

市場を守るチーム食検活動報告書

# 食品衛生検査所業務概要

令和3年度

福岡市保健医療局食品衛生検査所



# 写真で見る食品衛生検査所

## 【鮮魚市場係】



鮮魚市場



せりの様子



氷の検査



せり前の監視



仲卸の監視



仲卸施設のふきとり検査



細菌検査



フグ鑑別講習会



HACCP導入支援  
(HACCP準備講習会)

## 【青果市場係】



青果市場



せりの様子



市場内の巡回監視



収取中の様子



青果物の残留農薬検査①



青果物の残留農薬検査②



HACCP導入支援  
(HACCP講習会)



衛生講習会



施設見学会

# 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・・・・・・・・ 7
2	青果市場・・・・・・・・ 9
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）・・・・・・・・ 1 1
②	生食用鮮魚介類・・・・・・・・ 1 1
③	生カキ（生食用）・・・・・・・・ 1 2
④	貝類（生食用鮮魚介類の貝類、生カキ（生食用）を除く）・・・・・・・・ 1 2
⑤	魚のミンチ（魚を細碎し、加塩等行っていないもの）・・・・・・・・ 1 2
2	施設の監視指導に係る食品等検査
	水、氷及び施設ふきとり検査の検体数及び検査項目数・・・・・・・・ 1 3
①	水（浄化海水）及び氷（砕氷）
②	施設のふきとり等
3	調査研究等
(1)	相談・・・・・・・・ 1 4
(2)	その他の調査研究・・・・・・・・ 1 4
4	依頼検査（保健所等）
	検体別検体数及び検査項目数・・・・・・・・ 1 4
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・・・・・・・・ 1 5
(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・・・・・・・・ 1 7
②	国内産果実・・・・・・・・ 1 8
③	輸入野菜・・・・・・・・ 1 9
④	輸入果実・・・・・・・・ 1 9
(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・・・・・・・・ 1 9
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・・・・・・・・ 2 0
	（残留農薬検査の食品別検体数及び検出状況）
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・・・・・・・・ 2 0
	（残留農薬検査の食品別検体数及び検出状況）
4	調査研究等（分析法の検討）・・・・・・・・ 2 0

VI	違反食品等の発見状況	
1	食品衛生法違反	・・・ 21
	（1）収去検査	
	（2）巡回監視	
2	食品衛生法違反相当及び農薬取締法違反（適用外使用）疑い 出荷前検査	・・・ 21
3	不適魚等の発見状況 巡回監視	・・・ 21
VII	苦情・相談及び魚種鑑別	・・・ 22
VIII	衛生講習会・施設見学会	
1	衛生講習会	・・・ 23
2	施設見学会	・・・ 23
IX	HACCP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	保健医療局組織機構	・・・ 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～令和3年度)	・・・ 32
2	共働型HACCP のススメ ～選ばれる市場を目指して～	・・・ 35
3	果実類の残留農薬検査における皮付き濃度の計算について	・・・ 39
IV	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・・・ 43
V	検査方法と定量下限	
1	細菌検査・理化学検査	・・・ 44
2	理化学検査（残留農薬検査）	・・・ 47

# 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"><li>1 鮮魚市場内の巡回指導及び収去 (全開場日：年間 275 日、毎日 8:00～、毎週 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指導、食品表示の確認、収去</li><li>2 鮮魚介類等の検査 (1) 市場内魚介類の収去検査 ・生食用魚介類の細菌検査、養殖魚の動物用医薬品検査等 (2) 市場内衛生確保のための検査 ・市場内使用水の検査 ・市場内施設のふきとり検査</li><li>3 食品取扱施設の衛生指導 卸売及び仲卸売施設の立ち入り、ふき取り検査等による衛生指導</li></ol>
青果市場係	<ol style="list-style-type: none"><li>1 青果市場内の巡回指導及び収去 (全開場日：年間 251 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、収去</li><li>2 青果物の検査 (1) 市場内青果物の収去検査 ・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 240 項目 (2) 調査研究 ・果実類等の規格基準の改定に伴う残留農薬の部位別検出値に関する調査</li></ol>

【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 市場内各業者に対し説明会と計画作成の個別支援を実施。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ HACCP講習会（全3回、延べ60名）</li> <li>・ 衛生管理計画作成の支援（45施設）</li> <li>・ HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認・改善指導（32施設）</li> </ul> <p>2 フグ等有毒魚講習会の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ フグ処理師によるフグ処理・鑑別実習（1回、21名）</li> </ul>
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"> <li>・ 福岡市農産物の安全・安心推進事業、青果市場活性化事業の取組に協力し、年間計78検体を実施</li> <li>・ 防除記録に記載のない農薬や残留基準値を超過する農薬の検出時等には、原因調査を依頼</li> </ul> <p>(2) 出荷前検査成績書の様式の工夫 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 市場内各業者に対し、会議における導入支援や講習会を実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ HACCP講習会（全4回、延べ126名）</li> <li>・ 衛生管理計画作成の支援（36施設）</li> <li>・ 卸売業者のHACCP会議での導入支援（全8回）</li> </ul>

【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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 検査結果速報や日々の市場の様子に掲載（月1回以上更新）</li> </ul> <p>(2) 業務概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 令和2年度食品衛生検査所業務概要 発行（令和3年10月）</li> </ul> <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) 高校生を対象とした課題検討型リスクコミュニケーション（1回、20名）</p> <p>(2) 施設見学・視察への対応（6回、723名）</p>

## II 鮮魚市場・青果市場監視活動状況

<令和3年4月・5月>

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		154	6,255	7	—	—	—	—	—	
食品衛生法による許可施設	計	82	3,021	7	—	—	—	—	—	
	飲食店	一食・レストラン	—	—	—	—	—	—	—	—
		仕出し・弁当	1	—	—	—	—	—	—	—
		旅館を除くその他	—	—	—	—	—	—	—	—
	魚介類販売業	66	2,756	6	—	—	—	—	—	
	魚介類せり売営業	2	106	1	—	—	—	—	—	
	食品の冷凍・冷蔵業	6	53	—	—	—	—	—	—	
	喫茶店営業	3	—	—	—	—	—	—	—	
	乳類販売業	2	—	—	—	—	—	—	—	
	食肉販売業	1	53	—	—	—	—	—	—	
氷雪製造業	1	53	—	—	—	—	—	—		
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)	72	3,234	—	—	—	—	—	—	
	野菜・果実販売業	36	1,548	—	—	—	—	—	—	
	そうざい販売業	—	—	—	—	—	—	—	—	
	菓子販売業	—	—	—	—	—	—	—	—	
上記以外 食品販売業	36	1,686	—	—	—	—	—	—		
県条例 許可施設	食品販売業(再掲)	35	1,643	—	—	—	—	—		



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
117	4,664	7	—	—	—	—	—	37	1,591	—	—	—	—	—	—
82	3,021	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
66	2,756	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2	106	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
6	53	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1	53	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1	53	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
35	1,643	—	—	—	—	—	—	37	1,591	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	36	1,548	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
35	1,643	—	—	—	—	—	—	1	43	—	—	—	—	—	—
35	1,643	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

<令和3年6月～令和4年3月>

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		163	31,416	14	—	1	—	—	—	
旧食品衛生法による許可施設	計	70	13,741	14	—	1	—	—	—	
	飲食店	一食・レストラン	1	—	—	—	—	—	—	—
		仕出し・弁当	1	—	—	—	—	—	—	—
		旅館を除くその他	—	—	—	—	—	—	—	—
	魚介類販売業	60	12,928	6	—	—	—	—	—	
	魚介類せり売営業	2	542	8	—	1	—	—	—	
	食品の冷凍・冷蔵業	2	—	—	—	—	—	—	—	
	喫茶店営業	3	—	—	—	—	—	—	—	
氷雪製造業	1	271	—	—	—	—	—	—		
新食品衛生法による許可施設	計	4	160	—	—	—	—	—	—	
	魚介類販売業	2	160	—	—	—	—	—	—	
	魚介類競り売り営業	—	—	—	—	—	—	—	—	
	水産製品製造業	2	—	—	—	—	—	—	—	
(新法届出施設 含みなし届出)	計	89	17,515	—	—	—	—	—	—	
	魚介類販売業 (包装済み)	7	1,084	—	—	—	—	—	—	
	食肉販売業 (包装済み)	2	271	—	—	—	—	—	—	
	乳類販売業	2	—	—	—	—	—	—	—	
	冷凍冷蔵倉庫業	4	271	—	—	—	—	—	—	
	食品販売業	38	8,401	—	—	—	—	—	—	
	野菜果物販売業	36	7,488	—	—	—	—	—	—	

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
127	23,928	14	—	1	—	—	—	36	7,488	—	—	—	—	—	—
70	13,741	14	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
60	12,928	6 ※1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2	542	8 ※1	—	1 ※2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1	271	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
4	160	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2	160	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
53	10,027	—	—	—	—	—	—	36	7,488	—	—	—	—	—	—
7	1,084	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2	271	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
4	271	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
38	8,401	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	36	7,488	—	—	—	—	—	—

違反等内訳

※1 衛生的取扱 14件

※2 成分規格違反 1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	568	1,534	181	680	179	170	11	45	160	115

##### <取去検査>

計	67 (1)	635 (1)	36 (1)	142 (1)	34 (0)	25	11 (1)	36 (0)	36	—
海水魚 ※1	19 (0)	481 (0)	—	—	—	—	—	—	—	—
生食用 鮮魚介類	25 (0)	98 (0)	25 (0)	98 (0)	23	25	—	25 (0)	25	—
生カキ (生食用)	11 (1)	44 (1)	11 (1)	44 (1)	11 (0)	—	11 (1)	11 (0)	11	—
貝類 ※2	8 (0)	8 (0)	—	—	—	—	—	—	—	—
魚のミンチ ※3	4	4	—	—	—	—	—	—	—	—

##### <施設の監視指導に係る食品等検査>

計	438	804	136	502	136	136	—	—	115	115
水及び氷	323	344	21	42	21	21	—	—	—	—
施設の ふきとり等	115	460	115	460	115	115	—	—	115	115

##### <調査研究等>

計	55	79	7	28	7	7	—	7	7	—
相談	2	5	—	—	—	—	—	—	—	—
分析法の検 討	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他の 調査研究	53	74	7	28	7	7	—	7	7	—

##### <依頼検査（保健所等）>

計	8	16	2	8	2	2	—	2	2	—
---	---	----	---	---	---	---	---	---	---	---

( ) 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 魚を細碎し、加塩等行っていないもの

※4 理化学検査のその他はアニサキス検査、クドア検査、異物同定、魚種鑑別等

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 ※4
389	854	474	4	9	7	302	58

31 (0)	493 (0)	474 (0)	4	8 (0)	—	—	7 (0)
19 (0)	481 (0)	474 (0)	—	—	—	—	7 (0)
—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—
8 (0)	8 (0)	—	—	8 (0)	—	—	—
4	4	—	4	—	—	—	—

302	302	—	—	—	—	302	—
302	302	—	—	—	—	302	—
—	—	—	—	—	—	—	—

48	51	—	—	—	—	—	51
2	5	—	—	—	—	—	5
—	—	—	—	—	—	—	—
46	46	—	—	—	—	—	46

8	8	—	—	1	7	—	—
---	---	---	---	---	---	---	---

2 青果市場

<検査総数>

区 分	理化学検査						
	検体数	延べ検査 項目数	残留農薬		防ばい剤		
			検体数	項目数	検体数※	項目数	
総 計	298	64,107	298	64,039	10	68	
国産	小 計	199	47,592	199	47,592	—	—
	野 菜	169	40,476	169	40,476	—	—
	果 実	30	7,116	30	7,116	—	—
輸入	小 計	39	9,284	39	9,216	10	68
	野 菜	24	5,722	24	5,722	—	—
	果 実	15	3,562	15	3,494	10	68
調査研究等合計		60	7,231	60	7,231	—	—

※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		160 (0)	38,175 (0)	160 (0)	38,107 (0)	10 (0)	68 (0)
国産	小 計	121 (0)	28,891 (0)	121 (0)	28,891 (0)	—	—
	野 菜	96 (0)	22,956 (0)	96 (0)	22,956 (0)	—	—
	果 実	25 (0)	5,935 (0)	25 (0)	5,935 (0)	—	—
輸入	小 計	39 (0)	9,284 (0)	39 (0)	9,216 (0)	10 (0)	68 (0)
	野 菜	24 (0)	5,722 (0)	24 (0)	5,722 (0)	—	—
	果 実	15 (0)	3,562 (0)	15 (0)	3,494 (0)	10 (0)	68 (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		78	18,701	78	18,701	—	—
農作物の安全・安心推進事業 (市内産出荷前検査)	小 計	72	17,261	72	17,261	—	—
	野 菜	68	16,320	68	16,320	—	—
	果 実	4	941	4	941	—	—
青果市場活性化事業 (市外産出荷前検査)	小 計	6	1,440	6	1,440	—	—
	野 菜	5	1,200	5	1,200	—	—
	果 実	1	240	1	240	—	—

<調査研究等>

調査研究等合計		60	7,231	60	7,231	—	—
分析法の検討		60	7,231	60	7,231	—	—



#### 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・セブテンピンクタータ		
				検査項目数	成分規格違反	検査数	検出数	
養殖魚	カンパチ	国産	6	138	138	0	—	—
	マダイ	国産	6	160	160	0	—	—
	ヒラメ	国産	3	79	76	0	3	0
		韓国	4	104	100	0	4	0
計			19	481	474	0	7	0

##### ② 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		
				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	
生ウニ	国産	7	27	6	0	7	0	7	0	7	0	
	メキシコ	4	15	3	0	4	0	4	0	4	0	
マグロ	国産	6	24	6	0	6	0	6	0	6	0	
	オーストラリア	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0	
	マルタ	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0	
タイラギ貝柱	韓国	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0	
タイラギ貝ワタ	韓国	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0	
アワビ	韓国	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0	
タイ	国産	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0	
カンパチ	国産	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0	
アトランティックサーモン	ノルウェー	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0	
計			25	98	23	0	25	0	25	0	25	0



③ 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	11	44	11	0	11	1	11	0	11	0
計		11	44	11	0	11	1	11	0	11	0

④ 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	4	4	4	0
	ロシア	1	1	1	0
ハマグリ	国産	3	3	3	0
計		8	8	8	0

⑤ 魚のミンチ（魚を細碎し、加塩等行っていないもの）

検体名	産 地	検体数	延べ 検査 項目数	検 査 項 目	
				ヒスタミン	
				検査数	検出数
イワシミンチ	国産	4	4	4	0
計		4	4	4	0

## 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
浄化海水	卸売場	251	251	—	—	251
	仲卸売場	51	51	—	—	51
氷		21	42	21	21	—
計		323	344	21	21	302

#### 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	せり売場	14	56	14	14	14	—	14
	魚介類販売業許可施設	20	80	20	20	20	—	20
仲卸売場	各店舗	81	324	81	81	81	—	81
計		115	460	115	115	115	0	115

※測定施設内のまな板、冷蔵庫等から採取

### 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
			異物同定
苦情相談	2	5	5
計	2	5	5

※詳細についてはp 22に記載

#### (2) その他の調査研究

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		アニサキス
					最確数	直接法	
生食用鮮魚介類	7	28	7	7	7	7	—
サバ	46	46	—	—	—	—	46
計	53	74	7	7	7	7	46

### 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		フグ毒	麻痺性貝毒
					最確数	直接法		
アサリ	1	1	—	—	—	—	—	1
フグ ※1	7	15	2	2	2	2	7	—
計	8	16	2	2	2	2	7	1

※1 加工品を含む

## 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	121	39	160
XMC	121	39	160
アイオキシニル	121	39	160
アクリナトリン	121	39	160
アザコナゾール	121	39	160
アジムスルフロン	121	39	160
アセタミプリド	117	29	146
アゾキシストロビン	121	31	152
アトラジン	121	39	160
アミスルプロム	121	39	160
アメトリン	121	39	160
アラクロール	121	39	160
アラマイト	121	39	160
イサゾホス	121	39	160
イソキサチオン	121	39	160
イソフェンホス	121	39	160
イソプロチオラン	121	39	160
イプロジオン	121	39	160
イプロバリカルブ	121	39	160
イプロベンホス	121	39	160
イマザリル	121	29	150
イミダクロプリド	121	39	160
インダノファン	121	39	160
インドキサカルブ	121	39	160
ウニコナゾールP	121	39	160
エスプロカルブ	121	39	160
エチオン	121	39	160
エディフェンホス	121	39	160
エトキサゾール	121	39	160
エトフェンブロックス	121	39	160
エトプロホス	121	39	160
エトリムホス	121	39	160
エボキシコナゾール	121	39	160
エンドスルファン	116	37	153
オキサジアゾン	121	39	160
オキサジキシル	121	39	160
オキサジクロメホン	121	39	160
オキサミル	121	39	160
オキシカルボキシシ	111	31	142
オリザリン	121	39	160
カズサホス	121	39	160
カフェンストロール	121	39	160
カルバリル	121	39	160
カルフェントラゾンエチル	121	39	160
カルプロパミド	121	39	160
キナルホス	121	39	160
キノキシフェン	121	39	160
キノグラミン	121	39	160
キノメチオネート	121	39	160
クミルロン	121	39	160
クレソキシムメチル	121	39	160
クロチアニジン	111	31	142
クロマゾン	121	39	160
クロマフェノジド	121	39	160
クロメブロッツ	121	39	160
クロラントラニリプロール	121	39	160
クロリダゾン	121	39	160
クロリムロンエチル	121	39	160
クロルタルジメチル	121	39	160
クロルピリホス	121	39	160

農薬有効成分名	検査件数		
	国産 青果物	輸入 青果物	計
クロルピリホスメチル	121	39	160
クロルフェナビル	121	39	160
クロルフェンビンホス	121	39	160
クロルブファム	121	39	160
クロルフルアズロン	116	37	153
クロルプロファム	121	39	160
クロロクスロン	121	39	160
クロロベンジレート	121	39	160
シアゾファミド	121	39	160
シアナジン	121	39	160
シアノホス	121	39	160
ジウロン	121	39	160
ジエトフェンカルブ	121	39	160
シクロエート	121	39	160
ジクロシメット	121	39	160
シクロスルファムロン	121	39	160
ジクロフェンチオン	121	39	160
ジノテフラン	121	39	160
シハロトリン	121	39	160
シハロホップブチル	116	37	153
ジフェナミド	121	39	160
ジフェノコナゾール	121	39	160
シフルトリン	116	37	153
シフルフェナミド	121	39	160
ジフルフェニカン	121	39	160
ジフルベンズロン	121	39	160
シプロコナゾール	121	39	160
シプロジニル	121	39	160
シペルメトリン	116	37	153
シマジン	121	39	160
シメコナゾール	116	37	153
ジメタメトリン	121	39	160
ジメテナミド	121	39	160
ジメトエート	121	39	160
ジメトモルフ	121	39	160
シメトリン	121	39	160
ジメビベレート	121	39	160
シモキサニル	111	31	142
シラフルオフエン	121	39	160
スピノサド	116	37	153
スピロキサミン	121	39	160
スピロジクロフェン	121	39	160
スルプロホス	116	37	153
ターバシル	121	39	160
ダイアジノン	121	39	160
ダイアレート	116	37	153
ダイムロン	121	39	160
チアクロプリド	111	31	142
チアベンダゾール	121	29	150
チアメトキサム	121	39	160
チオベンカルブ	121	39	160
デスメディファム	121	39	160
テトラコナゾール	121	39	160
テトラジホン	121	39	160
テニルクロール	121	39	160
テブコナゾール	121	39	160
テブチウロン	121	39	160
テブフェノジド	121	39	160
テブフェンピラド	121	39	160
テフルトリン	121	39	160

農薬有効成分名	検査件数		
	国産 青果物	輸入 青果物	計
テフルベンズロン	121	39	160
デルタメトリン及びトクロメトリン	121	39	160
テルブトリン	121	39	160
トリアジメノール	121	39	160
トリアジメホン	121	39	160
トリアレート	116	37	153
トリシクラゾール	121	39	160
トリブホス	121	39	160
トリフルミゾール	121	39	160
トリフルムロン	116	37	153
トリフルラリン	121	39	160
トリフロキシストロビン	121	39	160
トルクロホスメチル	121	39	160
トルフェンピラド	121	39	160
ナプロバミド	121	39	160
ニトタールイソプロピル	121	39	160
ノバルロン	121	39	160
パクロブトラゾール	121	39	160
パラチオン	121	39	160
パラチオンメチル	121	39	160
ハルフェンブロックス	121	39	160
ハロスルフロメチル	121	39	160
ピフェントリン	121	39	160
ピラクロストロビン	121	39	160
ピラクロホス	121	39	160
ピラゾスルフロエチル	121	39	160
ピラゾリネート	121	39	160
ピラフルフェンエチル	116	37	153
ピリダフェンチオン	121	39	160
ピリダベン	121	39	160
ピリフタリド	121	39	160
ピリプチカルブ	121	39	160
ピリプロキシフェン	121	39	160
ピリミカーブ	121	39	160
ピリミジフェン	121	39	160
ピリミノバックメチル	121	39	160
ピリミホスメチル	121	39	160
ピリメタニル	121	31	152
ピロキロン	121	39	160
ピンクロゾリン	121	39	160
フィプロニル	121	37	158
フェナリモル	121	39	160
フェントロチオン	121	39	160
フェノキサニル	121	39	160
フェノキシカルブ	121	39	160
フェノチオカルブ	121	39	160
フェノブカルブ	121	39	160
フェンスルホチオン	121	39	160
フェントエート	121	39	160
フェンバレレート	121	39	160
フェンピロキシメート	121	39	160
フェンブコナゾール	121	39	160
フェンプロパトリン	121	39	160
フェンプロピモルブ	121	39	160
フェンヘキサミド	116	37	153
フェンメディファム	121	39	160
フサライド	121	39	160
ブタクロール	121	39	160
ブタフェナシル	121	39	160
ブタミホス	121	39	160

農薬有効成分名	検査件数		
	国産 青果物	輸入 青果物	計
ブピリメート	121	39	160
ブプロフェジン	121	39	160
フラザスルフロ	121	39	160
フラムプロップメチル	121	39	160
フラメトビル	121	39	160
フルアクリピリム	121	39	160
フルキンコナゾール	121	39	160
フルジオキソニル	116	31	147
フルシトリネート	121	39	160
フルシラゾール	121	39	160
フルトラニル	121	39	160
フルバリネート	121	39	160
フルフェノクスロン	121	39	160
フルミオキサジン	121	39	160
プレチラクロール	121	39	160
プロシミドン	121	39	160
プロチオホス	121	39	160
プロバジン	121	39	160
プロピコナゾール	121	31	152
プロピザミド	121	39	160
プロフェノホス	121	39	160
プロマシル	111	31	142
プロメトリン	121	39	160
プロモプロピレート	121	39	160
プロモホス	121	39	160
ヘキサコナゾール	116	37	153
ヘキサジノン	121	39	160
ヘキサフルムロン	121	39	160
ヘキシチアゾクス	121	39	160
ペノキサコール	121	39	160
ペノキススラム	121	39	160
ペルメトリン	121	39	160
ペンコナゾール	121	39	160
ペンシクロン	121	39	160
ペンスルフロメチル	121	39	160
ベンゾフェナップ	121	39	160
ベンダイオカルブ	121	39	160
ペンディメタリン	121	39	160
ベンフルラリン	116	37	153
ベンフレレート	121	39	160
ホサロン	121	39	160
ボスカリド	121	39	160
ホスチアゼート	121	39	160
ホスメット	121	39	160
ホレート	121	39	160
マラチオン	121	39	160
マイクロブタニル	121	39	160
メタベンズチアズロン	121	39	160
メタラキシル及びメフェノキサム	116	37	153
メチダチオン	121	39	160
メトキシフェノジド	111	31	142
メトミノストロビン	121	39	160
メトラクロール	121	39	160
メバニピリム	121	39	160
メフェナセット	121	39	160
メプロニル	121	39	160
モノリニユロン	121	39	160
リニユロン	121	39	160
ルフェヌロン	121	39	160
レナシル	121	39	160
計 240種類	28,891	9,216	38,107

(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	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	240	240	
いちご		3	1	240	720	ルフェスロン
おくら		2	1	240	480	イブ ロジオン、エトフェンブ ロックス
かぶ類の根	かぶの根	1	0	240	240	
かぶ類の葉	かぶの葉	1	1	240	240	アゾキシストロビン、シアゾファミド、ホスチアゼート
かぼちゃ	かぼちゃ、ズッキーニ	2	0	240	480	
カリフラワー		1	0	240	240	
かんしょ		1	0	224	224	
キャベツ		3	0	240	720	
きゅうり		3	1	240	720	プロシメト
きょうな	みずな	3	2	240	720	セタミプリド、クロチアジソン(2)、クロラントラニプリブ ロール(2)、ジノテフラン(2)、チアトキサム
ごぼう		2	0	239	478	
こまつな		3	3	240	720	クロチアジソン、シアゾファミド、ジノテフラン(3)、チアトキサム、フルフェノキサロン
さといも類	さといも	1	0	224	224	
しゅんぎく		3	3	240	720	ジノテフラン(3)、トルクロホスチル、フルフェノキサロン(2)、プロピザミド
しょうが		1	0	239	239	
すいか		1	0	240	240	
セロリ		3	3	240	720	アゾキシストロビン、クレチキムチル(2)、クロルフェナピル、ジノテフラン(2)、チアトキサム、フルフェノキサロン
その他のあぶらな科野菜	かつおな	1	1	240	240	アゾキシストロビン、ジノテフラン
その他のさく科野菜	ふき	1	1	240	240	プロシメト
その他のうり科野菜	ゴーヤー、とうがん	2	1	240	480	クロルフェナピル、シフルフェナピド、トリフルミゾール
その他のなす科野菜	ししとう	1	0	240	240	
その他のハーブ	赤しそ	1	1	240	240	ジノテフラン
その他の野菜	空心菜、れんこん	2	1	240	480	クロラントラニプリブ ロール、チアトキサム
その他のゆり科野菜	らっきょう	1	0	240	240	
だいこん類の根	だいこんの根	2	0	240	480	
たまねぎ		2	0	240	480	
チンゲンサイ		3	3	240	720	セタミプリド(2)、クロチアジソン、クロラントラニプリブ ロール、クロルフェナピル、シアゾファミド、ジノテフラン、シハルトリリン、チアトキサム、フルフェノキサロン
トマト	トマト、ミニトマト	5	2	240	1,200	アゾキシストロビン、ピラクロストロビン、プロシメト、ホスカリド
なす		3	0	240	720	
にら		3	2	240	720	セタミプリド、クロチアジソン、スピノサト、トルフェンピラト
にんじん		2	0	240	480	
にんにく		1	0	239	239	
ねぎ	青ねぎ、白ねぎ	5	1	240	1,200	クロラントラニプリブ ロール、ジノテフラン
はくさい		3	3	240	720	アミスルプロム、クレチキムチル、クロラントラニプリブ ロール、ジノテフラン(2)、チアトキサム、フェンハレト、ホスカリド、メキシフェニジド
ぼれいしよ		2	0	224	448	
ピーマン		4	3	240	960	クロルフェナピル、トリフルミゾール、トルフェンピラト、ピラクロストロビン、フルフェノキサロン、プロシメト、ベルトリリン、ホスカリド、ルフェスロン
ブロッコリー		2	1	240	480	クロラントラニプリブ ロール
ほうれんそう		3	3	240	720	クロチアジソン、ジノテフラン、チアトキサム、フルフェノキサロン
未成熟いんげん	さやいんげん、ジャンボいんげん	3	2	240	720	プロシメト、ホスカリド
未成熟えんどう	スナップエンドウ	1	1	240	240	セタミプリド、イブ ロジオン、エトフェンブ ロックス、トルフェンピラト
メロン類果実	メロン	1	0	240	240	
やまいも	ながいも	1	0	224	224	
レタス	結球レタス、サニーレタス、サラダ菜	6	4	240	1,440	クロチアジソン、クロラントラニプリブ ロール(4)、チアトキサム(2)
計		96	45	—	22,956	102

※検出農薬有効成分にカッコ書きがないものは1回検出したことを表す。

② 国内産果実

食品分類	作物	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)
うめ		1	1	240	240	クロキシムチル
かき		2	2	240	480	クロキシムチル、ジメチアトリン(2)
キウイ		1	1	240	240	クロキシムチル
すもも		1	1	239	239	クロラントリニブロール、プロプロフェジン
西洋なし		1	1	239	239	シベメトリン、チアクロプリド、トリプロキシトロピン
その他の果実	いちじく	1	0	240	240	
その他のかんきつ類果実	いよかん、かぼす、不知火、日向夏、ぼんかん、ゆず	6	6	234	1,404	クロキシムチル(2)、ジメチアトリン、テブコナゾール、フェンプロパトリン(2)、メタチオン(4)
なつみかん	あまなつ	2	0	234	468	
日本なし		2	2	240	480	クロキシムチル、クロラントリニブロール、ジメチアトリン(2)、ホスカリド
ぶどう	巨峰、デラウェア	2	0	240	480	
みかん		2	1	234	468	ジメチアトリン
もも		1	0	240	240	
りんご		3	3	239	717	クロラントリニブロール(2)、シベメトリン(2)、チアクロプリド、フェンプロパトリン、ホスカリド
計		25	18	—	5,935	33

※検出農薬有効成分にカッコ書きがないものは1回検出したことを表す。

③ 輸入野菜

食品分類	作物	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)
アスパラガス		オーストラリア	1	0	240	240	
おくら		タイ	1	1	240	240	ジメチアトリン
かぼちゃ		ニュージーランド	2	0	240	480	
ごぼう		中国	2	0	239	478	
さといも類	さといも	中国	2	1	224	448	イミダクロプリド
しょうが		中国	2	1	239	478	ホスチアゼート
たまねぎ		中国	3	0	240	720	
にんじん		中国	2	1	240	480	クロチアジン、テブコナゾール
にんにく		中国	2	0	239	478	
ねぎ	白ねぎ	中国	2	1	240	480	イミダクロプリド
ピーマン	パプリカ	韓国	3	2	240	720	アセタミプリド、クロキシムチル、クロラントリニブロール、ジメチアトリン(2)、ピラクロストロピン、ホスカリド(2)、メタキシム及びメフェキシム、ルフェスロン
メロン類果実	メロン	メキシコ	1	0	240	240	
レタス	結球レタス	中国	1	1	240	240	ジメチアトリン、チアクロプリド、プロシメトリン
計			24	8	—	5,722	19

※検出農薬有効成分にカッコ書きがないものは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	3	2	228	684	シメトリン、ピリプロキシフェン(2)
キウイ	ニュージーランド	1	0	240	240	
グレープフルーツ	イスラエル、トルコ、南アフリカ	3	2	228	684	トリプロキシトロピン、ピリタベン、ピリプロキシフェン
パイナップル	フィリピン	2	0	239	478	
バナナ	エクアドル、フィリピン	2	1	236	472	ピフェントリン
ぶどう	アメリカ、チリ	2	2	240	480	ピラクロストロピン、フェンキサミド、ホスカリド、ミクロブタニル
レモン	アメリカ、チリ	2	0	228	456	
計		15	7	—	3,494	11

※検出農薬有効成分にカッコ書きがないものは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 ストロビリン	イマザリル	オルトフェニルフェ ノール	ジフェニル	チアベンタ ゾール	ピリメタニル	フルジ オキニル	プロピコナ ゾール
オレンジ	アメリカ、オーストラリア	3	24	N. D.	0.85～1.7	N. D.	N. D.	0.48～1.3	N. D.	N. D.	N. D.
グレープフルーツ	イスラエル、トルコ、南アフリカ	3	24	N. D.	0.80～2.5	N. D. ～2.0	N. D.	0.22～0.74	N. D. ～0.94	N. D.	N. D.
バナナ	エクアドル、フィリピン	2	4	—	N. D.	—	—	N. D.	—	—	—
レモン	アメリカ、チリ	2	16	0.30～1.0	0.68～0.88	N. D.	N. D.	0.25～0.48	N. D.	1.1～2.0	N. D. ～0.17
計		10	68	—	—	—	—	—	—	—	—



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	1	0	240	240	
アスパラ菜	1	1	240	240	ジノテフラン
いちご	7	7	240	1,680	アセチミプリド、アゾキシストロビン、クレキシムメチル、クロラントリニプロール、ジフェノコナゾール、チアメトキサム、トリフルメゾール、ピラクストロビン、フェンピロキシメト、フェンペキサミド、フルジメキゾール、ホスカリド、メバニピリム(3)
枝豆	3	3	240	720	エトフェンプロックス、クロチアジソン、クロラントリニプロール、クロルフェナピル、チアメトキサム
かぶの根	4	2	240	960	アゾキシストロビン、クロルフェナピル、シアゾファミド、ジノテフラン、フェントエト
かぶの葉	4	4	240	960	アゾキシストロビン(2)、クロルフェナピル、シアゾファミド、ジノテフラン、トルフェンピラト
かぼちゃ	1	0	240	240	
キャベツ	4	0	240	960	
こまつな	3	2	240	720	アセチミプリド(2)、クロルフェナピル、ジノテフラン(2)、ルフェスロン
しゅんぎく	13	12	240	3,120	アセチミプリド(2)、アゾキシストロビン、クレキシムメチル、クロチアジソン(6)、クロルフェナピル(5)、ジノテフラン(4)、フェントロチオン(2)、フルフェノクスロン(8)、プロピキミド(2)
すいか	1	0	240	240	
かつおな	2	2	240	480	アゾキシストロビン、クロラントリニプロール、クロルフェナピル、シアゾファミド
こな	1	0	240	240	
だいごんの根	4	0	240	960	
たまねぎ	2	0	240	480	
トマト	1	1	240	240	ジノテフラン
なす	2	0	240	480	
ねぎ（青ねぎ、白ねぎ）	4	1	240	960	ジノテフラン、フルフェノクスロン
ブロッコリー	4	1	240	960	アゾキシストロビン
ほうれんそう	4	3	240	960	クロルフェナピル(2)、ジノテフラン(3)、フルフェノクスロン
みずな	2	2	240	480	ジノテフラン、フルフェノクスロン、ベルメトリン
小計	68	41	—	16,320	87
すもも	1	1	239	239	ジノテフラン
日向夏	1	1	234	234	メチダチオン
あまなつ	2	2	234	468	メチダチオン(2)
小計	4	4	—	941	4
合計	72	45	—	17,261	91

※検出農薬有効成分にカッコ書きがないものは1回検出したことを表す。

3 青果市場活性化事業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）
だいごんの根	1	0	240	240	
だいごんの葉	1	1	240	240	テフルベンスロン
ブロッコリー	3	0	240	720	
小計	5	1	—	1,200	1
うめ	1	1	240	240	クレキシムメチル
小計	1	1	—	240	1
合計	6	2	—	1,440	2

※検出農薬有効成分にカッコ書きがないものは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	10	1	10
新規分析方法検討	50	240	7,221
合計	60	—	7,231

## 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	
R3.12.14	生かき	国産	第13条 第2項	生食用かき 成分規格 E.coli最確数 260/100g検出 ※基準値 230以下/100g	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（19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
鮮魚市場	食品表示の不適	魚介類等（2件）	口頭指導

### 3 食品衛生法違反相当及び農薬取締法違反（適用外使用）疑い

#### 出荷前検査

年月日	検体名	産地	違反内容		措置
R3.10.25	春菊	国産	農薬取締法違反 疑い	フェニトチオン 0.01ppm検出	所管部署へ情報提供
R3.12.13	春菊	国産	食品衛生法違反 相当及び農薬取 締法違反疑い	フェニトチオン 0.02ppm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。

### 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
R3.4.24	ナシフグ	1	不明	仲卸売場に陳列	廃棄指導

## Ⅶ 苦情・相談及び魚種鑑別

### 苦情・相談及び魚種鑑別一覧

番号	年 月 日	件 名	分 類
1	R3. 5. 12	稚ヤリイカの変色	変質腐敗
2	R3. 5. 27	ヒラマサの白色異物	異物混入
3	R3. 6. 7	マグロの処理について	相談
4	R3. 8. 5	冷凍マグロの表示	表示
5	R3. 9. 25	しらす干しへのフグの混入	異物混入
6	R3. 11. 25	フグ処理施設に関する条例について	相談
7	R4. 2. 8	サーモンの表示	表示
8	R4. 3. 2	ポイルひじきの表示	表示
9	R4. 3. 12	釜揚げしらす（解凍）の異臭について	異味・異臭

以下に番号1、 2の詳細を記載

1	件 名	稚ヤリイカの変色			
	年 月 日	R3. 5. 12	分類		変質腐敗
	相談者	市場内仲卸業者			
	検査項目	同定	検体数		1
	内 容	稚ヤリイカの体が黄色く変色している原因を知りたい。			
対 応	以下の試験を行ったが原因不明。 ・内臓の内容液由来と思われたが、内臓の破損等はほとんどなかった。 ・イカの発光器官が黄色く見えることがあるとの文献を参考にUVランプを照射したが、発光は確認できなかった。 ・ビリルビンおよび餌の甲殻類プランクトンがもつ色素カンタキサンチンの検査を市保健環境研究所にて実施したがいずれも検出されなかった。				
2	件 名	ヒラマサの白色異物			
	年 月 日	R3. 5. 27	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		1
	内 容	ヒラマサの筋肉部分に白い異物が埋没していた。			
対 応	文献で調べたところ、微胞子虫のシストと類似していた。また福岡県水産海洋技術センターに調査を依頼したところ、微胞子虫のシストと判明した。				

## 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	参 加 者 数
R3. 4. 10	鮮魚市場係	◆HACCPに沿った衛生管理の準備説明会	仲卸業者	7
R3. 5. 21		◆HACCP講習会	仲卸業者	13
R3. 11. 2		◆卸売業者講習会	卸売業者	40
R3. 11. 11		フグ等有毒魚講習会	市場内事業者	21
R3. 4. 9	青果市場係	◆HACCP講習会	卸売業者	8
R3. 6月 ～R3. 12月		◆卸売業者HACCP会議出席 (計8回)	卸売業者	—
R3. 7月		◆HACCP講習会 (計3回)	卸売業者	118
R3. 12. 8		高校生を対象とした課題検討型 リスクコミュニケーション	学校等	20
実施回数 17 回			参加者合計	227

◆ : HACCP導入支援 (p 25-26 に再掲)

### 2 監視員等研修

実施日	内 容	対 象 者	参 加 者 数
R3. 11. 11	フグ等有毒魚講習会	食品衛生監視員	16

### 3 施設見学会

	内 容	参 加 団 体	件数	人数
青果市場	青果市場の食品衛生について	学校等	6	723

※ 例年実施していた食品衛生月間行事及び市民開放型イベントは、新型コロナウイルスの影響により令和3年度は中止。



## IX HACCP導入支援

平成30年6月13日に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律（以下「改正法」という）」により、原則として全ての食品関連事業者が、HACCPに沿った衛生管理を実施することが制度化された（令和2年6月1日施行、令和3年5月31日経過措置期間終了）。

福岡市食品衛生検査所では、食品の流通拠点における重点的な取組みとして、平成29年度から卸売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している。

### <これまでの取り組み内容>

- ・情報発信（掲示板、ニュースレター等）（平成29年度～）
- ・法改正の説明会（平成30年度～）
- ・講演会&ワークショップ（平成29年度～）
- ・HACCP勉強会
- （ 鮮魚市場：おしかけミニミニ講座（平成29年度～）、  
 とってもやさしいHACCPゼミ（入門編、実務編）（平成30年度～）等  
 青果市場：ベジハサ<sup>※1</sup>（入門編、実務編）（平成30年度～）等  
 ）
- ・7S講座<sup>※2</sup>（令和元年度～）
- ・HACCP準備講習会（令和2年度）
- ・衛生管理計画準備説明会・作成会（令和2年度）

※1 ベジフルスタジアムのハサップを考える会

※2 実験を取り入れた体験型衛生講習会

### <令和3年度の取り組み>

令和3年度は、HACCP準備説明会、卸売業者が実施するHACCP会議での導入支援、衛生管理計画作成の支援や運用に対する助言等の取組みを実施した。

#### 1 鮮魚市場係の取組み

##### ① HACCP講習会

	実施日	対象	参加人数	内容
1	R3.4.10	仲卸業者	7人	HACCPに沿った衛生管理の準備説明会
2	R3.5.21	仲卸業者	13人	HACCP講習会
3	R3.11.2	卸売業者	40人	卸売業者講習会

計 60人

② 衛生管理計画作成の支援

卸売業者、仲卸業者、市場内関連業者（計 45 施設）に対して衛生管理計画の作成状況を確認し、適時助言を行った。

③ HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認・改善指導

改正法施行後に仲卸業者 32 施設に対して衛生管理計画書や実施状況の記録についての現地確認を行い、適宜改善指導を行った。

2 青果市場の取組み

① HACCP 講習会

	実施日	対象	参加人数	内容
1	R3. 4. 9	卸売業者	8 人	青果物の安全・安心に向けた取組み ～食品衛生検査所の役割等について～
2	R3. 7. 15	卸売業者	38 人	食品衛生法改正・HACCP（ハサップ）制度化について
3	R3. 7. 16	卸売業者	43 人	食品衛生法改正・HACCP（ハサップ）制度化について
4	R3. 7. 29	卸売業者	37 人	食品衛生法改正・HACCP（ハサップ）制度化について

計 126 人

② 衛生管理計画作成の支援

卸売業者（1 施設）と仲卸業者（35 施設）に対して衛生管理計画の作成状況を確認し、適時助言を行った。

③ 卸売業者 HACCP 会議出席

卸売業者の HACCP 会議にオブザーバーとして出席。（計 8 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 5 年 4 月 検査第 2 係の職員が 1 名増員される。(職員 10 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。
- 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。



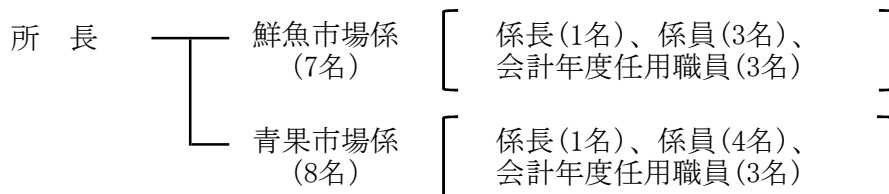
## 2 施設

食品衛生検査所	鮮魚市場係	所在地	中央区長浜三丁目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 <sup>2</sup>	検査室	372m <sup>2</sup>
	事務室			196m <sup>2</sup>	
	青果市場係	所在地	東区みなと香椎三丁目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 <sup>2</sup>	検査室	366m <sup>2</sup>	
	事務室		113m <sup>2</sup>		

## 3 職員構成

令和4年4月1日現在

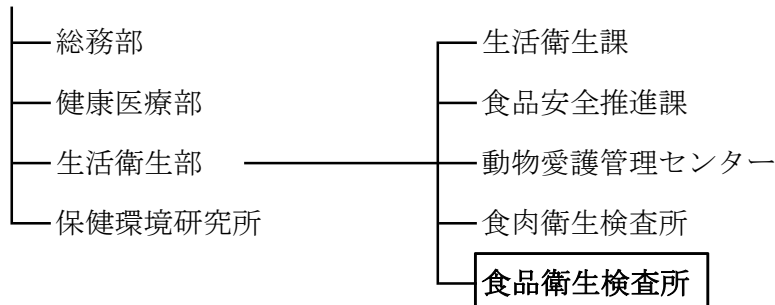
食品衛生検査所 16名 (職員 10名、会計年度任用職員 6名)



## 4 保健医療局組織機構

保健医療局

令和4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	6:00~ (月1~2回、5名) ※6時からの監視時、 せり前に収去
せり時間	3:00~15:00	7:00~12:00

## II 市場の概要

### 1 鮮魚・青果市場の概況

令和4年6月1日現在

区 分		鮮 魚 市 場	青 果 市 場 <sup>※</sup>
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 <sup>2</sup>	敷 地 面 積	120,400	149,691
	卸 売 場 面 積	27,472	11,796
	仲 卸 売 場 面 積	5,413	11,124
	冷 蔵 庫 面 積	12,294	8,681
卸 売 業 者		2	1
仲 卸 業 者		41	35
売 買 参 加 者		144	450
関 連 事 業 者		47	33
開 場 時 間		0:00 ~ 24:00	0:00 ~ 24:00
せ り 時 間		3:00 ~ 15:00	7:00 ~ 12:00

※ 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	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度
	開場日数	285	282	282	278	278	276	275
総 数	数量(ト)	78,217	69,954	71,706	67,703	58,885	57,128	61,043
	指数	100	89	92	87	75	73	78
	金額(千円)	47,519,148	45,544,213	44,748,444	43,317,466	39,461,415	34,671,901	39,133,463
	指数	100	96	94	91	83	73	82
	平均単価(円/kg)	608	651	624	640	670	607	641
	指数	100	107	103	105	110	100	105
生 鮮	数量(ト)	68,234	60,939	63,869	60,380	51,834	50,941	54,455
	指数	100	89	94	88	76	75	80
	金額(千円)	37,263,302	35,732,827	35,360,002	34,546,482	31,141,011	27,404,435	30,592,359
	指数	100	96	95	93	84	74	82
	平均単価(円/kg)	546	586	554	572	601	538	562
	指数	100	107	101	105	110	99	103
冷 凍	数量(ト)	7,226	6,573	5,562	5,215	5,076	4,438	4,817
	指数	100	91	77	72	70	61	67
	金額(千円)	7,196,012	6,865,489	6,472,433	6,094,585	6,180,328	5,335,719	6,335,355
	指数	100	95	90	85	86	74	88
	平均単価(円/kg)	996	1,044	1,164	1,169	1,217	1,202	1,315
	指数	100	105	117	117	122	121	132
塩 干 加 工	数量(ト)	2,756	2,442	2,275	2,108	1,975	1,749	1,771
	指数	100	89	83	76	72	63	64
	金額(千円)	3,059,834	2,945,898	2,916,009	2,676,398	2,140,076	1,931,746	2,205,750
	指数	100	96	95	87	70	63	72
	平均単価(円/kg)	1,110	1,206	1,282	1,270	1,083	1,104	1,246
	指数	100	109	115	114	98	99	112

(2) 年度別 青果部

区分	年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度
	開場日数	262	262	256	253	256	252	251
総 数	数量(ト)	323,487	342,478	325,979	305,075	310,463	307,175	307,695
	指数	100	106	101	94	96	95	95
	金額(千円)	69,242,662	74,189,191	70,490,666	65,603,089	64,863,121	68,335,890	67,741,144
	指数	100	107	102	95	94	99	98
	平均単価(円/kg)	214	217	216	215	209	222	220
	指数	100	101	101	100	98	104	103
野 菜	数量(ト)	256,968	275,432	255,967	238,874	243,782	241,557	239,140
	指数	100	107	100	93	95	94	93
	金額(千円)	47,733,972	52,286,183	48,215,985	43,008,560	42,333,481	45,243,034	43,156,752
	指数	100	110	101	90	89	95	90
	平均単価(円/kg)	186	190	188	180	174	187	180
	指数	100	102	101	97	94	101	97
果 実	数量(ト)	65,907	66,538	69,526	65,730	66,200	65,194	68,165
	指数	100	101	105	100	100	99	103
	金額(千円)	21,336,569	21,764,812	22,144,448	22,475,752	22,408,608	22,988,510	24,471,734
	指数	100	102	104	105	105	108	115
	平均単価(円/kg)	324	327	319	342	339	353	359
	指数	100	101	98	106	105	109	111
鳥 卵	数量(ト)	611	508	486	471	482	425	390
	指数	100	83	80	77	79	70	64
	金額(千円)	172,122	138,196	130,233	118,778	121,032	104,345	112,658
	指数	100	80	76	69	70	61	65
	平均単価(円/kg)	282	272	268	252	251	246	289
	指数	100	96	95	89	89	87	102

### Ⅲ 調査研究及び事例報告

#### 1 一覧（平成7年度～令和3年度）

年度	題 名	発 表 先
H7	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	〃
H8	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	〃
H9	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	〃
H10	春菊・小松菜にアセフェート、フルフェノクスロン、シベ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	〃
H11	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	〃
H12	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	〃
H13	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
H13	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	〃
H14	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	〃
H15	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	〃
H16	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
H18	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	〃
H19	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）	〃
H20	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）	
H21	フグ骨格について	
	かつおなの実験的洗浄・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
H22	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
H23	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
H24	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
H25	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）
H26	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	
H27	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
H28	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
H29	ピースフルなベジフルスタジウムを目指して ～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
H30	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
R1	意外におもしろかったハサップ導入支援 そのはじまり ～市場ハサップのトップランナーを目指した取組み～	福岡市食品衛生研究発表会発表
	過去10年間の残留農薬検出状況 ～市場を流通する青果物の残留農薬の傾向～	全国市場食品衛生検査所協議会ポスター発表
R2	科学的な7Sゼミ ～HACCPとは何か？HACCPがもたらすものは？そして何をするのか？～	全国市場食品衛生検査所協議会ポスター発表（優秀演題）
R3	共働型HACCPのススメ～選ばれる市場を目指して～	全国市場食品衛生検査所協議会ポスター発表（優秀演題）
	果実類の残留農薬検査における皮付き濃度の計算について	

## 共働型 HACCP のススメ ～選ばれる市場を目指して～

福岡市食品衛生検査所

○中山恵利 馬場聡 川井淳史 森山友里栄 石津尚美\* 本河鉄也

(※現 中央区保健福祉センター)

### 1 はじめに

食品衛生法改正により原則として全ての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理が義務化された。福岡市中央卸売市場鮮魚市場内の事業者は、これまで経験則に基づく衛生管理が主であったが、当所では平成 29 年から実習を通して科学的な考え方や記録方法について身に付け、HACCP を理解して取り組むための支援を行ってきた。\*1 HACCP は事業者自らが取り組むものであるが、当所はその監視指導だけでなく、一緒に考えて協力する仲間であると発信し続けてきた。事業者と当所が一緒により良い衛生管理を、そしてその先のより良い市場づくりを目標とし、全国の市場の中でも「選ばれる市場」を目指す共働型 HACCP の取組みについて報告する。(※1 第 50 回全国市場食品衛生検査所協議会ポスター発表)

### 2 実施内容

#### (1) 対象者

福岡市中央卸売市場鮮魚市場内の事業者 45 社

#### (2) 取組み内容

題・日程・参加者	取組み概要 (事：事業者 当：当所)	
①個別講習会 ・R2 年 12 月 ～R3 年 5 月 水産物卸売業 水産物仲卸業 水産加工業 等 45 社に実施	目的	全社が確実に衛生管理計画作成を行う。
	内容	各社個別に手引書の内容説明と具体的に実施すべき事項等を説明する講習会を実施。その後は随時相談を受けながら計画と記録簿を完成させる。
	利点	<b>事</b> ・他社がいる場では話しにくい取扱品の詳細や困りごとの相談ができる。 ・衛生管理計画作成に取り掛かり、具体的に相談をしながら完成できる。 <b>当</b> ・各事業者の理解度、目標に応じて対応可能。 ・各事業者の HACCP 担当者を把握でき、ネットワークづくりが可能。
② HACCP 導 入資材の提供 ・R3 年 4 月 ※水産物仲卸業等 36 施設に設置	目的	衛生管理の記録を開始するきっかけ作り。
	内容	計画書と記録簿が完成した事業者のうち希望者に、それらを施設内に設置する資材 (マグネットポケットとバインダー) (図 1) を配布し、当所職員と一緒に各施設内に設置。
	利点	<b>事</b> ・すぐに記録を開始できる。 <b>当</b> ・今後、記録確認を行う際に計画書等の保管場所がわかる。
③ HACCP アピール資材 の提供 上記①、②が 完了した事業 者に順次	目的	事業者のモチベーションアップと対外向けアピール。
	内容	・手洗いポスター (図 2) を配布し、施設内の手洗い場所に掲示。これを掲示している事業者は HACCP の取組みが始まっているという目印になる。 ・事業者が入居する建物など市場内の全トイレ・手洗い場 (62 箇所) に同様のポスターを掲示し、意識向上および対外的に HACCP の取組みをアピールする。
	利点	<b>事</b> ・事業者同士で HACCP の取組み開始を確認できる。 ・顧客に対し衛生意識の向上に取り組んでいることをアピールできる。 <b>当</b> ・事業者のモチベーションアップにつなげる。



図 1 配布資材



④ ランク付 ふきとり検査 ・H29年から 毎年夏季	目的	必要に応じて毎日の記録や衛生管理計画の見直しを行う。
	内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・例年実施している水産物仲卸業 30 施設のふきとり検査の結果書に、当所独自基準のランク付け、他社との比較、各検査項目が衛生管理計画のどこに関係するかを追加記載し配布。(図 3)</li> <li>・水産物卸売業 2 社は、各社の昨年度成績との比較を記載。</li> </ul>
	利点	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>事</b>・衛生管理の達成具合を客観的に把握し、見直すきっかけができる。</li> <li><b>当</b>・事業者同士の競争意識により、衛生意識の向上につながる。</li> <li>・成績書交付時に記録簿の確認と施設の立入検査を兼ねて効率化を図る。</li> </ul>
⑤意見交換 ・随時～	目的	お互いの最新情報の交換。
	内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市場入口に(通称) HACCP 掲示版を設置し、当所の研究結果や有毒魚発見情報等を事業者へ随時お知らせする。(掲示例: 食用不可フグ発見情報、HACCP 開始周知、講習会のお知らせ、アニサキス情報など)</li> <li>・毎朝の市場内監視時に事業者へ毎日声掛けを行う。</li> <li>・事業者の声を聞くアンケートの実施。(HACCP 運用状況、講習会内容の希望、アニサキス対処法など)</li> <li>・事業者から当所へ現場での状況や対処状況の情報提供。</li> </ul>
	利点	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>事</b>・食中毒予防に活かせる情報を得られる。</li> <li>・困りごとをいつでも相談できる。</li> <li><b>当</b>・現場の状況を教えてもらい、食中毒予防の啓発や今後の施策に役立てる。</li> <li>・違反食品等への対応時に、日頃からの協力関係を活かすことができる。</li> </ul>

### 3 結果及び考察

これまで培ってきた信頼関係を土台にして、一連の取組みにより、対象全事業者が HACCP に沿った衛生管理をスムーズに始めることができた。その過程で当所は事業者と、何が必要か、なぜ必要かを一緒に考えてきた。平成 29 年からの準備期間を以てしても事業者ごとに理解度や目標の度合いが異なったため、個々に対応することが重要であった。事業者からは、「HACCP を始めるきっかけが出来て良かった」という声や、「市場外の買付人から自分の店にも貼りたいと手洗いポスターの分与を依頼されて嬉しかった」等の声が寄せられた。最近では仲卸業者同士が協力して売場にパレットを敷き、より一層の衛生状態向上を目指す自主的な取組みも始まった。我々も事業者から現場の声を聞き、衛生面の時事的な関心事から開設者と連携して対応する事例まで、普段の監視だけでは知りえない情報を得ることができた。また、共働して衛生管理計画を作成したことで、今後の相談にも応じやすく、記録簿の確認もしやすいと予測される。さらに、ランク付けにより事業者同士の競争意識が生まれ、毎年楽しみだと言ってもらえるまでになった施設ふきとり検査と、事業者に負担と感じられがちな立入検査を同時に行うことで、お互いの効率化を図ることができている。今後も当所は事業者が本音の相談をできる風通しの良い検査所であり続けたいと考える。そして、事業者と一緒に考え、悩み、協力して行動した結果、市場全体の衛生管理が評価され、信用につながり、「選ばれる市場」となるよう、これからも様々な取組みにチャレンジしていきたい。



図 2 手洗いポスター



図 3 ふきとり検査成績書

## 共働型HACCPとは

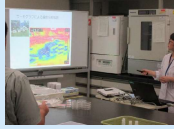
福岡市中央卸売市場鮮魚市場内事業者と当所が協力し合いHACCPに沿った衛生管理を行う取組み。市場に関わる全員がより良い衛生管理を、そしてその先のより良い市場づくりを目標とし、全国の市場の中でも「選ばれる市場」を目指している。



課題を洗い出す意見交換会



トロボ箱に保存した魚の温度測定実験



## これまでの取組み

経験則だけではなく、科学的な考え方や記録方法について実習を通して学ぶ様々な講座を実施。

学ぶ

# 共働型HACCPのススメ

選ばれる市場を目指して

第51回全国市場食品衛生検査所協議会  
福岡市食品衛生検査所

### ① 個別講習会

全社が確実に衛生管理計画を作成する

各社個別に

- ・手引書・実施すべき事項等の説明を実施
- ・講習会後は随時相談

➡ 衛生管理計画と記録簿完成

事業者

- ・具体的な相談可能
- ・計画を作成できる



当所

- ・各事業者の理解度、目標に応じて対応
- ・事業者とのネットワークづくりができる

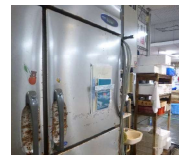
### ② HACCP導入資材の提供

衛生管理記録を開始するきっかけ作り

計画書・記録簿を設置するための**資材を配布**し当所と**一緒に施設に設置**

事業者・すぐに記録を開始できる

当所・計画書等の設置場所を把握でき今後確認がしやすい



### ③ HACCPアピール資材の提供

事業者のモチベーションアップと対外向けアピール

- ・HACCPに沿った衛生管理を始めた施設に**手洗いポスター**を配布し、各施設内に掲示 ➡ 取組み始めた目印
- ・事業者が入居する建物など市場内の**全てのトイレ・手洗い場 (62箇所)**に手洗いポスター掲示

事業者・事業者同士でHACCPの取組み開始を確認できる  
・顧客に対し衛生意識向上の取組みをアピールできる

当所・事業者のモチベーションアップに貢献



#### 事業者からの声

「社員のやる気が上がる！」  
「場外のお客さんからうちの店にも同じポスターを貼りたいと言われた！」



HACCP開始

### ④ ランク付ふきとり検査

衛生管理計画・記録の見直し

施設のふきとり検査結果書に

- ・独自基準の**ランク付**
- ・**他社との比較付**
- ・衛生管理計画の**どこに関係するの**か記載

事業者

・客観的に衛生状態を把握可能

当所

・事業者同士の競争意識により衛生意識の向上につながる  
立入検査・記録確認を兼ねて効率化

### ⑤ 意見交換

お互いの最新情報の交換

- ・市場入口に**HACCP掲示板**を設置し、研究結果や有毒菌発見情報を随時お知らせ
- ・監視時に事業者へ**毎日声掛け**
- ・事業者の声を聞く**アンケート**

事業者

・最新情報を得られる  
・困りごとをいつでも相談できる

当所

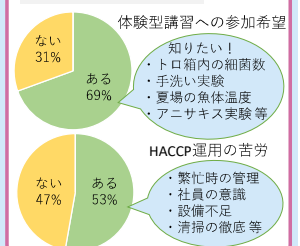
・現場の状況を教えてもらい食中毒予防や今後の施策に役立てる



## 結果・考察

これまで培ってきた信頼関係を土台にして、一連の取組みにより対象全事業者がHACCPに沿った衛生管理をスムーズに始めることができた。その過程で当所は事業者と、何が必要か、なぜ必要かを一緒に考えてきた。この共働によりお互いの**仕事効率化**や**モチベーションアップ**にも繋がった。今後も事業者と一緒に考え、悩み、協力して行動し、その結果として市場全体の衛生管理が評価され、**信用**につながって「**選ばれる市場**」となるよう、これからも様々な取組みにチャレンジしていきたい。

## アンケート結果



見直し



# 果実類の残留農薬検査における皮付き濃度の計算について

保健福祉局生活衛生部食品衛生検査所

○下田佳裕、吉崎涼平、加藤由希子、川本大輔、豊倉美加

## 1 背景及び目的

青果物の残留農薬検査において、わが国における検査部位がコーデックス基準や諸外国のものとは一致していない食品がある。主なものは、表 1 に示す果実や野菜（以下「果実類」という。）であり、検査部位に果皮を含むかどうかが主な相違点である。厚生労働省は、新たな基準を設定または改定する農薬について、表 1 の果実類については検体（検査部位）をコーデックス基準と整合させた基準値を設定する方針を示しており、令和元年 9 月 20 日以降の通知において一部の農薬について検査部位の変更がなされている。その結果、表 1 の果実類については、項目によって検査部位が異なることとなり、従来どおりの項目を検査するためには、果皮を含む検査部位（以下「皮付き」という。）及び従来の果皮を含まない検査部位（以下「果肉」という。）の 2 種類の部位の検査が必要となった。

表1 コーデックス基準と検査部位が異なる果実類とその検査部位

食品	日本	コーデックス
みかん	外果皮を除去したもの	果実全体。
びわ	果梗、果皮及び種子を除去したもの	果梗（茎）の除いた全体。
もも	果皮及び種子を除去したもの	種と果梗（茎）を除いた果実全体。ただし、残留濃度は果梗（茎）を除く全体に対して表す。
キウイフルーツ	果皮を除去したもの	指定がなければ果実全体。
すいか	果皮を除去したもの	果梗（茎）の除いた全体。
まくわうり	果皮を除去したもの	
メロン類果実	果皮を除去したもの	

令和 2 年度の全国市場食品衛生検査所協議会全国大会において加入機関（52 機関）の対応を照会したところ、「2 種類の部位での検査に変更」は 12 機関（23%）、「検査項目を減らして従来の部位で検査」は 27 機関（52%）、「該当果実類の収去予定なし」は 8 機関（15%）、「検討中」は 5 機関（10%）であり、多くの機関で対応に苦慮している現状が明らかになった。

当所では、表 1 の作物についても従来どおりの項目を検査するため、収去検体量を約 2 倍に増量し、皮付きと果肉の 2 種類の検査部位の結果を合わせて検査成績書を発行している。しかし、果肉と果皮の残留農薬濃度（以下、単に「濃度」という。）の実測値から皮付きの濃度を計算により推定出来れば、理論上従来と同じ収去検体量で検査を行うことが可能となる。

そこで本研究では、表 1 の作物の収去検査時（本市独自の取組である出荷前検査を含む）に皮付き、果肉に加え、果皮の濃度の測定を行い、皮付きの濃度を果肉と果皮の実測値から計算により正しく推定出来るか検証した。

## 2 方法

令和 3 年度、表 1 の果実類の収去検査時に、収去した検体から皮付き、果肉、果皮の試料を調製した（ドライアイスを用いた凍結粉砕）。果皮における農薬成分の偏在（散布状況等による残留濃度の差異）を考慮すると、農薬残留部位が偏らないように試料調製することはかなり困難であるが、表 2 に示すとおり試料調製方法を工夫した。ももは、果肉が柔らかく果汁が出やすいため、複雑な手順で処理すると果汁の影響による試料間の汚染が懸念されたため、あらかじめ全体を皮付き用と果皮・果肉用の 2 つに分けた後、試料調製を行った。各果実類において、皮付き、果肉の試料は、収去検査の作業効率やドライアイスの残量等を考慮して約 300g に縮分した。今回の研究では、試料の調製方法についても試行錯誤することとな



り、一部の検体では表2から逸脱したものもある（例えば、4等分のところを2等分など）。果肉と果皮については、農薬量の計算をするため、凍結粉碎前に重量を測定した。

調製した各試料について当所の標準作業書（農薬一斉試験法（STQ法））に従って処理を行い、GC-MS/MS及びLC-MS/MSを用いて残留農薬成分240項目（みかんは234項目）の分析を行った。

果肉及び果皮の濃度の実測値から皮付きの濃度を右下の式で計算し、実測値と比較することで検証を行った。

なお、本研究ではいずれかの検査部位で0.01ppm（検査成績書の定量下限値）以上検出された農薬については、他の検査部位で定量下限値未満の場合も可能な限りすべての部位で定量を行うものとし、SN比3以上かつイオン比（定量イオンと確認イオンの強度比）が標準品と同程度であれば検出とし、標準品の定量下限値濃度の面積値と、検査試料の面積値の比から濃度を計算した。また、不検出の場合は濃度0とした。

### 3 結果

令和3年度においての対象の果実の調査検体数は計9検体あり、そのうち8検体で1種類以上の農薬が検出された。（表3）

検査結果は次頁表4に示すとおりであった。なお、当所における対象農薬の定量下限値は0.01ppmであるが、表4では0.001ppm以上検出されたデータを示した。

対象の検体において、食品衛生法の基準値超過はなかった。今回検出の延べ29成分のうち基準値が皮付きに移行しているものは4成分であった。なお、皮付きの濃度が果肉の基準値を超えているのは1成分（No.7キウイフルーツのシラフルオフエン）であった。また、果皮の濃度が果肉又は皮付きの基準値を超えているものは5成分であった。

表2 各果実類の試料調製方法

食品	試料調製方法
みかん	手で4等分に分け、対角線にある2個ずつを取り分けて全体を2等分する。皮付き用はヘタのみ除去し、縮分して約300gを凍結粉碎する。果肉・果皮用は手で皮を剥き、ヘタを除去して果肉と果皮に分ける。果肉は縮分して約300gを凍結粉碎する。果皮は全量を凍結粉碎する。
びわ	検査実績なし
もも	処理前に全体を皮付き用と果肉・果皮用に分ける。皮付き用は種子をはずし、縮分して約300gを凍結粉碎する。果肉・果皮用は、種子をはずし、包丁で皮を剥き、果肉と果皮に分ける。果肉は縮分して約300gを凍結粉碎する。果皮は全量を凍結粉碎する。
キウイフルーツ	ヘタの付け根部分を下にして、包丁で縦に4等分し、対角線で取り分けて全体を2等分する。皮付き用は硬いヘタのみ除去し、縮分して約300gを凍結粉碎する。果肉・果皮用は、包丁で皮を剥き、硬いヘタを除去して果肉と果皮に分ける。果肉は縮分して約300gを凍結粉碎する。果皮は全量を凍結粉碎する。
すいか及びメロン類果実	ヘタを上にし、上から包丁を入れて縦に16等分に切り、対角線で取り分けて全体を2等分する。皮付き用はヘタがあれば除去し、縮分して約300gを凍結粉碎する。果肉・果皮用は、包丁で皮（最も外側の硬い薄皮部分のみ）を剥き、ヘタは除去して果肉と果皮に分ける。果肉は縮分して約300gを凍結粉碎する。果皮は全量を凍結粉碎する。
まくわうり	検査実績なし

<皮付きの農薬濃度の計算式>

$$C = \frac{A \times a + B \times b}{a + b}$$

A：果肉の農薬濃度（ppm）

a：果肉の重量（kg）

B：果皮の農薬濃度（ppm）

b：果皮の重量（kg）

C：皮付きの農薬濃度（ppm）

表3 調査検体数

食品	検体数（うち農薬検出検体数）		
	国産	輸入	計
みかん	2 (2)	0 (0)	2 (2)
びわ	0 (0)	0 (0)	0 (0)
もも	1 (1)	0 (0)	1 (1)
キウイフルーツ	1 (1)	1 (0)	2 (1)
すいか	2 (2)	0 (0)	2 (2)
まくわうり	0 (0)	0 (0)	0 (0)
メロン類果実	1 (1)	1 (1)	2 (2)
計	7 (7)	2 (1)	9 (8)

表4 検査結果

(検出値、基準値の単位: ppm)

No ※1	食品	検出成分	果肉			果皮		皮付き			LogPow ※4
			検出値	基準値※2	存在割合※3	検出値	存在割合※3	検出値	基準値※2	実測/計算	
1	キウイフルーツ(輸入)	なし	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	メロン[ネット] (国産)	イミダクロブリド	0.007	0.2	84%	0.015	16%	0.006	-	72%	0.57
		シアゾファミド	<0.001	0.05	0%	0.014	100%	0.012	-	980%	3.2
		ボスカリド	<0.001	0.2	16%	0.021	84%	0.003	-	112%	2.96
3	もも (国産、共選)	アセタミブリド	0.015	2	71%	0.057	29%	<0.001	-	4%	0.80
		クロラントラニプロール	0.001	0.4	27%	0.031	73%	0.017	-	386%	2.76
		チアクロブリド	0.027	-	42%	0.34	58%	0.001	3	2%	1.26
		テブコナゾール	0.001	1	22%	0.040	78%	0.008	-	164%	3.7
		フェンブコナゾール	0.004	0.5	20%	0.14	80%	0.003	-	17%	3.22
4	すいか (国産)	アセタミブリド	0.003	0.3	16%	0.077	84%	0.015	-	88%	0.80
		クレソキシムメチル	<0.001	1	1%	0.22	99%	0.039	-	94%	3.43
		クロラントラニプロール	0.003	0.1	43%	0.019	57%	0.005	-	74%	2.76
5	すいか (国産)	クロルフェナピル	0.002	0.05	52%	0.024	48%	0.002	-	65%	4.83
		ボスカリド	0.001	0.2	40%	0.022	60%	0.001	-	46%	2.96
6	みかん (国産、共選)	ジノテフラン	0.072	2	72%	0.12	28%	0.075	-	92%	-0.549
		テブコナゾール	<0.001	-	0%	0.063	100%	0.009	3	75%	3.7
		トリフロキシストロビン	<0.001	0.1	0%	0.012	100%	0.002	-	69%	4.5
		ピリダベン	<0.001	0.2	0%	0.012	100%	0.001	-	67%	6.37以上
		フェントエート	<0.001	0.1	0%	0.59	100%	0.090	-	79%	3.517
7	キウイフルーツ (国産、共選)	メチダチオン	<0.001	5	0%	1.2	100%	0.21	-	90%	2.2
		ジノテフラン	<0.001	0.5	18%	0.030	82%	0.007	-	189%	-0.549
		シラフルオフエン	<0.001	0.01	5%	0.088	95%	0.018	-	191%	8.2
		クレソキシムメチル	0.017	1	4%	3.6	96%	0.40	-	107%	3.43
		クロルフェナピル	<0.001	0.05	0%	0.083	100%	0.007	-	90%	4.83
8	みかん (国産、共選)	フルバリネート	<0.001	0.1	0%	0.044	100%	0.005	-	115%	4.26
		メチダチオン	0.001	0.2	4%	0.25	96%	0.021	-	79%	2.2
		シラフルオフエン	<0.001	0.2	0%	0.13	100%	0.029	-	93%	8.2
9	メロン[非ネット] (輸入)	メチダチオン	<0.001	5	0%	0.46	100%	0.096	-	83%	2.2
		アゾキシストロビン	0.003	-	18%	0.14	82%	0.009	2	59%	2.5
		ペルメトリン	0.011	-	87%	0.017	13%	0.011	0.5	97%	6.36

※1 検査実施順に結果を記載

※2 基準値は検査時点のもの

※3 存在割合は、果肉・果皮それぞれの農薬量を、全体(果肉+果皮)の農薬量で割ったもの

※4 独立行政法人農林水産消費安全技術センターホームページに掲載の農薬抄録等から収集

## 4 考察

### (1) 果皮の粉碎の影響について

No.2メロン(ネットメロン)において、シアゾファミドの皮付きの実測値が計算値の約10倍(実測/計算=980%)となっていた。シアゾファミドは果肉からは検出されず、果皮のみから検出されていた。分析後、保管されていた試料を再確認したところ、果皮の粉碎が不十分で、比較的大きな果皮の塊がみられた。皮付きの実測値が計算値と乖離した原因は、果皮の粉碎が不十分であり、抽出工程で20gをサンプリングする際、果皮が多く入ったためと考えられる。ネットメロン、すいかなど果皮の硬い果実類において皮付きの試料を調製する際は、果皮が粉碎されにくいことを考慮し、よく状態を観察しながら十分に粉碎するなどの注意が必要と考えられた。



写真: No.2メロン皮付き試料  
(凍結粉碎後冷凍保管)

### (2) 共選品の試料調製について

No.3ももは、共選品※であった。ももの試料調製は、果汁による汚染を考慮し、あらかじめ全体を皮付き用と果皮・果肉用の2つに分けて行った。その結果、皮付きの実測値と計算値を比較すると、実測/計算が4~386%と大きく乖離し、全く整合性のない結果となった。共選

品の場合、生産者によって使用農薬が全く異なる可能性があり、今回の結果はそれが原因と考えられる。果実類は共選品の方が多く、今回のもものように2つに分けてから切り分けるのではなく、最初にすべての個体を切り分けないと農薬の検査結果に偏りが生じると考えられた。ももの処理については、果汁の影響による試料間の汚染を減らしつつ、うまく種子を外して均等に2つに切り分ける工夫が必要である。

※農協の共同選果場等でより分けられたもの。複数の生産者の生産品が混合されている可能性が高い。

### (3) 皮付きの計算値の検証

試料調製に問題があったNo.2メロンとNo.3ももを除外し、他の検出成分(延べ21成分)について皮付きの実測値と計算値を比較したところ、実測/計算で最大191%、最小46%、平均93%、標準偏差36%であり、平均では良好であったが、バラつきは大きかった。果実類の果皮では農薬の偏在(散布状況等による残留濃度の差異)が考えられ、農薬が偏らないように試料調製することの難しさが示された。また、果肉や皮付きは成績書の定量下限値(0.01ppm)未満の成分が多かったことから、検量線範囲外の低濃度での定量が多くなったことも影響したと考えられる。一方で、21成分中14成分は±30%以内、17成分は±40%以内であったことから、±40%程度の誤差を許容するならば、果皮と果肉を実測値から皮付きの濃度を計算により推定することは十分に可能であると考えられた。

### (4) 農薬の疎水性と果皮への分布状況(参考)

今回のすべての検出農薬で、果皮の濃度が最も高かった。果皮及び果肉の濃度と重量から、各検出農薬の果皮と果肉での存在量の割合を計算し、果皮に存在する割合と疎水性の指標であるオクタノール/水分分配係数(LogPow)との関係を調べた(図1)。その結果、疎水性の高い農薬ほど果皮に存在する割合が高く、相関係数は0.33でやや相関がみられた。図中で△はNo.9メロン(輸入)のデータであるが、ペルメトリンのデータ(LogPow6.36、果皮での存在割合13%)が外れ値となった。輸入品は運搬等で農薬散布から長時間が経過し、各部位で農薬分解が進んだことが結果に影響した可能性がある。輸入品のデータ(△)を除外して相関係数を計算したところ、相関係数は0.53となり、かなり相関がみられた。

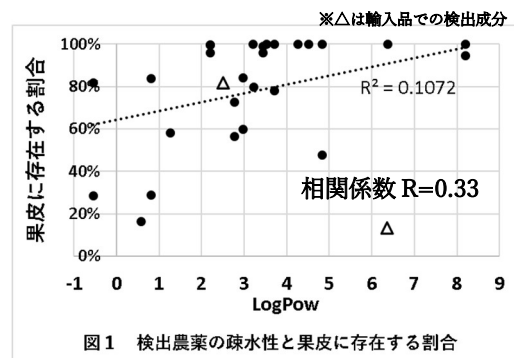


図1 検出農薬の疎水性と果皮に存在する割合

## 5 まとめ

果皮を含む検査部位が新たに追加された果実類において、果肉と果皮の濃度の実測値から皮付きの濃度を計算により推定出来るかを検証するため、収去検査時に皮付き、果肉に加えて果皮の濃度を測定し、皮付きの実測値と計算値を比較した。その結果、バラつきは大きかったものの、±40%程度の誤差を許容するならば、皮付きの濃度の計算による推定は十分に可能であると考えられた。また、果皮の硬い果実類は果皮が粉碎されにくく注意が必要であること、共選品で農薬が偏らないように試料調製するには全ての個体を切り分ける必要があること、疎水性の高い農薬は果皮に存在しやすい傾向にあることも示された。

本研究は、令和3年度の収去検査時に行ったものでサンプル数が少ないため、今後も調査を継続し、データを蓄積していきたい。

#### IV 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に規定のない食品等の成分規格について行政指導の目安として基準を設けることにより、営業者による自主的な衛生管理を推進し、もって食品の安全性確保を図ることを目的とする。

令和4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	腸炎ビブリオ	ヒスタミン (ppm未満) ※5
そ 弁 当 ぎ 及 び	加熱調理食品		100,000	陰性		陰性		50※4
	未加熱調理食品		100,000					50※4
め ん 類	生めん		3,000,000		陰性	陰性		50※4
	ゆでめん		100,000	陰性		陰性		50※4
豆 腐	包装豆腐※2		1,000	陰性				50※4
	その他の豆腐		100,000	陰性				50※4
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※3		1,000					50※4
	その他の魚肉練り製品※3		100,000					50※4
生 菓 子			100,000	陰性		陰性		50※4
調理鮮魚介類（生食用）※3			100,000					50※4
ソフトクリーム			100,000	陰性		陰性		50※4
清涼飲料水 （あらかじめ容器包装されていないもの）				陰性				50※4
漬物 （浅漬）					陰性		陰性	50※4
魚類及びその加工品								50

(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 無菌充填豆腐には、法定基準（成分規格）が定められているため適用しない。
- ※3 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。
- ※4 当該食品区分のうち魚類を加工した食品（魚醤を除く。）に限る。
- ※5 令和3年度行ったヒスタミン検査については、本基準を元に判断していない。



## V 測定項目と定量下限

### 1 動物用医薬品

(単位：mg/kg)

測定項目	定量下限	試験法
オキシテトラサイクリン	0.02	LC-MS/MS
テトラサイクリン	0.02	
クロルテトラサイクリン	0.02	
スピラマイシン	0.01	
スルファジアジン	0.01	
レバミゾール	0.01	
リンコマイシン	0.01	
アルベンダゾール	0.01	
スルファチアゾール	0.01	
スルファピリジン	0.01	
トリメトプリム	0.01	
スルファメラジン	0.01	
オルメトプリム	0.01	
チアンフェニコール	0.01	
スルファジミジン	0.01	
スルファモノメトキシ	0.01	
スルフィソゾール	0.01	
トリクロルホン	0.01	
スルファメトキシピリダジン	0.01	
スルファクロルピリダジン	0.01	
スルファドキシ	0.01	
スルファメトキサゾール	0.01	
フロルフェニコール	0.01	
ミロキサシン	0.01	
オキシリニック酸	0.01	
エリスロマイシン	0.01	
エトパベート	0.01	
スルファキノキサリン	0.01	
スルファジメトキシ	0.01	
ナリジクス酸	0.01	
スルファニトラン	0.01	
ジョサマイシン	0.01	
ピロミド酸	0.01	
ニフルスチレン酸ナトリウム	0.01	
プラジクアンテル	0.01	
ノボビオシン	0.01	
酢酸メレンゲステロール	0.01	

## 2 残留農薬

	測定項目	定量下限	試験法
1	EPN	0.01	GC-MS/MS
2	XMC	0.01	GC-MS/MS
3	アイオキシニル	0.01	LC-MS/MS
4	アクリナトリン	0.01	LC-MS/MS
5	アザコナゾール	0.01	GC-MS/MS
6	アジムスルフロン	0.01	LC-MS/MS
7	アセタミプリド	0.05	LC-MS/MS
8	アゾキシストロビン	0.01	LC-MS/MS
9	アトラジン	0.01	LC-MS/MS
10	アミスルブロム	0.01	LC-MS/MS
11	アメトリン	0.01	LC-MS/MS
12	アラクロール	0.01	LC-MS/MS
13	アラマイト	0.01	LC-MS/MS
14	イサゾホス	0.01	GC-MS/MS
15	イソキサチオン	0.01	GC-MS/MS
16	イソフェンホス	0.01	GC-MS/MS
17	イソプロチオラン	0.01	GC-MS/MS
18	イプロジオン	0.05	GC-MS/MS
19	イプロバリカルブ	0.01	LC-MS/MS
20	イプロベンホス	0.01	GC-MS/MS
21	イマザリル	0.01	LC-MS/MS
22	イミダクロプリド	0.01	LC-MS/MS
23	インダノファン	0.01	LC-MS/MS
24	インドキサカルブ	0.01	LC-MS/MS
25	ユニコナゾールP	0.01	GC-MS/MS
26	エスプロカルブ	0.01	GC-MS/MS
27	エチオン	0.01	GC-MS/MS
28	エディフェンホス	0.01	GC-MS/MS
29	エトキサゾール	0.01	GC-MS/MS
30	エトフェンブロックス	0.01	GC-MS/MS
31	エトプロホス	0.01	GC-MS/MS
32	エトリムホス	0.01	GC-MS/MS
33	エボキシコナゾール	0.01	LC-MS/MS
34	エンドスルフファン	0.01	GC-MS/MS
35	オキサジアゾン	0.01	GC-MS/MS
36	オキサジキシル	0.01	GC-MS/MS
37	オキサジクロメホン	0.01	LC-MS/MS
38	オキサミル	0.01	LC-MS/MS
39	オキシカルボキシ	0.01	LC-MS/MS
40	オリザリン	0.01	LC-MS/MS
41	カズサホス	0.01	GC-MS/MS
42	カフェンストロール	0.01	LC-MS/MS
43	カルバリル	0.01	LC-MS/MS
44	カルフェントラゾンエチル	0.01	LC-MS/MS
45	カルプロパミド	0.01	LC-MS/MS
46	キナルホス	0.01	GC-MS/MS
47	キノキシフェン	0.01	GC-MS/MS
48	キノクラミン	0.01	LC-MS/MS
49	キノメチオネート	0.01	GC-MS/MS
50	クミルロン	0.01	LC-MS/MS
51	クレソキシムメチル	0.01	LC-MS/MS
52	クロチアニジン	0.01	LC-MS/MS
53	クロマゾン	0.01	GC-MS/MS
54	クロマフェノジド	0.01	LC-MS/MS
55	クロメプロップ	0.01	GC-MS/MS
56	クロラントラニリプロール	0.01	LC-MS/MS
57	クロリダゾン	0.01	LC-MS/MS
58	クロリムロンエチル	0.01	LC-MS/MS
59	クロルタールジメチル	0.01	GC-MS/MS
60	クロルピリホス	0.01	GC-MS/MS

	測定項目	定量下限	試験法
61	クロルピリホスメチル	0.01	GC-MS/MS
62	クロルフェナピル	0.01	LC-MS/MS
63	クロルフェンビンホス	0.01	GC-MS/MS
64	クロルブファム	0.01	GC-MS/MS
65	クロルフルアズロン	0.01	LC-MS/MS
66	クロルプロファム	0.01	GC-MS/MS
67	クロロクスロン	0.01	LC-MS/MS
68	クロロベンジレート	0.01	GC-MS/MS
69	シアゾファミド	0.01	LC-MS/MS
70	シアナジン	0.01	LC-MS/MS
71	シアノホス	0.01	GC-MS/MS
72	ジウロン	0.01	LC-MS/MS
73	ジエトフェンカルブ	0.01	GC-MS/MS
74	シクロエート	0.01	LC-MS/MS
75	ジクロシメット	0.01	LC-MS/MS
76	シクロスルファムロン	0.01	LC-MS/MS
77	ジクロフェンチオン	0.01	GC-MS/MS
78	ジノテフラン	0.01	LC-MS/MS
79	シハロトリン	0.01	GC-MS/MS
80	シハロホップブチル	0.01	GC-MS/MS
81	ジフェナミド	0.01	GC-MS/MS
82	ジフェノコナゾール	0.01	LC-MS/MS
83	シフルトリン	0.01	GC-MS/MS
84	シフルフェナミド	0.01	GC-MS/MS
85	ジフルフェニカン	0.01	LC-MS/MS
86	ジフルベンズロン	0.01	LC-MS/MS
87	シプロコナゾール	0.01	GC-MS/MS
88	シプロジニル	0.01	LC-MS/MS
89	シペルメトリン	0.01	GC-MS/MS
90	シマジン	0.01	GC-MS/MS
91	シメコナゾール	0.01	LC-MS/MS
92	ジメタメトリン	0.01	GC-MS/MS
93	ジメテナミド	0.01	LC-MS/MS
94	ジメトエート	0.01	LC-MS/MS
95	ジメトモルフ	0.01	GC-MS/MS
96	シメトリン	0.01	LC-MS/MS
97	ジメピペレート	0.01	GC-MS/MS
98	シモキサニル	0.01	LC-MS/MS
99	シラフルオフェン	0.01	GC-MS/MS
100	スピノサド	0.01	LC-MS/MS
101	スピロキサミン	0.01	LC-MS/MS
102	スピロジクロフェン	0.01	LC-MS/MS
103	スルプロホス	0.01	GC-MS/MS
104	ターバシル	0.01	LC-MS/MS
105	ダイアジノン	0.01	GC-MS/MS
106	ダイアレート	0.01	GC-MS/MS
107	ダイムロン	0.01	LC-MS/MS
108	チアクロプリド	0.01	LC-MS/MS
109	チアベンダゾール	0.01	LC-MS/MS
110	チアメトキサム	0.01	LC-MS/MS
111	チオベンカルブ	0.01	GC-MS/MS
112	デスメディファム	0.01	LC-MS/MS
113	テトラコナゾール	0.01	GC-MS/MS
114	テトラジホン	0.01	GC-MS/MS
115	テニルクロール	0.01	GC-MS/MS
116	テブコナゾール	0.01	LC-MS/MS
117	テブチウロン	0.01	LC-MS/MS
118	テブフェノジド	0.01	LC-MS/MS
119	テブフェンピラド	0.01	GC-MS/MS
120	テフルトリン	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
121	テフルベンズロン	0.01	LC-MS/MS	181	ブピリメート	0.01	GC-MS/MS
122	デルタメトリン及びトラロメトリン	0.01	GC-MS/MS	182	ブプロフェジン	0.01	GC-MS/MS
123	テルブトリン	0.01	LC-MS/MS	183	フラザスルフロン	0.01	LC-MS/MS
124	トリアジメノール	0.01	GC-MS/MS	184	フラムプロップメチル	0.01	GC-MS/MS
125	トリアジメホン	0.01	GC-MS/MS	185	フラメトピル	0.01	LC-MS/MS
126	トリアレート	0.01	GC-MS/MS	186	フルアクリピリム	0.01	GC-MS/MS
127	トリシクラゾール	0.01	LC-MS/MS	187	フルキンコナゾール	0.01	GC-MS/MS
128	トリブホス	0.01	GC-MS/MS	188	フルジオキソニル	0.01	LC-MS/MS
129	トリフルミゾール	0.01	LC-MS/MS	189	フルシトリネート	0.01	GC-MS/MS
130	トリフルムロン	0.01	LC-MS/MS	190	フルシラゾール	0.01	LC-MS/MS
131	トリフルラリン	0.01	GC-MS/MS	191	フルトラニル	0.01	GC-MS/MS
132	トリフロキシストロビン	0.01	GC-MS/MS	192	フルバリネート	0.01	GC-MS/MS
133	トルクロホスメチル	0.01	GC-MS/MS	193	フルフェノクスロン	0.01	LC-MS/MS
134	トルフェンピラド	0.01	LC-MS/MS	194	フルミオキサジン	0.01	GC-MS/MS
135	ナプロパミド	0.01	GC-MS/MS	195	プレチラクロール	0.01	GC-MS/MS
136	ニトロータールイソプロピル	0.01	GC-MS/MS	196	プロシミドン	0.01	GC-MS/MS
137	ノバルロン	0.01	LC-MS/MS	197	プロチオホス	0.01	GC-MS/MS
138	バクロブトラゾール	0.01	GC-MS/MS	198	プロバジン	0.01	LC-MS/MS
139	バラチオン	0.01	GC-MS/MS	199	プロピコナゾール	0.01	GC-MS/MS
140	バラチオンメチル	0.01	GC-MS/MS	200	プロピザミド	0.01	GC-MS/MS
141	ハルフェンプロックス	0.01	GC-MS/MS	201	プロフェノホス	0.01	GC-MS/MS
142	ハロスルフロメチル	0.01	LC-MS/MS	202	プロマシル	0.01	LC-MS/MS
143	ビフェントリン	0.01	GC-MS/MS	203	プロメトリン	0.01	LC-MS/MS
144	ピラクロストロビン	0.01	LC-MS/MS	204	プロモプロピレート	0.01	GC-MS/MS
145	ピラクロホス	0.01	GC-MS/MS	205	プロモホス	0.01	GC-MS/MS
146	ピラゾスルフロエチル	0.01	LC-MS/MS	206	ヘキサコナゾール	0.01	LC-MS/MS
147	ピラゾリネート	0.01	LC-MS/MS	207	ヘキサジノン	0.01	LC-MS/MS
148	ピラフルフェンエチル	0.01	LC-MS/MS	208	ヘキサフルムロン	0.01	LC-MS/MS
149	ピリダフェンチオン	0.01	GC-MS/MS	209	ヘキシチアゾクス	0.01	LC-MS/MS
150	ピリダベン	0.01	GC-MS/MS	210	ベノキサコール	0.01	GC-MS/MS
151	ピリフタリド	0.01	LC-MS/MS	211	ペノキススラム	0.01	LC-MS/MS
152	ピリプチカルブ	0.01	LC-MS/MS	212	ペルメトリン	0.01	GC-MS/MS
153	ピリプロキシフェン	0.01	GC-MS/MS	213	ペンコナゾール	0.01	LC-MS/MS
154	ピリミカーブ	0.01	LC-MS/MS	214	ペンシクロン	0.01	LC-MS/MS
155	ピリミジフェン	0.01	GC-MS/MS	215	ベンスルフロメチル	0.01	LC-MS/MS
156	ピリミノバックメチル	0.01	LC-MS/MS	216	ベンゾフェナップ	0.01	LC-MS/MS
157	ピリミホスメチル	0.01	GC-MS/MS	217	ベンダイオカルブ	0.01	LC-MS/MS
158	ピリメタニル	0.01	GC-MS/MS	218	ペンディメタリン	0.01	GC-MS/MS
159	ピロキロン	0.01	LC-MS/MS	219	ベンフルラリン	0.01	GC-MS/MS
160	ピンクログリン	0.01	GC-MS/MS	220	ベンフレセート	0.01	GC-MS/MS
161	フィプロニル	0.01	LC-MS/MS	221	ホサロン	0.01	GC-MS/MS
162	フェナリモル	0.01	LC-MS/MS	222	ボスカリド	0.01	LC-MS/MS
163	フェニトロチオン	0.01	GC-MS/MS	223	ホスチアゼート	0.01	GC-MS/MS
164	フェノキサニル	0.01	GC-MS/MS	224	ホスメット	0.01	GC-MS/MS
165	フェノキシカルブ	0.01	LC-MS/MS	225	ホレート	0.01	LC-MS/MS
166	フェノチオカルブ	0.01	GC-MS/MS	226	マラチオン	0.01	GC-MS/MS
167	フェノブカルブ	0.01	LC-MS/MS	227	マイクロブタニル	0.01	LC-MS/MS
168	フェンスルホチオン	0.01	GC-MS/MS	228	メタベンズチアズロン	0.01	LC-MS/MS
169	フェントエート	0.01	GC-MS/MS	229	メタラキシル及びメフェノキサム	0.01	GC-MS/MS
170	フェンバレレート	0.01	GC-MS/MS	230	メチダチオン	0.01	LC-MS/MS
171	フェンピロキシメート	0.01	LC-MS/MS	231	メトキシフェノジド	0.01	LC-MS/MS
172	フェンブコナゾール	0.01	LC-MS/MS	232	メトミノストロビン	0.01	GC-MS/MS
173	フェンプロパトリン	0.01	LC-MS/MS	233	メトラクロール	0.01	GC-MS/MS
174	フェンプロピモルブ	0.01	LC-MS/MS	234	メパニピリム	0.01	LC-MS/MS
175	フェンヘキサミド	0.01	LC-MS/MS	235	メフェナセット	0.01	GC-MS/MS
176	フェンメディファム	0.01	LC-MS/MS	236	メプロニル	0.01	GC-MS/MS
177	フサライド	0.01	GC-MS/MS	237	モノリニューロン	0.01	LC-MS/MS
178	ブタクロール	0.01	LC-MS/MS	238	リニューロン	0.01	LC-MS/MS
179	ブタフェナシル	0.01	LC-MS/MS	239	ルフェヌロン	0.01	LC-MS/MS
180	ブタミホス	0.01	GC-MS/MS	240	レナシル	0.01	GC-MS/MS

### 3 防ばい剤

(単位：g/kg)

測定項目	定量下限	試験法
オルトフェニルフェノール	0.0001	HPLC
ジフェニル	0.0005	
アズキシストロビン	0.00001	LC-MS/MS
イマザリル	0.00001	
チアベンダゾール	0.00001	
フルジオキサニル	0.00001	
ピリメタニル	0.00001	GC-MS/MS
プロピコナゾール	0.00001	

### 4 その他

測定項目	定量下限	試験法
ヒスタミン	50 mg/kg	HPLC
貝毒(麻痺性)	1.75 MU/g	マウス毒性試験
フグ毒(テトロドトキシン)	0.01 $\mu$ g/g	LC-MS/MS

## 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:  
福岡市総合体育館バス停下車 徒歩10分



令和4年11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  
福岡市中央区長浜三丁目11-3 市場会館12F

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

青果市場係  
〒 813-0019  
福岡市東区みなと香椎三丁目1-1 市場会館2F

TEL (092)682-3922  
FAX (092)682-6144  
shokuhin.PHB@city.fukuoka.lg.jp

