所で引取り
H31.3.23	モヨウフグ幼魚	1	長崎県	市場内卸業者より提供	当所で引取り

Ⅶ 苦情・相談及び魚種鑑別相談

1 苦情・相談

1	件名	種類不明フグの鑑別			
	年月日	平成30年4月19日	分類	同定	
	相談者	市場内卸売業者			
	検査項目	同定	検体数	1	
	相談内容	平成30年4月19日入荷した不明フグ1尾の種類を教えてください。			
	対応	日本産魚類検索により食用不可の「アミメフグ」と推定される旨回答。			
2	件名	サバの干物に関する相談			
	年月日	平成30年9月26日	分類	取扱不良	
	相談者	市場内卸売業者			
	検査項目	細菌検査, ヒスタミン検査	検体数	1	
	相談内容	要冷蔵の商品が常温で入荷されるため、ヒスタミン検査をしてほしい。			
	対応	検査を実施したところヒスタミンは問題なかったが、大腸菌群が陽性であったため、二次汚染に注意するよう指導。また、博多区保健福祉センターに情報提供と調査を依頼。			
3	件名	ヒラマサの黒色異物			
	年月日	平成30年11月8日	分類	同定	
	相談者	市場内卸売業者			
	検査項目	同定	検体数	1	
	相談内容	養殖ヒラマサに黒色の異物が入っていると苦情があった。異物が何であるか教えてください。			
	対応	文献等検索、検鏡の結果、寄生虫の内部構造の特徴や魚の代謝物の外見が確認できず、異物は何らかの吸虫の死骸であると推定され、その旨を報告。			
4	件名	フグの表示について			<p>写真なし</p>
	年月日	平成30年11月8日	分類	表示	
	相談者	中央区保健福祉センター			
	検査項目	—	検体数	—	
	相談内容	フグの製造者シールの表示内容についての指導依頼。			
	対応	当該事業者代表者に対し、フグ及びその加工品の表示に関する通知等にて、フグの表示について再度確認を行った。誤った表示では販売できないため改善を指示し、改善後の確認を行った。			
5	件名	アカムツ（一夜干し）の筋肉中の異物について			
	年月日	平成31年1月28日	分類	異物混入	
	相談者	市場内卸売業者			
	検査項目	同定	検体数	—	
	相談内容	アカムツを加工していた際、筋肉に黒い異物と、白い異物があるものに気づいた。この異物の同定と喫食した際の害についての調査をしてほしい。			
	対応	顕微鏡下での観察で一部不明な点があったため、福岡県水産海洋技術センターに同定依頼。鑑定結果を相談者に報告。（鑑定結果：白色異物は微胞子虫の一種のシストである。黒色異物はメラニン色素の沈着によるものであり、いずれも現在は人体への影響に関する報告はない。）			

6	件名	貝・海藻の養殖表示について			写真なし
	年月日	平成31年1月29日	分類	表示	
	相談者	市場内仲卸業者			
	検査項目	—	検体数	—	
	相談内容	養殖ものの貝や海藻に「養殖」の表示をする必要があるのか、正しい表示を教えてください。			
	対応	給餌していなければ「養殖」の表示は不要であること、「養殖」表示に該当しなければ「天然」と表示できるということではない旨回答。			
7	件名	イシガキダイの食中毒事例について			写真なし
	年月日	平成31年3月4日	分類	その他	
	相談者	市場内仲卸業者			
	検査項目	—	検体数	—	
	相談内容	イシガキダイの自然毒による食中毒事例を教えてください。			
	対応	イシガキダイのシガテラ食中毒事例について資料により説明を行った。			
8	件名	ヒラメの筋肉の赤変について			
	年月日	平成31年3月14日	分類	その他	
	相談者	市場内卸売業者			
	検査項目	—	検体数	—	
	相談内容	販売先からヒラメの筋肉が赤色になったことでクレームがあり、原因を調べてほしい。			
	対応	丸体のものがなかったため、検査はできず、原因はわからなかった。仕入先の養殖業者を管轄する県の水産試験場に情報提供を行った。			

VIII 衛生講習会・施設見学会

1 衛生講習会

実施日	担当	内 容	対 象 団 体 名	参 加 数
H30. 8. 23	鮮魚市場係	衛生講習会	仲卸業者	27
H30. 9. 27		食品衛生講習会	卸売業者	15
H30. 10. 2		食品衛生講習会	卸売業者	37
H30. 11. 6		食品衛生講習会	出荷仲卸業者	11
H30. 11. 9		フグ等有毒魚介類講習会	卸売業者, 仲卸業者 出荷仲卸業者等	31
		フグ鑑別実習		17
H30. 4. 13	青果市場係	食品衛生講習会	卸売業者	8
H31. 1. 26		園芸流通講演会	福岡市園芸振興協会会員等	121
H31. 3. 4		食品衛生講習会	卸売業者	18
実施回数 9 回			参加者合計	285

※HACCP導入支援の詳細については p 25に記載

2 監視員等研修

実施日	内 容	対 象 団 体 名	参 加 数
H30. 10. 26	食品衛生監視員フグ研修会	食品衛生監視員	22

3 施設見学会

	内 容	団体区分	件数	人数
鮮魚市場	鮮魚市場の食品衛生について	行政	1	15
		学校等	3	131
青果市場	青果市場の食品衛生について	消費者	14	304
		行政	5	24
		生産者	6	89
		学校等	6	119
計			35	682

4 食品衛生月間行事



食品衛生月間行事

開催日：平成30年8月7日（火）
平成30年8月9日（木）
場 所：福岡市中央卸売市場鮮魚市場
参加者：1日目：11人
2日目：8人

〈内容〉

- 「魚市場の食品Gメン体験」
- ・手洗い実習
 - ・細菌検査
 - ・魚種鑑別

5 市民開放型イベント



ベジフル感謝祭 ～バックヤードツアー・青果物を使った実験～

開催日：毎月第3土曜日
（ベジフル感謝祭での企画として実施）
場 所：福岡市中央卸売市場青果市場
参加者：バックヤードツアー 185名、9回実施
青果物を使った実験等 97名、3回実施

〈実験内容〉

- ・発泡入浴剤を作ろう
- ・ビタミンCを調べよう
- ・衛生のプロが教える 手洗い教室

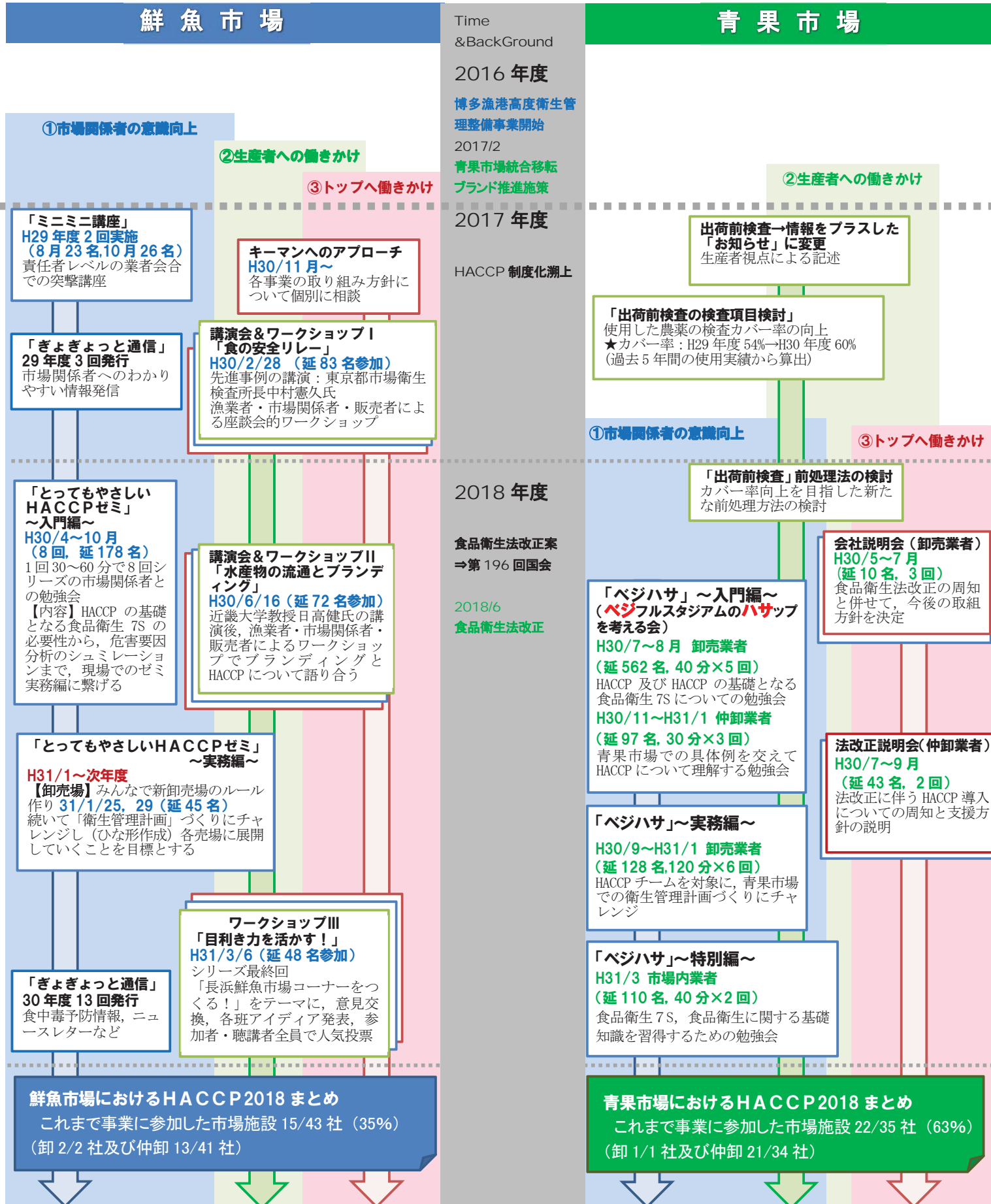
IX HACCP導入支援

福岡市中央卸売市場では、平成29年度からHACCP制度化を前に、以下のとおり3つのアプローチによる総合的な導入支援を段階的に実施し、法施行までにすべての市場の関係事業者の取組開始を目指している。

<3つのアプローチ>

- ①市場関係者の意識向上
- ②生産者への働きかけ
- ③トップへの働きかけ

HACCPは衛生管理の手法であり、各事業者の自主的取組みだが、すべての事業者が取組むことで市場全体のレベルアップへと繋がる。



<鮮魚市場>



「みどり種子」のきょうじょと連携 平成30年5月11日号
とってもやさしいHACCPゼミ入門編

本ゼミは、鮮魚市場のHACCP導入をめざした基本の「き」がわかる入門編。本に載っている簡単な方法ではなく、市場で具体的にできることが全部盛り込まれています。

第1回(4月25日)のおさらい
 HACCPは難しい!?!? をテーマに次の3点についてお話ししました。

- 1 HACCP = 衛生管理の「見える化」 → 信頼 → 顧客のニーズ
- 2 食品衛生法改正前 → HACCP義務化 → 実施しなければ罰金
- 3 「食品衛生 7S」 → HACCPの土台

第1回から学びました!
 Q.次の参加予定は? (アンケートより)
 参加予定者 80% (約)

参加者からの声

Q HACCPは何のためにやるのか?
 A Hazard Analysis and Critical Control Point(ハザード分析重要管理点)の略称です。簡単に言えば「危険箇所を洗い出し、対策を講じて安全を確保する」ということです。

Q HACCPの衛生管理って何ですか?
 A 【作業工程を洗い出し、危険箇所を洗い出し、対策を講じて安全を確保する】という考え方です。

次回予定
 第2回は5月23日(水) 10:00~ 市場会館2階会議室
 前回はご参加いただいた方には再度申し込みは不要です!
 お申し込みはコチラ

ニュースレター

「みどり種子」のきょうじょと連携
「食の安全」を考える 消費者＆ワークショップ 第2回
 第1回 講演会
 水産物の流通とブランディング
 一消費者の視点からどう考えるか?

講演者: 水産物流通協会 代表理事 佐藤 隆
 講師: HACCP推進委員会 代表理事 佐藤 隆

参加者の感想
 ・講演会から学んだことが多く、自分自身の業務にも活かせると思います。
 ・ワークショップが非常に面白かったです。自分自身の業務にも活かせると思います。

第2回 ワークショップ
「食の安全」を考える 消費者＆ワークショップ 第2回
 第2回 ワークショップ
 1. 安全、安心、信頼の確保
 2. HACCPの導入
 3. HACCPの運用

参加者の感想
 ・ワークショップが非常に面白かったです。自分自身の業務にも活かせると思います。



<青果市場>



「みどり種子」のきょうじょと連携 平成30年9月19日号
ベジハサスタムのハザードを考える会 入門編

今回はベジハサスタムに焦点を絞った、第5回の内容について説明します。

学習テストのおさらい
 HACCPによる衛生管理は、HACCP 12の原則に基づいて実施しますが、HACCPの土台「食品衛生 7S」を徹底することが大切です。

食品衛生 7S
 1. 洗浄・殺菌
 2. 食品衛生 7S (清掃・洗浄・殺菌)
 3. 食品衛生 7S (清掃・洗浄・殺菌)

学習テストの結果
 1. みんなが参加する!
 2. みんなで実施する!
 3. みんなでルールを守る!

第5回の復習
 ●記憶ではなく**理解**が重要
 ●記憶が衛生管理の「見える化」になり会社の衛生管理を証明
 ●会社を守ることに繋がる

●食品衛生 7S (清掃・洗浄・殺菌)
 ●洗浄、殺菌: ①十分洗浄 (水洗い→洗剤→水洗い)
 ②よく絞る (脱水機による脱水)
 ③しっかり乾燥

●消毒: いくつかの間に重なったごみが集まって**異物混入**になります。
 ⇒**異物混入**に必ずしも気づくことができません。

ベジハサスタム
 ●ベジハサスタム
 ●ベジハサスタム
 ●ベジハサスタム

配布資料

II HACCPをやってみよう
 II-3 作業工程について確認しよう

作業工程の洗い出し
 1. 作業工程の洗い出し
 2. 作業工程の洗い出し
 3. 作業工程の洗い出し

食品のグループ化
 1. 食品のグループ化
 2. 食品のグループ化
 3. 食品のグループ化

ベジハサ (仲卸入門編)における各回の理解度

1. みんなが参加する!
 2. みんなで実施する!
 3. みんなでルールを守る!

○10人の社員のうち
 9人が150% ガンバル!
 1人が50% しかならない

その会社の衛生水準
 50%

たった1人の50%

理解度
 0% 20% 40% 60% 80% 100%

第1回
 第2回
 第3回

資料編

I 食品衛生検査所の概要

1 沿革

- 昭和30年 6月 福岡市中央卸売市場が長浜に開設される。
- 昭和31年 4月 長浜本場に環境衛生課所属の鮮魚市場検査室を設置する。(職員1名)
- 昭和35年 3月 長浜本場に青果部が開設される。(職員2名)
- 昭和43年 9月 青果部が五十川(現博多区那珂)に移転し、開設された青果市場に検査室を設置する。(職員3名)
- 昭和46年 6月 環境衛生課所属の食品監視機動班が発足し、本拠を鮮魚市場検査室に置く。(職員3名)
- 昭和48年 4月 食品衛生検査所(課制)が新設され、食肉係、鮮魚青果係の2係体制となる。(鮮魚青果係職員5名)
- 昭和48年11月 鮮魚市場検査室を業務棟に移転する。
- 昭和49年 6月 西部市場が西区石丸に開設され、西部市場に検査室を設置する。(職員7名)
- 昭和52年 4月 青果市場検査室を管理庁舎に移転する。
- 昭和53年 4月 食肉係及び鮮魚青果係がそれぞれ課制へ独立し、食肉衛生検査所、食品衛生検査所となる。鮮魚青果係の名称も食品係として発足する(職員7名)
- 昭和54年 4月 食品監視機動班が食品衛生検査所に編入される。(職員10名)
- 昭和57年 7月 東部市場が東区下原に開設され、東部市場に検査室を設置する。(職員11名)
- 昭和58年 4月 検査第1係、検査第2係の2係体制となる。(職員12名)
- 昭和61年 3月 検査第1係(鮮魚市場検査室)を事務所棟に移転する。
- 昭和63年 4月 食品監視機動班がアジア太平洋博覧会関連で主査制となり、運用で環境衛生課に所属する。
- 平成 2年 4月 食品監視機動班は環境衛生課の所属となる。(職員9名)
- 平成 6年 4月 検査第1係は第1係に、検査第2係は第2係に名称変更する。第2係の職員が1名増員される。(職員10名)
- 平成 8年 4月 残留農薬検査専任主査を新設する。(職員10名)
- 平成10年 4月 動物用医薬品検査及び市民啓発専任主査を新設する。(職員10名)
第1係を鮮魚市場会館12階に移転する。
- 平成13年 3月 西部市場及び東部市場の検査室を青果市場検査室に統合する。
- 平成22年 4月 残留農薬検査専任主査、動物用医薬品検査及び市民啓発専任主査を廃止する。(職員10名)
- 平成25年 4月 第1係は鮮魚市場係に、第2係は青果市場係に名称変更する。
- 平成28年 2月 青果部3市場(青果・西部・東部)がアイランドシティ(東区みなと香椎)に移転統合して、新青果市場(ベジフルスタジアム)が開設、青果市場係も新青果市場に移転する。

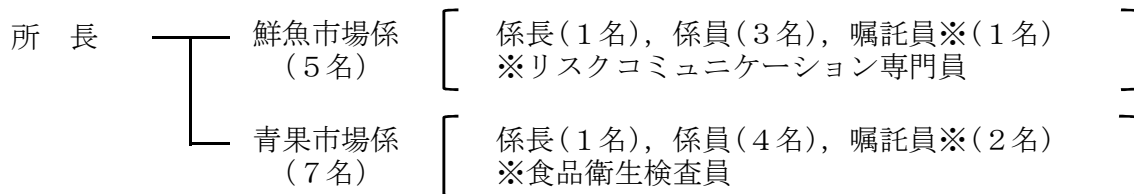
2 施設

食品衛生検査所	鮮魚市場係	所在地	中央区長浜3丁目11-3 (福岡市中央卸売市場鮮魚市場 市場会館12階)		
		施設面積	568m ²	検査室	372m ²
	事務室			196m ²	
	青果市場係	所在地	東区みなと香椎3丁目1-1 (福岡市中央卸売市場青果市場 市場会館2階)		
施設面積		479m ²	検査室	366m ²	
	事務室		113m ²		

3 職員構成

平成31年4月1日現在

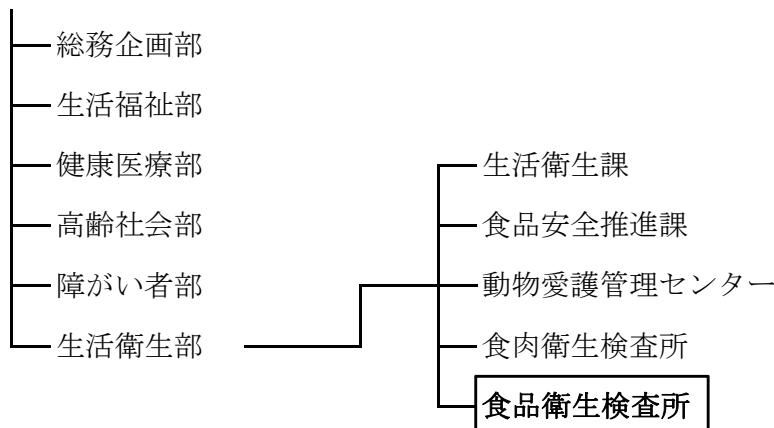
食品衛生検査所 13名 (職員 10名, 嘱託員 3名)



4 保健福祉局組織機構

保健福祉局

平成31年4月1日現在



5 勤務・監視体制

	鮮魚市場係	青果市場係
勤務時間	8:00~17:10	8:00~17:10
通常監視	8:00~(全開場日)	8:00~(全開場日)
早朝監視 ・ 夜間監視	①0:00~(週1回, 2名) ②6:00~(必要に応じて) ※0時からの監視時, せり前に定期的に収去	①6:00~(月1~2回, 5名) ②7:00~(月1回, 2名) ※6時からの監視時, せり前に収去
せり時間	3:00~15:00	7:00~15:00

II 市場の概要

1 鮮魚・青果市場の概況

令和元年6月1日現在

区 分		鮮 魚 市 場	青 果 市 場 *
所 在 地		中央区長浜3-11-3	東区みなと香椎3-1-1
開 設 年 月		昭和30年6月開設	平成28年2月開設
取 扱 品 目		生鮮・冷凍水産物 及びその加工品	青果物及び その加工品並びに鳥卵
施設規模 m ²	敷 地 面 積	120,400	149,691
	卸 売 場 面 積	27,472	11,786
	仲 卸 売 場 面 積	5,413	11,124
	冷 蔵 庫 面 積	12,294	6,910
卸 売 業 者		2	1
仲 卸 業 者		41	34
売 買 参 加 者		154	481
関 連 事 業 者		46	33
開 場 時 間		0:00 ~ 24:00	0:00 ~ 24:00
せ り 時 間		3:00 ~ 15:00	7:00 ~ 15:00

* ベジフルスタジアム (愛称)

2 品目別取扱高

(1) 年度別 水産物部

区分	年度	24年度	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度
	開場日数	283	286	285	285	282	282	278
総 数	数量(ト)	84,603	77,244	78,554	78,217	69,954	71,706	67,703
	指数	100	91	93	92	83	85	80
	金額(千円)	44,318,789	44,293,314	46,672,156	47,519,148	45,544,213	44,748,444	43,317,466
	指数	100	100	105	107	103	101	98
	平均単価(円/kg)	524	573	594	608	651	624	640
	指数	100	109	113	116	124	119	122
生 鮮	数量(ト)	72,873	66,455	67,798	68,234	60,939	63,869	60,380
	指数	100	91	93	94	84	88	83
	金額(千円)	34,723,146	34,334,397	36,233,243	37,263,302	35,732,827	35,360,002	34,546,482
	指数	100	99	104	107	103	102	99
	平均単価(円/kg)	476	517	534	546	586	554	572
	指数	100	109	112	115	123	116	120
冷 凍	数量(ト)	8,561	7,870	8,155	7,226	6,573	5,562	5,215
	指数	100	92	95	84	77	65	61
	金額(千円)	6,809,182	6,926,913	7,447,397	7,196,012	6,865,489	6,472,433	6,094,585
	指数	100	102	109	106	101	95	90
	平均単価(円/kg)	795	880	913	996	1,044	1,164	1,169
	指数	100	111	115	125	131	146	147
塩 干 加 工	数量(ト)	3,170	2,920	2,601	2,756	2,442	2,275	2,108
	指数	100	92	82	87	77	72	66
	金額(千円)	2,786,461	3,032,004	2,991,516	3,059,834	2,945,898	2,916,009	2,676,398
	指数	100	109	107	110	106	105	96
	平均単価(円/kg)	879	1,038	1,150	1,110	1,206	1,282	1,270
	指数	100	118	131	126	137	146	144

(2) 年度別 青果部

区分	年度	24年度	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度
	開場日数	265	267	265	262	262	256	253
総 数	数量(ト)	320,722	329,010	324,707	323,487	342,478	325,979	305,075
	指数	100	103	101	101	107	102	95
	金額(千円)	59,101,446	63,161,617	63,824,405	69,242,662	74,189,191	70,490,666	65,603,089
	指数	100	107	108	117	126	119	111
	平均単価(円/kg)	184	192	197	214	217	216	215
	指数	100	104	107	116	118	117	117
野 菜	数量(ト)	251,363	259,227	255,179	256,968	275,432	255,967	238,874
	指数	100	103	102	102	110	102	95
	金額(千円)	40,546,780	43,748,108	43,223,002	47,733,972	52,286,183	48,215,985	43,008,560
	指数	100	108	107	118	129	119	106
	平均単価(円/kg)	161	169	169	186	190	188	180
	指数	100	105	105	116	118	117	112
果 実	数量(ト)	68,515	69,036	68,893	65,907	66,538	69,526	65,730
	指数	100	101	101	96	97	101	96
	金額(千円)	18,358,316	19,217,309	20,428,610	21,336,569	21,764,812	22,144,448	22,475,752
	指数	100	105	111	116	119	121	122
	平均単価(円/kg)	268	278	297	324	327	319	342
	指数	100	104	111	121	122	119	128
鳥 卵	数量(ト)	844	748	635	611	508	486	471
	指数	100	89	75	72	60	58	56
	金額(千円)	196,351	196,201	172,793	172,122	138,196	130,233	118,778
	指数	100	100	88	88	70	66	60
	平均単価(円/kg)	233	262	272	282	272	268	252
	指数	100	112	117	121	117	115	108

Ⅲ 調査研究及び事例報告

1 一覧（平成7年度～平成30年度）

年度	題 名	発 表 先
7	青果物の残留農薬の一斉分析	全国食品衛生監視員研修会発表（優秀課題）
	アオブダイ肝臓の毒性について	福岡市衛生行政研究協議会食品・獣疫部会発表
	福岡市中央卸売市場（鮮魚市場）を流通しているマサバにおけるアニサキスの寄生状況について	〃
	輸入レモンの防ばい剤について	〃
8	福岡市中央卸売市場を流通する農産物からの農薬の検出状況について	全国食品衛生監視員研修会発表
	等電点電気泳動によるフグ及びその他の魚種の肝臓の鑑別法について	福岡市衛生行政研究協議会食品・獣疫部会発表
	麻痺性貝毒の検査結果について	〃
	食用不適魚等の発見状況及び毒性検査結果について	〃
	パセリに残留する有機りん系農薬の調査について	〃
	アセフェート、メタミドホスの検査法の検討及び青果物における残留実態について	〃
9	固相抽出法による茶の残留農薬検査法の検討	全国食品衛生監視員研修会発表
	冷凍マグロからの一酸化炭素の検出状況について	福岡市衛生行政研究協議会食品・獣疫部会発表
	魚介類中の水銀の検査結果について	〃
	バミドチオンの検査法の検討	〃
	極性有機りん系農薬の検査法の検討	〃
10	春菊・小松菜にアセフェート、フルフェノクスロン、シペルメトリンを散布したときの農薬残留量の検討	福岡市衛生行政研究協議会食品・獣疫部会発表
	エトフェンプロックスの分析法と検出事例について	〃
11	積層カラムを用いた残留農薬一斉分析法の検討	福岡市衛生行政研究協議会食品・獣疫部会発表
	規格基準追加農薬（第7次、第8次改正）の検査法の検討について	〃
12	養殖魚介類のオキシテトラサイクリン違反事例について	福岡市衛生行政研究協議会食品・獣疫部会発表
	鮮魚市場内の仲卸業者に対する生食用魚介類の取扱い方法の聞き取り調査について	〃
	第7，8次改正農薬検査法の再検討及び第9次改正農薬検査法の検討について	〃
13	ダミノジッド告示法の改良及び違反事例について	全国食品衛生監視員研修会発表
	生ウニの衛生確保に関する鮮魚市場低温セリ場の温度管理について	福岡市衛生行政研究協議会食品・獣疫部会発表
	新規漁獲海域で漁獲された魚類のシガテラ毒検査について	〃

年度	題 名	発 表 先
13	輸入レモンのイマザリル使用基準違反事例	福岡市衛生行政研究協議会食品・獣疫部会発表
	福岡市中央卸売市場（青果市場）を流通しない青果物の実態調査報告（第1報）	〃
	第8、9次改正農薬検査法の再検討及び第10次改正農薬検査法の検討について	〃
14	生食用鮮魚介類の規格基準施行に伴う当所の指導及び成果について	全国食品衛生監視員研修会発表
	市内に流通する二枚貝の小型球形ウイルス汚染実態調査	福岡市衛生行政研究協議会食品・獣疫部会発表
	野菜類の臭素残留実態調査	〃
	第10次改正農薬検査法の再検討及び第11次（平成13年度告示）改正農薬検査法の検討について	〃
15	野菜類の臭素残留実態調査および生産者指導について	全国食品衛生監視員研修会発表（優秀課題）
	収去検査成績書発行システムの導入について	福岡市衛生行政研究協議会食品・獣疫部会発表
	鮮魚市場内の浄化海水について	〃
16	生産者指導に向けた残留農薬検査結果の有効活用に向けて	福岡市衛生行政研究協議会食品・獣疫部会発表
18	九州以北の海域で漁獲されたマアジの水銀・PCBについて	福岡市衛生行政研究協議会食品・獣疫部会発表
	生カキのE.coli検査における擬陽性の発生に関する考察	〃
19	対馬海域におけるマサバに寄生するアニサキスについて	福岡市衛生行政研究協議会食品・獣疫部会発表
	ポジティブリスト制度導入後の残留農薬基準違反について（I）	〃
20	九州北部沿岸のナゴヤ系フグについて（1）	
	九州北部沿岸のナゴヤ系フグについて（2）	
	生産者との共働による「出荷前農産物」の残留農薬調査－安全性確保のための取り組みについて－	福岡市食品衛生研究発表会発表
	ポジティブリスト制度に対応したLC-MS/MSによる青果物中の残留農薬一斉分析の検討（II）	
21	フグ骨格について	
	かつおの実験的洗浄・調理による水溶性農薬の低減について	食品衛生研究発表会（九州大会）
	GC-MS/MSによる青果物中の残留農薬一斉分析法の検討	

年度	題 名	発 表 先
22	皮むき等の調理による青果物中残留農薬の減少について	福岡市食品衛生研究発表会発表
23	テングニシ唾液腺中のテトラミン含有量調査および食中毒防止へ向けての取組み	食品衛生研究発表会（九州大会）
	福岡市食品衛生検査所における残留農薬検査体制と近年の農薬検出状況について	福岡市食品衛生研究発表会発表
24	鮮魚市場を流通する生食用ウニにおける監視指導結果と食中毒予防に向けての取組み	福岡市食品衛生研究発表会発表
	急性参照用量（ARfD）を用いた残留農薬の健康影響評価の検討	福岡市食品衛生研究発表会発表
25	安全安心な鮮魚を市場から！ 卸会社との協働による生食用貝柱の安全性向上への取組み	福岡市食品衛生研究発表会発表
	農産物の安全・安心推進事業 ～出荷前農産物の残留農薬検査について～	全国食品衛生監視員研修会発表（優秀課題）
26	鮮魚市場における食品の苦情相談受付状況と対応について	福岡市食品衛生研究発表会発表
	GC-MS/MS及びLC-MS/MSによる青果物中の残留農薬一斉試験法の妥当性評価	
27	残留農薬検出状況から考えるネオニコチノイド系農薬の土壌残留について	福岡市食品衛生研究発表会発表
28	福岡市鮮魚市場における有毒魚発見状況と有毒魚排除に向けての取組み	福岡市食品衛生研究発表会発表
29	ピースフルなベジフルスタジアムを目指して ～施設見学会のリスクコミュニケーション～	福岡市食品衛生研究発表会発表
30	あの手この手の意識改革 ～鮮魚市場の市民感謝デーにおける取組み～	福岡市食品衛生研究発表会発表

あの手この手の意識改革 ～鮮魚市場の市民感謝デーにおける取組み～

保健福祉局生活衛生部食品衛生検査所

○今井啓太, 重村久美子, 松永萌花, 石橋忠, 佐野由紀子, 石津尚美

1 はじめに

福岡市中央卸売市場鮮魚市場では、魚食普及のため、毎月第2土曜日を「長浜鮮魚市場市民感謝デー」（以下、「感謝デー」という）として、通常は登録した買出人しか入場できないエリアを一般市民に開放し、鮮魚介類や水産加工品等を販売している。概要は表1のとおり。毎回1万人近い来場者が訪れる中、平成29年6月と10月に鮮度の悪い食品や賞味期限切れの食品が販売され購入した市民からの苦情が発生した。これまで感謝デーにおける監視時には、食品の不適切な温度管理や加工食品の表示不備等が多数見受けられ、それが常態化している実情があった。今回、健康被害を防止する目的で、開設者である農林水産局中央卸売市場鮮魚市場（以下、「開設者」という）と連携、協力し、食品の温度管理と期限表示について重点的に指導を行ったところ飛躍的な改善が見られたので、平成29年度に実施した一連の取組みについて報告する。

表1 市民感謝デーの概要

事業名	長浜鮮魚市場市民感謝デー
主催	福岡魚食普及推進協議会 (鮮魚市場関係事業者 及び開設者で構成)
取扱い食品	鮮魚介類, 水産加工品, 冷凍食品ほか

2 感謝デーでの食品の取扱い及び食品表示の問題点

今回の取組みでは食品の安全性を著しく揺るがし健康被害に直結する事項を優先して、販売時の温度管理及び期限表示についての指導を行った。食品を取扱う上での問題点は次の通りである。

- 要冷蔵品, 要冷凍品の常温での販売
- 包装した加工食品の無表示
- 期限表示が枠外記載となっている場合の期限表示の欠落

監視・指導を行う上での課題は表2に示す通りであり、初歩的かつ根本的な表示に対する認識の欠如に起因するものと思われた。これらについては工夫し対策に取り組んだ。

表2 市民感謝デーでの監視・指導における課題及び対応策

	課題	対応策（工夫した点）
監視 時間	監視の時間が商品陳列から開場までの限られた時間しかない（概ね30分）	これまで土曜監視で通常の半分の人員（班 2～3人）であったが、勤務日の調整により全員（2班 4～5人）で対応することで、1店舗当たりの監視時間を確保し、丁寧に監視・指導する。
	仲卸の出店数が多く通常の土曜監視の人員では回り切れない	
認識 不足	出店事業者が開場前の準備に追われる時間帯なので、落ち着いて話を聞かない	現場で指導したうえで、日を改めて、責任者に来所してもらい指導内容について説明する。
	出店事業者が指導内容を重要だと感じていない	通知, チラシ, 相談会を通じ各事業者に食品の衛生的取扱いや表示の必要性について理解させる。

3 改善指導の取組みの経過

6月、10月に苦情があったことを受けて、食品の取扱い及び食品表示についての現状把握をするために、11月の市民感謝デーにおいては、事前に注意喚起の通知を配布したうえで当日の監視を行った。事業者は、あくまでも魚食普及のためにイベントに協力している立場だという意識が強いことと、本業ではなくバザーの様に臨時的な販売であるという認識で、食品の販売温度や表示について、そんなに厳しくしなくても良いという感覚があるように見受けられた。食品の取扱い等を改善するためには、この意識を変えなければならないと考え、開設者と協力し繰り返し指導を行った。図1に監視・指導の経過を示す。

4 意識改革のための「あの手この手」

事業者者に食品の温度管理や表示についての重要性を認識させ、改善を促すため、当所では(1)から(7)の取組みを実施した。

(1) 開設者とタッグを組んでの指導強化

市場内事業者の管理等を行う開設者と衛生面を監視・指導する当所が連携、協力し事業者の指導を繰り返し行った。取り組み内容は以下のとおりである。

- 感謝デーにおける食品の衛生的取扱い及び適正表示の徹底について連名で通知を发出
- 開設者及び当所との共催で表示等の個別相談会を開催
- 事業者への個別指導を開設者同席で実施

(2) じっくり監視しっかり指導「市民感謝デー特別監視」スタート

勤務の都合上、感謝デーの開催される土曜日は平日の半分の人員(1班2~3人)で監視を実施していた。今回、対市民イベントの安全確保のため、勤務日を調整して全員(2班4~5人)

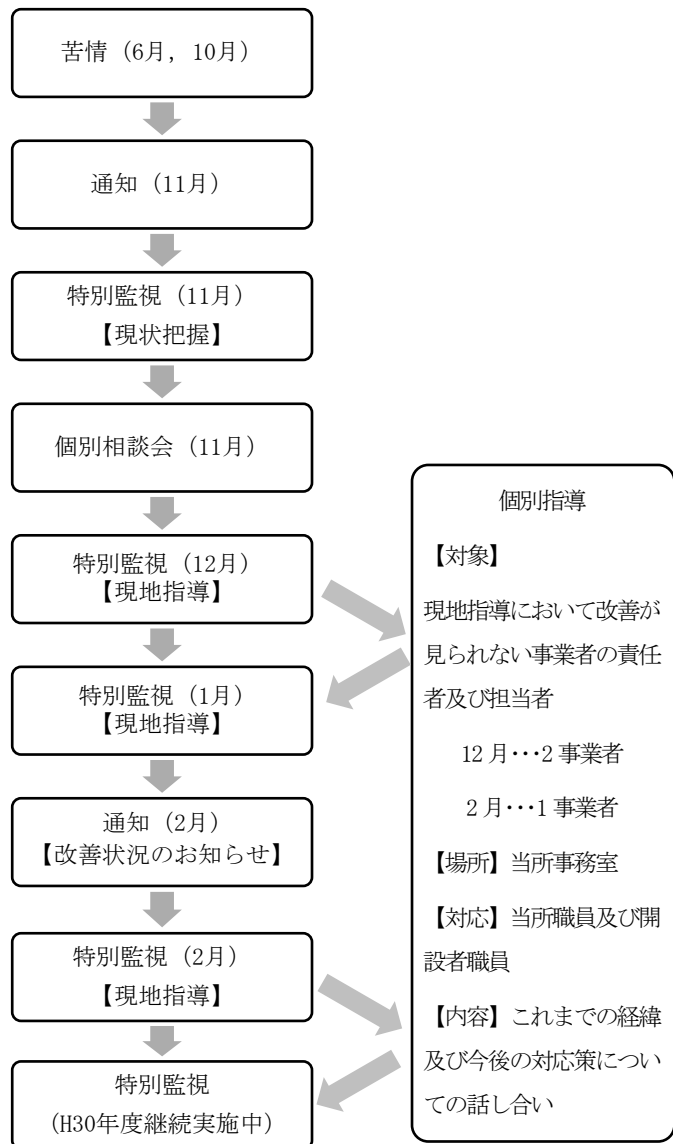


図1 市民感謝デー特別監視指導経過

表3 市民感謝デー特別監視における監視店舗数と指導件数の推移

感謝デー開催月	11月	12月	1月	2月	3月
監視店舗数(店舗)	20	43	43	43	43
指導件数(件)	54	11	4	3	10
1店舗当たりの指導件数(件/店舗)	2.7	0.26	0.09	0.07	0.23

で監視・指導に当たる「市民感謝デー特別監視」を継続的に実施することで、1店舗当たりの監視時間を確保し、丁寧に監視・指導することが可能となった。

(3) 手間暇かけた個別相談会

数年にわたり、現場で事業者に対し指導を行ってきたが、感謝デー当日の短時間での現場指導では事業者の理解が難しいため、事前に個別に対応を行い感謝デーに向けて準備をすることとし、希望事業者に対し、食品の表示等の個別相談を受ける時間を設ける「表示個別相談会」を実施した。相談会の概要は図2の通りである。相談会には12事業者16名の参加があり、保存温度の変更と期限表示についてなどの具体的なケースをはじめ多様な相談に応じた。表3に感謝デーでの指導件数を示しているが、個別相談会開催後の12月以降の指導件数が相談会開催前の2割以下となり効果があったものと思われる。

(4) 良くわかるチラシで理解度アップ

食品の取扱い方法や表示について理解しやすいようなチラシを作成し、通知や案内に添付したり、個別相談会や現場指導に活用した(図3,4)。

市民感謝デーで販売する
食品表示の個別相談会やります!

2017.11.20

・市民感謝デーで販売する食品の表示や温度について個別にご相談をお受けします!!

日時	平成29年11月29日(水) 9時~12時
場所	市場会館2階 第1会議室
個別相談 30分程度	9:00~12:00 いつでもどうぞ <商品毎の具体的な表示の仕方>
全体説明 10分程度	9:00, 10:00, 11:00 <表示の基礎知識>

~個別相談イメージ~

・干物などを量り売りするときには?

・冷凍品を仕入れて、冷蔵で販売する場合は?

期限や温度は、健康被害を防止する大切な情報です。正しく表示しましょう!

表示などのご相談・お問合せは、食品衛生検査所(TEL 711-6440)まで

図2 個別相談会の案内チラシ

市民感謝デーでの食品表示と販売温度 - 冷凍での仕入れ編 -

2017.11.29

冷凍での仕入れ

冷凍食品の場合

- ・冷凍食品と表示されています。
- ・-18℃以下の表示があります。

必ず冷凍で販売する!

冷凍流通品の場合

- ・保存温度を変更したときは指示書に従い期限を表示する。
- ・枠外記載の場合は、ラベラーなどで確実に表示する。

冷凍流通

冷凍販売
チルド販売

冷凍ショーケースでの販売

- ・-18℃以下で販売する

見本品による販売

- ・見本品のみを陳列
- ・販売する商品は冷凍庫(-18℃以下)で保管

冷蔵ケースでの販売

- ・冷蔵ショーケースでの販売が理想的です。

常温での販売
(商品は凍結状態)

- ・品温が表示の温度以下であれば陳列販売可能です。

表示などのご相談・お問合せは、食品衛生検査所(TEL 711-6440)まで

図3 相談会、現場指導のチラシ

市民感謝デーで販売する

2017.11.8

★包装した加工食品には★
★表示が必要です!★

10月の市民感謝デーでこんな苦情がありました

- 加工食品の賞味期限が3か月前に切れていた。
- 「賞味期限枠外記載」と書いてあったが、どこにも記載がなかった。

バラ売りする包装した加工食品の、期限表示の確認を!

- 外箱だけに表示がある場合があります。
- バラ売りするときは、それぞれに正しい表示があるかを確認して、無ければ、表示シールを貼ったり、日付をラベル貼りしましょう。
- 困ったときは、食品衛生検査所にご相談ください。(TEL 711-6440)

表示された温度で、販売しましょう!

- ケースからはみ出すなど保存温度が守れないときは、見本品を陳列して、販売する商品を冷蔵庫・冷凍庫から出すと安心です。

期限や温度は、健康被害を防止する大切な情報です。正しく表示しましょう!

表示などのご相談・お問合せは、食品衛生検査所(TEL 711-6440)まで

図4 通知の添付チラシ

(5) データを示して事業者納得

夏場、冬場を想定した常温（4℃及び20℃）での凍結品の温度変化実験の結果（図5）を示し、冷凍食品などは凍っていても温度が上がり品質が劣化することを伝えた。

(6) 個別指導で改善加速

現場指導により改善が見られない事業者については、来所による個別指導を開設者同席のもと実施した（図1）。

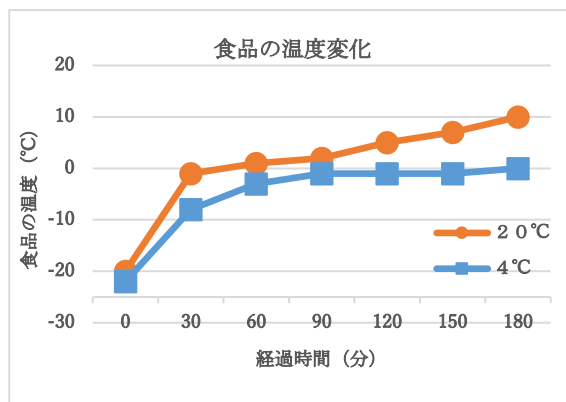


図5 凍結品の温度変化

(7) 出来たらほめる改善事例報告通知

監視・指導の結果、状況が改善された事例については改善事例報告通知により、出店事業者に知らせることで、事業者の改善努力の継続を促した（図6）。

5 まとめ

今回の取組みで、次の点が改善された。

- 多くの事業者で、冷凍品、冷蔵品の適切な温度管理がなされるようになった。
- 包装された加工品の期限表示が徹底された。
- 無表示の包装加工品に表示がなされた。
- 適切な温度管理が困難だった事業者は出店を取りやめた。

感謝デーにおいては、不適切な食品の取扱いや食品表示の不備が長く見過ごされてきた。出店事業者は食品衛生に対する意識があまり高くなく、健康被害の防止には意識改革が必要であり、今回は、様々な方法（あの手この手）を駆使して働きかけることで、事業者の食品衛生に対する意識を向上し、食品の取扱い、食品表示の改善につなげることができた。なお、これらの取組が円滑に進んだのは、毎日の監視による事業者とのコミュニケーションがポイントとなったのは言うまでもなく、また、鮮魚市場を管理・運営する開設者と連携、協力し一貫した指導を行うことで、短期間での状況改善につながったものと思われる。

平成30年度も市民感謝デー特別監視を継続して実施しており、今後もあの手この手を考え事業者の意識改革に継続的に取り組んでいく予定である。更に、感謝デーの時だけではなく通常の監視・指導にも活かしていきたい。

2018.2.6

改善事例報告

～市民感謝デー11月～1月～

<p>温度管理（冷凍食品・冷凍販売品）</p> <p>保存方法「-18℃以下」と表示された商品を常温で販売していた。</p> <p>↓</p> <p>見本品のみを売場に置き、販売用の商品は冷凍庫に保存しておく。</p> <p>★その他の対応★ 冷凍ショーケース等の準備が不備なため、取寄せ取りやめた店舗もありました・・・</p>	<p>温度管理（冷蔵販売品）</p> <p>保存方法「10℃以下」と表示された商品を常温で販売していた。</p> <p>↓</p> <p>保冷剤や氷を使用し、商品が10℃以下となるよう対応。</p>														
<p>表示（期限表示の除外記載）</p> <p>期限表示が「除外記載」と表示された商品の除外に期限表示がなかった。</p> <p>↓</p> <p>期限表示ラベルを作成し、除外に貼り付け。</p> <table border="1" style="font-size: small; margin: 5px auto;"> <tr><td>品名</td><td>〇〇〇〇</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>〇〇〇〇、〇〇〇〇、〇〇〇〇、〇〇〇〇</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>〇〇〇g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>〇〇〇〇</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>冷凍（-18℃以下）</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>〇〇〇〇〇〇〇〇</td></tr> <tr><td>製造所</td><td>〇〇〇〇〇〇〇〇</td></tr> </table>	品名	〇〇〇〇	原材料名	〇〇〇〇、〇〇〇〇、〇〇〇〇、〇〇〇〇	内容量	〇〇〇g	賞味期限	〇〇〇〇	保存方法	冷凍（-18℃以下）	製造者	〇〇〇〇〇〇〇〇	製造所	〇〇〇〇〇〇〇〇	<p>表示（加工食品の表示）</p> <p>個別包装された加工食品に表示がなかった（無表示）。</p> <p>↓</p> <p>表示ラベルを作成し、個別包装商品に貼り付け。</p>
品名	〇〇〇〇														
原材料名	〇〇〇〇、〇〇〇〇、〇〇〇〇、〇〇〇〇														
内容量	〇〇〇g														
賞味期限	〇〇〇〇														
保存方法	冷凍（-18℃以下）														
製造者	〇〇〇〇〇〇〇〇														
製造所	〇〇〇〇〇〇〇〇														

あなたのお店は大丈夫ですか？
以下の点をもう一度チェックしましょう！

- 温度管理
 - ✓ 表示通りの温度で販売していますか？
- 食品表示
 - ✓ 個別包装の加工食品に表示はありますか？
 - ✓ 期限表示が「除外記載」となっている場合、除外に記載されていますか？

今後とも協力をお願いします！

図6 改善事例報告通知の裏面

IV 日々の市場の様子



【ベジフルスタジアム】

日々の市場の様子

～青果市場～

福岡市健康づくりイメージキャラクター
よかろーもん

平成30年度青果第1号（平成30年6月6日発行）



とってもいい香りがするね〜♪

6月に入り、夏の暑さを感じ始めています。
この時期は、たくさんの梅を見かけます。南高（なんこう）、古城（こじろ）、鶯宿（おうしゆく）など多くの品種が見られます。また、梅干しにも使う赤シソもこの時期はよく見かけます。おうちで、梅干しや梅シロップ、梅酒作りなどに挑戦してみたいはかがですか？

南高



古城



鶯宿



赤シソ



食品衛生検査所では、「安全・安心な食品を市場から出す」ことをモットーに、食の安全を守る最前線の機関として、市場流通食品の監視・指導や検査を実施します。

福岡市食品衛生検査所 青果市場係
福岡市東区みなと香椎3丁目1-1 市場会館2階
TEL : 092-682-3922 FAX : 092-682-6144



【ベジフルスタジアム】

日々の市場の様子

～青果市場～

平成30年度青果第2号（平成30年12月15日発行）



福岡市健康づくり
イメージキャラクター
よかろーもん

12月となり、クリスマスを前に市場にもたくさんの種類のいちごが並び、甘くていい香りが広がっています。
福岡県はいちごの生産量が全国第2位。県の代表的な品種「あまおう」は、青果市場で最も多く流通していますが、最近話題の佐賀県生まれの新品種「いちごさん」も見られます。
いちご100グラムあたりビタミンCは62ミリグラムで、レモン果汁（50ミリグラム）より多く含まれます。（日本食品標準成分表より）また、ビタミンCには、生活習慣病の原因となる活性酸素の発生を抑える作用などがあります。





いちごさん（佐賀県産）









食品衛生検査所では、「安全・安心な食品を市場から出す」ことをモットーに、食の安全を守る最前線の機関として、市場流通食品の監視・指導や検査を実施します。

福岡市食品衛生検査所 青果市場係
福岡市東区みなと香椎3丁目1-1 市場会館2階
TEL : 092-682-3922 FAX : 092-682-6144



日々の市場の様子

～青果市場～

平成30年度青果第3号(平成30年12月27日発行)

[ベジフルスタジアム]

もうすぐお正月。お正月の料理に欠かせない野菜も市場で見かけるようになりました。

形がたけのこに似ているたけのこ芋は、里芋の一種。宮崎県では「京芋」とも呼ばれます。金時にんじんは、細長く色鮮やかな赤色が特徴で、お雑煮など正月料理には欠かせません。かつおなは、「勝男菜」とも表記され、博多では縁起を担いでお雑煮にも添えられます。くわいは、球根のように芽が出ており、「芽出たい」ということから、出世を祈願しておせち料理の食材として使われていました。



青果市場（ベジフルスタジアム）は、2月で開場3年となります。



福岡市健康づくり
イメージキャラクター
よかろーもん



たけのこ芋



金時にんじん



かつおな



くわい

食品衛生検査所では、「安全・安心な食品を市場から出す」ことをモットーに、食の安全を守る最前線の機関として、市場流通食品の監視・指導や検査を実施します。

福岡市食品衛生検査所 青果市場係
福岡市東区みなと香椎3丁目1-1 市場会館2階
TEL : 092-682-3922 FAX : 092-682-6144



日々の市場の様子

～青果市場～

平成30年度青果第4号(平成31年1月8日発行)

[ベジフルスタジアム]

あけましておめでとうございます！ベジフルスタジアムでは5日、7時から初せりに先立ち、初市式が行われました。市場内は威勢のいい声が飛び交い、活気溢れる新年のスタートとなりました。



初せりのようす

また、この日は春の七草がたくさん並んでいました。最近ではセットで販売されているものがほとんどのようです。春の七草は1年間の無病息災を願い、「七草粥」として食べる風習があります。

七草の名前のうち2つを隠しています。写真を参考に当てて下さいね。



福岡市健康づくり
イメージキャラクター
よかろーもん

<春の七草>

せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、

①

②



食品衛生検査所では、「安全・安心な食品を市場から出す」ことをモットーに、食の安全を守る最前線の機関として、市場流通食品の監視・指導や検査を実施します。

福岡市食品衛生検査所 青果市場係
福岡市東区みなと香椎3丁目1-1 市場会館2階
TEL : 092-682-3922 FAX : 092-682-6144

正解：①すすな、②すすしろ



日々の市場の様子 ～青果市場～

平成30年度青果第5号（平成31年3月8日発行）



福岡市健康づくりイメージキャラクター
よかろーもん

3月になり、暖かい日も多くなってきました。ベジフルスタジアムにも春の訪れを感じさせてくれる野菜や果物がたくさん並んでいます。

今の季節には、「新〇〇」という名前をよく見かけます。「新」には、「その年の春いちばんに収穫されたもの」や「収穫後すぐに出荷されたもの」、「若いもの」という意味があるようです。春を感じる「新〇〇」をみなさんも探してみてくださいね。

春いちばんに収穫されたにんじんです。にんじんの旬は初冬ですが、この「新にんじん」はより甘く、やわらかく、みずみずしいのが特徴です。



ももとは初豊に収穫される若採りのこぼろを指しますが、九州では今の時期から出回っています。香り豊かで柔らかいのが特徴です。



春に出回る早採りのたまねぎで、収穫後すぐに出荷されます。収穫後ひと月ほど干して出荷される通常のたまねぎとは異なり、みずみずしく、辛みが少ないのが特徴です。



食品衛生検査所では、「安全・安心な食品を市場から出す」ことをモットーに、食の安全を守る最前線の機関として、市場流通食品の監視・指導や検査を実施します。

福岡市食品衛生検査所 青果市場係
福岡市東区みなと香樟3丁目1-1 市場会館2階
TEL: 092-682-3922 FAX: 092-682-6144

V 福岡市食品衛生成分規格指導基準

食品、添加物等の規格基準（以下「法定基準」という。）に規定のない食品等の成分規格について指導基準を設け、食品衛生監視及び営業者の自主管理を強化し、食品の衛生的品質の向上及び食中毒の防止を図ることを目的とする。

平成31年4月1日現在

食品区分		基準項目	細菌数 (/g以下) ※1	大腸菌群	E. coli	黄色ぶどう 球 菌
そうざい		加熱調理食品	100,000	陰性		陰性
		未加熱調理食品	100,000			
		調理ご飯	100,000	陰性		
		調理パン	100,000	陰性		
めん類		生めん	3,000,000		陰性	陰性
		ゆでめん	100,000	陰性		陰性
豆腐		包装豆腐	1,000	陰性		
		その他の豆腐	100,000	陰性		
魚肉練り製品		魚肉ハム、魚肉ソーセージ、 特殊包装かまぼこ ※2	1,000			
		その他の魚肉練り製品 ※2	100,000			
		生菓子	100,000	陰性		陰性
		調理鮮魚介類（生食用） ※2	100,000			
		ソフトクリーム	100,000	陰性		陰性
		清涼飲料水 （あらかじめ容器包装されてい ないもの）		陰性		

（注）

- ※1 通常醗酵工程がある食品及び生菌を添加する食品には細菌数の基準は適用しない。
- ※2 魚肉練り製品（基準項目：大腸菌群）、調理鮮魚介類（生食用）（基準項目：腸炎ビブリオ）では法定基準（成分規格）が定められているため、留意すること。

VI 検査方法と定量下限

1 細菌検査・理化学検査

区 分		定 量 下 限	試 験 法	
細菌検査	細菌数	3000個/g	標準寒天培地法	
	大腸菌群	—	デソキシコレート寒天培地法	
	E. coli最確数	18/100g	EC培地法	
	大腸菌 (E. coli) ※	—	前培養後増菌培養法	
	腸管出血性大腸菌 O26 ※	—	リアルタイムPCR法	
	腸管出血性大腸菌 O103 ※	—		
	腸管出血性大腸菌 O111 ※	—		
	腸管出血性大腸菌 O121 ※	—		
	腸管出血性大腸菌 O145 ※	—		
	腸管出血性大腸菌 O157 ※	—		
	腸炎ビブリオ直接法	—	TCBS寒天培地法	
	腸炎ビブリオ最確数	3/g	アルカリペプトン最確数法	
	ビブリオ属菌	—	TCBS寒天培地法	
	サルモネラ属菌	—	前培養後増菌培養法	
理化学検査	防ばい剤	オルトフェニルフェノール	0.0001g/kg	高速液体クロマトグラフ法
		ジフェニル	0.0005g/kg	
		アゾキシストロビン	0.00001g/kg	LC-MS/MS法
		イマザリル	0.00001g/kg	
		チアベンダゾール	0.00001g/kg	
		ピリメタニル	0.00001g/kg	
		フルジオキシニル	0.00001g/kg	
	ヒスタミン	50mg/kg	キャピラリー電気泳動法	
	貝毒(麻痺性)	1.75MU/g	マウス毒性試験法	
	フグ毒(テトロドトキシン)	0.01 μg/g	高速液体クロマトグラフ法	
	魚種鑑別	—	等電点電気泳動法	
	残留塩素	0.1mg/L	DPD比色法	
	揮発性塩基窒素 (VBN)	1mg%	コンウェイユニット分析法	
水分活性 (Aw)	—	コンウェイユニット分析法		

※福岡市環境局保健環境研究所にて検査を実施

区 分		定 量 下 限	試 験 法
理 化 学 検 査	動 物	オキシテトラサイクリン	0.05mg/kg
		クロルテトラサイクリン	0.05mg/kg
		スピラマイシン	0.05mg/kg
		テトラサイクリン	0.05mg/kg
		アルベンダゾール	0.01mg/kg
		エトパベート	0.01mg/kg
		エリスロマイシン	0.01mg/kg
		オキシリニック酸	0.01mg/kg
		オルメトプリム	0.01mg/kg
	用	クロラムフェニコール	0.0005mg/kg
		ジョサマイシン	0.01mg/kg
		スルファキノキサリン	0.01mg/kg
		スルファクロルピリダジン	0.01mg/kg
		スルファジアジン	0.01mg/kg
		スルファジミジン	0.01mg/kg
		スルファジメトキシ	0.01mg/kg
		スルファチアゾール	0.01mg/kg
		スルファドキシ	0.01mg/kg
		スルファニトラン	0.01mg/kg
		スルファピリジン	0.01mg/kg
		スルファメトキサゾール	0.01mg/kg
		スルファメトキシピリダジン	0.01mg/kg
		スルファメラジン	0.01mg/kg
		スルファモノメトキシ	0.01mg/kg
	薬 品	スルフィソゾール	0.01mg/kg
		ゼラノール	0.01mg/kg
		チアンフェニコール	0.01mg/kg
		トリクロルホン	0.01mg/kg
		トリメトプリム	0.01mg/kg
		ナリジクス酸	0.01mg/kg
		ニフルスチレン酸ナトリウム	0.01mg/kg
		ノボビオシン	0.01mg/kg
		ピロミド酸	0.01mg/kg
プラジクアンテル		0.01mg/kg	
フロルフェニコール	0.01mg/kg		
ミロキサシン	0.01mg/kg		
リンコマイシン	0.01mg/kg		
レバミゾール	0.01mg/kg		
酢酸メレンゲスチロール	0.01mg/kg		

LC-MS/MS法

2 理化学検査（残留農薬検査）

測定項目		定量下限	試験法	測定項目		定量下限	試験法
1	EPN	0.01	GC-MS/MS	56	クロルフェナピル	0.01	LC-MS/MS
2	XMC	0.01	GC-MS/MS	57	クロルフェンピソホス	0.01	GC-MS/MS
3	アクリナトリン	0.01	GC-MS/MS	58	クロルプロファム	0.01	GC-MS/MS
4	アザコナゾール	0.01	GC-MS/MS	59	クロルプロファム	0.01	GC-MS/MS
5	アセタミプリド	0.05	GC-MS/MS	60	クロロクソン	0.01	LC-MS/MS
6	アゾキシストロビン	0.01	LC-MS/MS	61	クロロベンジレート	0.01	GC-MS/MS
7	アトラジン	0.01	GC-MS/MS	62	シアゾファミド	0.01	LC-MS/MS
8	アミスルフロム	0.01	LC-MS/MS	63	シアナジン	0.01	LC-MS/MS
9	アメトリン	0.01	GC-MS/MS	64	シアノホス	0.01	GC-MS/MS
10	アラクロール	0.01	LC-MS/MS	65	ジウロン	0.01	LC-MS/MS
11	アラマイト	0.01	LC-MS/MS	66	ジエトフェンカルブ	0.01	GC-MS/MS
12	イサゾホス	0.01	GC-MS/MS	67	シクロエート	0.01	LC-MS/MS
13	イソキサチオン	0.01	GC-MS/MS	68	ジクロシメット	0.01	LC-MS/MS
14	イソフェンホス	0.01	GC-MS/MS	69	ジクロフェンチオン	0.01	LC-MS/MS
15	イソプロチオラン	0.01	GC-MS/MS	70	ジノテフラン	0.01	LC-MS/MS
16	イプロバリカルブ	0.01	LC-MS/MS	71	シハロトリン	0.01	GC-MS/MS
17	イプロベンホス	0.01	GC-MS/MS	72	シハロホップフェチル	0.01	LC-MS/MS
18	イミダクロプリド	0.01	LC-MS/MS	73	ジフェナミド	0.01	GC-MS/MS
19	インタノファン	0.01	LC-MS/MS	74	ジフェノコナゾール	0.01	GC-MS/MS
20	インドキサカルブ	0.01	LC-MS/MS	75	シフルトリン	0.01	GC-MS/MS
21	ウニコナゾールP	0.01	GC-MS/MS	76	シフルフェナミド	0.01	LC-MS/MS
22	エスプロカルブ	0.01	GC-MS/MS	77	シフルフェニカン	0.01	LC-MS/MS
23	エチオン	0.01	GC-MS/MS	78	ジフルベンズロン	0.01	LC-MS/MS
24	エチフェンホス	0.01	GC-MS/MS	79	シプロコナゾール	0.01	GC-MS/MS
25	エトキサゾール	0.01	LC-MS/MS	80	シプロロジニル	0.01	LC-MS/MS
26	エトフェンプロックス	0.01	GC-MS/MS	81	シベルメトリン	0.01	GC-MS/MS
27	エトプロホス	0.01	GC-MS/MS	82	シマジン	0.01	GC-MS/MS
28	エトリムホス	0.01	GC-MS/MS	83	シメコナゾール	0.01	LC-MS/MS
29	エホキシコナゾール	0.01	LC-MS/MS	84	ジメタメトリン	0.01	GC-MS/MS
30	エントスルファン	0.01	GC-MS/MS	85	ジメチピン	0.01	GC-MS/MS
31	オキサジメソソ	0.01	GC-MS/MS	86	ジメテナミド	0.01	LC-MS/MS
32	オキサジキシル	0.01	GC-MS/MS	87	ジメトエート	0.01	LC-MS/MS
33	オキサジクロメホ	0.01	LC-MS/MS	88	シメトリン	0.01	LC-MS/MS
34	オキサミル	0.01	LC-MS/MS	89	ジメヒペレート	0.01	GC-MS/MS
35	オキシカルホキシ	0.01	LC-MS/MS	90	スピロキサミン	0.01	LC-MS/MS
36	オリザリン	0.01	LC-MS/MS	91	スピロジクロフェン	0.01	GC-MS/MS
37	カスターホス	0.01	GC-MS/MS	92	スルプロホス	0.01	GC-MS/MS
38	カフェンストール	0.01	LC-MS/MS	93	ターハシル	0.01	LC-MS/MS
39	カルハリル	0.01	LC-MS/MS	94	ダイアジノン	0.01	GC-MS/MS
40	カルフェントラゾンエチル	0.01	LC-MS/MS	95	ダイアレート	0.01	LC-MS/MS
41	カルプロバミド	0.01	LC-MS/MS	96	チアクロプリド	0.01	LC-MS/MS
42	キナルホス	0.01	GC-MS/MS	97	チアベンタゾール	0.01	LC-MS/MS
43	キノキシフェン	0.01	GC-MS/MS	98	チアメトキサム	0.01	LC-MS/MS
44	キノクラミン	0.01	GC-MS/MS	99	チオベンカルブ	0.01	GC-MS/MS
45	クミルロン	0.01	LC-MS/MS	100	チフルサミド	0.01	GC-MS/MS
46	クレソキシメチル	0.01	LC-MS/MS	101	デスマテイファム	0.01	LC-MS/MS
47	クロチアジジン	0.01	LC-MS/MS	102	テトラコナゾール	0.01	LC-MS/MS
48	クロマジン	0.01	GC-MS/MS	103	テトラジホ	0.01	GC-MS/MS
49	クロマフェノジド	0.01	LC-MS/MS	104	テニルクロール	0.01	GC-MS/MS
50	クロメプロップ	0.01	LC-MS/MS	105	テプロコナゾール	0.01	GC-MS/MS
51	クロラントラニプロール	0.01	LC-MS/MS	106	テプロチウロン	0.01	LC-MS/MS
52	クロリタゾン	0.01	LC-MS/MS	107	テプロフェノジド	0.01	LC-MS/MS
53	クロルタルジメチル	0.01	GC-MS/MS	108	テプロフェンピラト	0.01	GC-MS/MS
54	クロルピリホス	0.01	GC-MS/MS	109	テフルトリン	0.01	GC-MS/MS
55	クロルピリホスメチル	0.01	GC-MS/MS	110	デルタメトリン及びピラメトリン	0.01	GC-MS/MS

(単位：ppm)

測定項目		定量下限	試験法	測定項目		定量下限	試験法
111	テルブ ^{トリン}	0.01	LC-MS/MS	166	フラム ^{ロップ} メチル	0.01	GC-MS/MS
112	トリアシ ^{メノール}	0.01	GC-MS/MS	167	フルアクリビ ^{リム}	0.01	GC-MS/MS
113	トリアシ ^{メホン}	0.01	GC-MS/MS	168	フルキンコナゾ ^{ール}	0.01	GC-MS/MS
114	トリアレ ^{ート}	0.01	GC-MS/MS	169	フルシ ^{オキノール}	0.01	LC-MS/MS
115	トリシク ^{ラゾ} ール	0.01	GC-MS/MS	170	フルシト ^{リネート}	0.01	GC-MS/MS
116	トリブ ^{ホス}	0.01	GC-MS/MS	171	フルシラゾ ^{ール}	0.01	GC-MS/MS
117	トリフルミ ^ゾ ール	0.01	LC-MS/MS	172	フルトラ ^{ニル}	0.01	GC-MS/MS
118	トリフルム ^{ロン}	0.01	LC-MS/MS	173	フルハ ^{リネート}	0.01	GC-MS/MS
119	トリフルラ ^{リン}	0.01	GC-MS/MS	174	フルフェノクス ^{ロン}	0.01	LC-MS/MS
120	トリフロキシ ^{ストロビ} ン	0.01	GC-MS/MS	175	フルミホキサジ ^ン	0.01	GC-MS/MS
121	トルクロ ^{ホス} メチル	0.01	GC-MS/MS	176	ブ ^{ロシ} ミト ^ン	0.01	GC-MS/MS
122	トルフェン ^{ピラ} ト ^ド	0.01	GC-MS/MS	177	ブ ^{ロチ} オホ ^ス	0.01	GC-MS/MS
123	ナブ ^{ロハ} ミ ^ト	0.01	GC-MS/MS	178	ブ ^{ロハ} シ ^ン	0.01	LC-MS/MS
124	ニトロ ^{ター} イソ ^{プロ} ロビ ^ル	0.01	GC-MS/MS	179	ブ ^{ロビ} コナゾ ^{ール}	0.01	GC-MS/MS
125	ノハ ^ル ロン	0.01	LC-MS/MS	180	ブ ^{ロビ} サ ^{ミト}	0.01	GC-MS/MS
126	ハ ^ク ロブ ^{トラ} ゾ ^{ール}	0.01	GC-MS/MS	181	ブ ^ロ フェノ ^{ホス}	0.01	GC-MS/MS
127	ハ ^ラ チ ^{オン}	0.01	GC-MS/MS	182	ブ ^ロ マシ ^ル	0.01	GC-MS/MS
128	ハ ^ラ チ ^{オン} メチ ^ル	0.01	GC-MS/MS	183	ブ ^ロ メト ^{リン}	0.01	LC-MS/MS
129	ハルフェ ^ン ロ ^{ックス}	0.01	GC-MS/MS	184	ブ ^ロ モ ^{プロ} ロビ ^レ ート	0.01	GC-MS/MS
130	ビ ^テ ルタ ^ノ ール	0.01	GC-MS/MS	185	ブ ^ロ モ ^{ホス}	0.01	GC-MS/MS
131	ビ ^フ ェント ^{リン}	0.01	GC-MS/MS	186	ヘキサ ^コ ナゾ ^{ール}	0.01	LC-MS/MS
132	ビ ^ラ クロ ^{スト} ロビ ^ン	0.01	LC-MS/MS	187	ヘキサ ^ジ ノ ^ン	0.01	GC-MS/MS
133	ビ ^ラ クロ ^{ホス}	0.01	GC-MS/MS	188	ヘキサ ^{フル} ム ^{ロン}	0.01	LC-MS/MS
134	ビ ^ラ ゾ ^リ ネ ^{ート}	0.01	LC-MS/MS	189	ヘキシ ^チ アゾ ^{クス}	0.01	LC-MS/MS
135	ビ ^ラ フル ^{フェ} ンエ ^チ ル	0.01	LC-MS/MS	190	ヘ ^ノ キサ ^コ ール	0.01	GC-MS/MS
136	ビ ^リ タ ^フ ェン ^チ オン	0.01	GC-MS/MS	191	ベル ^メ ト ^{リン}	0.01	GC-MS/MS
137	ビ ^リ タ ^ベ ン	0.01	GC-MS/MS	192	ベン ^コ ナゾ ^{ール}	0.01	LC-MS/MS
138	ビ ^リ フ ^タ リ ^ト	0.01	LC-MS/MS	193	ベン ^シ クロ ^ン	0.01	LC-MS/MS
139	ビ ^リ フ ^チ カル ^ブ	0.01	LC-MS/MS	194	ベン ^ソ フ ^ェ ナ ^ツ ブ	0.01	LC-MS/MS
140	ビ ^リ フ ^ロ キシ ^{フェ} ン	0.01	GC-MS/MS	195	ベン ^タ イ ^オ カル ^ブ	0.01	LC-MS/MS
141	ビ ^リ ミ ^カ ー ^ブ	0.01	LC-MS/MS	196	ベン ^テ イ ^メ タ ^{リン}	0.01	GC-MS/MS
142	ビ ^リ ミノ ^ハ ック ^メ チ ^ル	0.01	LC-MS/MS	197	ベン ^{フル} ラ ^{リン}	0.01	GC-MS/MS
143	ビ ^リ ミ ^ホ ス ^メ チ ^ル	0.01	GC-MS/MS	198	ホサ ^{ロン}	0.01	GC-MS/MS
144	ビ ^リ メ ^タ ニ ^ル	0.01	LC-MS/MS	199	ホ ^ス カリ ^ト	0.01	LC-MS/MS
145	ビ ^ロ キ ^{ロン}	0.01	LC-MS/MS	200	ホスチ ^ア セ ^{ート}	0.01	GC-MS/MS
146	ビ ^ン ク ^ロ ゾ ^リ ン	0.01	GC-MS/MS	201	ホス ^メ ット	0.01	GC-MS/MS
147	フィ ^ブ ロ ^ニ ル	0.01	LC-MS/MS	202	ホ ^レ ート	0.01	LC-MS/MS
148	フェナ ^リ モ ^ル	0.01	GC-MS/MS	203	マ ^ラ チ ^{オン}	0.01	GC-MS/MS
149	フェニ ^ト ロ ^チ オン	0.01	GC-MS/MS	204	ミ ^ク ロ ^ブ タ ^ニ ル	0.01	GC-MS/MS
150	フェノ ^{キシ} カル ^ブ	0.01	LC-MS/MS	205	メ ^タ ヘ ^ン ズ ^チ ア ^ス ロ ^ン	0.01	LC-MS/MS
151	フェノ ^チ オ ^{カル} ブ	0.01	GC-MS/MS	206	メ ^タ ラ ^キ シル ^及 び ^メ フェ ^ノ キサ ^ム	0.01	GC-MS/MS
152	フェノ ^ブ カル ^ブ	0.01	LC-MS/MS	207	メ ^チ タ ^チ オン	0.01	GC-MS/MS
153	フェン ^ス ル ^ホ チ ^{オン}	0.01	GC-MS/MS	208	メ ^ト キシ ^ク ロ ^{ール}	0.01	GC-MS/MS
154	フェン ^ト エ ^{ート}	0.01	GC-MS/MS	209	メ ^ト キシ ^{フェ} ノ ^ジ ト ^ド	0.01	LC-MS/MS
155	フェン ^バ レ ^レ ート	0.01	GC-MS/MS	210	メ ^ト ミノ ^ス ト ^ロ ビ ^ン	0.01	GC-MS/MS
156	フェン ^ヒ ロ ^{キシ} メ ^{ート}	0.01	LC-MS/MS	211	メ ^ト ラ ^ク ロ ^{ール}	0.01	GC-MS/MS
157	フェン ^ブ コ ^ナ ゾ ^{ール}	0.01	GC-MS/MS	212	メ ^{フェ} ナ ^セ ット	0.01	GC-MS/MS
158	フェン ^ブ ロ ^ハ ト ^{リン}	0.01	LC-MS/MS	213	メ ^ブ ロ ^ニ ル	0.01	GC-MS/MS
159	フェン ^ブ ロ ^ビ モ ^{ルフ}	0.01	GC-MS/MS	214	モノ ^リ ニ ^ユ ロ ^ン	0.01	LC-MS/MS
160	フェン ^メ テ ^イ ファ ^ム	0.01	LC-MS/MS	215	リ ^ニ ユ ^ロ ン	0.01	LC-MS/MS
161	ブ ^タ ク ^ロ ール	0.01	LC-MS/MS	216	ル ^フ エ ^ヌ ロ ^ン	0.01	LC-MS/MS
162	ブ ^タ フ ^ェ ナ ^シ ル	0.01	LC-MS/MS	217	レ ^ナ シル	0.01	GC-MS/MS
163	ブ ^タ ミ ^ホ ス	0.01	LC-MS/MS				
164	ブ ^ヒ リ ^メ ート	0.01	GC-MS/MS				
165	ブ ^ブ ロ ^フ エ ^ジ ン	0.01	GC-MS/MS				

編集後記

令和最初の業務概要をお届けします。

昨年度の反省から、今年はコンテンツの変更等を行わず、早期発行を最優先に進め、昨年度より早くお届けすることができました。（目標は4月発行です！）

それはさておき、当所は鮮魚市場と青果市場にそれぞれ検査室を設け、監視と検査をどちらもやるという現地密着完結型の組織が特徴です。

特に昨年度は、HACCP導入支援を積極的に働きかけたことで、市場関係者とのコミュニケーションが格段に充実したと感じています。さらに今後は、本格的な自主管理、未然防止の取組みが進むことで、監視や検査の在り方も変えていく工夫が必要だと感じたところでもあります。

業務概要の作成は1年の振り返りであり、今後の方向性を考える場としたいと考えております。それには、皆様方の異なる視点が重要なヒントとなります。皆様方におかれましては、本書を一読いただきました感想、その他別添のアンケートにご記入いただければ幸いです。

また、いただいた意見については、簡単ではございますが、取りまとめを一部掲載しております。

令和元年 10月

食品衛生検査所業務概要 ワーキンググループ一同

アンケート結果です！ご協力ありがとうございます！

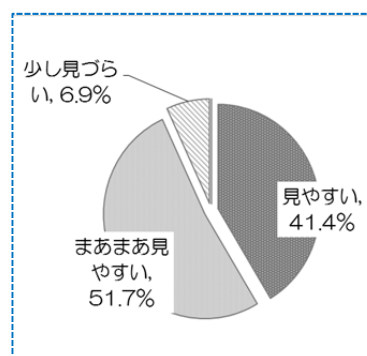
過去2年間にお寄せいただいたご意見は29件（29年度版：23 30年度版：6）で、このうち、約80%が冊子で毎年見ているというユーザーの皆さんでした。

見直し後の評価は円グラフのとおり、90%以上の方にプラスの評価をいただき、メンバー一同ほっとしたところです。

そのほか、

- ・苦情の写真が役に立った。
- ・ワーキンググループで取り組んでよくなった。
- ・検査結果だけでなくいろんな取組みが掲載されていて新たな興味がわいた。

といった暖かい励みになる感想もいただき、一同、次の年に向けてモチベーションがアップしました！



福岡市食品衛生検査所への交通アクセス

■鮮魚市場係

<市営地下鉄ご利用の場合>
赤坂駅下車 徒歩10分

<西鉄バスご利用の場合>
長浜二丁目バス停下車 徒歩5分

■青果市場係

<西鉄バスご利用の場合>

天神方面から:
ベジフルスタジアム前バス停下車 徒歩1分

博多・千早駅方面から:
照葉ガーデンスクエア入口バス停下車 徒歩10分

□●●●● JR
— 西鉄
●●●● 市営地下鉄



令和元年10月発行

編集・発行

福岡市食品衛生検査所
Fukuoka City Food Inspection Station

鮮魚市場係
〒 810-0072
福岡市中央区長浜3丁目11-3 市場会館12F

TEL (092) 711-6440
FAX (092) 711-6439
shokuhin.PHWB@city.fukuoka.lg.jp

青果市場係
〒 813-0019
福岡市東区みなと香椎3丁目1-1 市場会館2F

TEL (092) 682-3922
FAX (092) 682-6144

