

# 食品衛生検査所業務概要

令和 6 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



せり前の様子



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



フグ等有毒魚講習会



アニサキス寄生実態調査

### 【青果市場係】



青果市場



せりの様子



市場内の巡回監視



収去



青果物の残留農薬検査①



青果物の残留農薬検査②



HACCP支援(衛生講習会)



課題検討型リスクコミュニケーション  
(検査体験)



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	5
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	11
(1)	海水魚（生食用鮮魚介類を除く）	
(2)	生食用鮮魚介類	
(3)	生カキ（生食用）	
(4)	貝類（生食用鮮魚介類の貝類、生カキ（生食用）を除く）	
(5)	魚のミンチ・胡麻サバ	
2	施設の監視指導に係る食品等検査	13
(1)	水（浄化海水）及び氷（碎氷）	
(2)	施設のふきとり	
3	調査研究	14
(1)	アニサキス寄生実態調査	
(2)	その他の調査研究	
4	依頼検査（保健所等）	14
V	青果市場の検査結果の詳細	
1	収去検査	15
(1)	農薬有効成分別検査件数	
(2)	残留農薬検査の食品別検体数及び検出状況	
(3)	食品添加物（防ぼい剤）検査の食品別検体数及び検出状況	
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	20
	（残留農薬検査の食品別検体数及び検出状況）	
3	青果市場活性化事業における市外産出荷前検査	20
	（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）	20
5	施設の監視指導に係る食品等検査	20
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	食品表示法違反	21
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	21

VII	苦情・相談及び魚種鑑別	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	出前講座	23
4	施設見学会	24
5	食品衛生月間行事	24

IX	H A C C P 支援	
1	鮮魚市場係の取組み	25
	(1) 講習会	
	(2) 衛生管理計画運用の支援	
	(3) 衛生管理に関する確認・改善指導	
2	青果市場係の取組み	26
	(1) 講習会	
	(2) 衛生管理計画運用の支援	
	(3) 衛生管理に関する確認・改善指導	

## 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	30
	(1) 年度別 水産物部	
	(2) 年度別 青果部	
III	調査研究及び事例報告	
1	一覧 (平成 7 年度～令和 6 年度)	32
2	果実類の残留農薬の部位別検出値に関する調査	35
IV	福岡市食品衛生成分規格指導基準	41
V	測定項目と定量下限	
1	動物用医薬品	42
2	残留農薬	43
3	防ぼい剤	45
4	その他	45

# 本 編

## I 食品衛生検査所の主要業務

食品衛生検査所は、鮮魚市場、青果市場内に各々施設を設け、職員を配置して、食品の流通拠点である市場の監視及び食品の検査を通して、市場を流通する食品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	<p>1 鮮魚市場内の巡回指導及び収去 (全開場日、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</p> <p>2 鮮魚介類等の検査</p> <ul style="list-style-type: none"><li>(1) 市場内魚介類の収去検査<ul style="list-style-type: none"><li>・生食用魚介類の細菌検査、養殖魚の動物用医薬品検査等</li></ul></li><li>(2) 市場内衛生確保のための検査<ul style="list-style-type: none"><li>・市場内使用水の検査</li><li>・市場内食品冷却用氷の検査</li></ul></li><li>(3) 調査研究<ul style="list-style-type: none"><li>・アニサキス寄生実態調査</li></ul></li></ul> <p>3 食品取扱施設の衛生指導 輸出水産食品取扱施設等の立ち入り、食品衛生監視票を用いた監視、市民感謝デー特別監視</p>
青 果 市 場 係	<p>1 青果市場内の巡回指導及び収去 (全開場日、毎日：8:00～、月 1～2 回：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、食品表示の確認、収去</p> <p>2 青果物の検査</p> <ul style="list-style-type: none"><li>(1) 市場内青果物の収去検査<ul style="list-style-type: none"><li>・残留農薬、防ぼい剤（食品添加物）</li><li>・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高いものなどに重点をおいて、年間 161 検体を実施</li><li>・残留農薬検査では、1 検体につき最大 240 項目</li></ul></li><li>(2) 調査研究<ul style="list-style-type: none"><li>・果実類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></ul></li></ul>

【事業者支援】

係	重点的に実施した事業
鮮魚市場係	<p>1 H A C C P 支援</p> <p>(1) 講習会（全1回、延べ30名） ・フグ鑑別講習会</p> <p>(2) 衛生管理計画運用の支援（42施設） ・有毒魚の最新情報や市民感謝デーでの注意事項の周知、業種別手引書の活用にあたって助言等を実施</p> <p>(3) 衛生管理に関する確認・改善指導 ・ふきとり検査(当所独自の評価基準によるランク別評価) (37施設) ・食品等の苦情・相談対応(2件)</p>
青果市場係	<p>1 H A C C P 支援</p> <p>(1) 講習会（全2回、延べ28名）</p> <p>(2) 衛生管理計画運用の支援（34施設）</p> <p>(3) 衛生管理に関する確認・改善指導 ・ふきとり検査（当所独自の評価基準によるランク別評価）(34施設) ・食品等の苦情・相談対応(8件)</p> <p>2 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） ・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みに協力し、年間計79検体を実施 ・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</p> <p>(2) 出荷前残留農薬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、農薬散布器具の適切な洗浄、農薬容器のラベル確認の徹底をコラムで掲載</p>

【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の掲載（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5年度食品衛生検査所業務概要 発行（令和6年12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) 食品衛生月間行事（令和6年8月1日～8月3日、延べ160名）</p> <p>(2) 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（課題解決案の実施）（1回、15名）</p> <p>(3) 施設見学・講習会等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者向け施設見学等（28回、1,765名）</li> <li>・事業者・行政等向け講習会、視察への対応等（13回、123名）</li> </ul>



## 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	
合計		152	33,751	16	—	1	—	11	—
旧食品衛生法による許可施設	計	14	3,546	3	—	—	—	2	—
	飲食店	一食・レストラン	—	—	—	—	—	—	—
		仕出し・弁当	—	—	—	—	—	—	—
		旅館を除くその他	—	—	—	—	—	—	—
		魚介類販売業	11	2,916	1	—	—	1	—
		魚介類せり売営業	1	315	2	—	—	1	—
		食品の冷凍または冷蔵業	—	—	—	—	—	—	—
		喫茶店営業	1	—	—	—	—	—	—
		氷雪製造業	1	315	—	—	—	—	—
		計	48	11,145	9	—	—	9	—
新食品衛生法による許可施設に		魚介類販売業	39	10,574	9	—	—	5	—
		魚介類競り売り営業	1	315	—	—	—	2	—
		水産製品製造業	4	—	—	—	—	2	—
		そうざい製造業	2	—	—	—	—	—	—
		冷凍食品製造業	1	—	—	—	—	—	—
		食品の小分け業	1	256	—	—	—	—	—
		計	90	19,060	4	—	1	—	—
（新法届出届出施設）		魚介類販売業（包装済み）	4	945	—	—	—	—	—
		肉類販売業（包装済み）	1	315	—	—	—	—	—
		乳類販売業	2	—	—	—	—	—	—
		冷凍冷蔵倉庫業	4	317	—	—	—	—	—
		コップ式自動販売機	3	—	—	—	—	—	—
		食品販売業	39	8,662	4	—	—	—	—
		野菜果物販売業	36	8,821	—	—	1	—	—
		その他	1	—	—	—	—	—	—

(食品表示法違反を除く)

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※3	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	24,930	16	—	—	—	11	—	36	8,821	—	—	1	—	—	—	
14	3,546	3	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
11	2,916	<sup>1</sup> ※1	—	—	—	<sup>1</sup> ※2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
1	315	<sup>2</sup> ※1	—	—	—	<sup>1</sup> ※2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
1	315	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
48	11,145	9	—	—	—	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
39	10,574	<sup>9</sup> ※1	—	—	—	<sup>5</sup> ※2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
1	315	—	—	—	—	<sup>2</sup> ※2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
4	—	—	—	—	—	<sup>2</sup> ※2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
1	256	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
54	10,239	4	—	—	—	—	—	36	8,821	—	—	1	—	—	—	
4	945	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
1	315	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
4	317	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
39	8,662	<sup>4</sup> ※1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	—	—	36	8,821	—	—	<sup>1</sup> ※3	—	—	—	
1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

違反等内訳

※1 衛生的取扱 16件   ※3 成分規格 1件  
※2 取扱注意 11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	微生物学的検査								
			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	クドア・ セプテン プンク ターダ
総計	692	1,756	225	831	218	210	8	44	194	150	7

<収去検査>

計	71 (0)	638 (0)	45 (0)	159 (0)	38 (0)	30	8 (0)	38 (0)	38	—	7
海水魚 ※1	17 (0)	470 (0)	7	7	—	—	—	—	—	—	7
生食用 鮮魚介類	30 (0)	120 (0)	30 (0)	120 (0)	30	30	—	30 (0)	30	—	—
生カキ (生食用)	8 (0)	32 (0)	8 (0)	32 (0)	8 (0)	—	8 (0)	8 (0)	8	—	—
貝類 ※2	14 (0)	14 (0)	—	—	—	—	—	—	—	—	—
魚のミン チ・魚介類 加工品	2	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—

<施設の監視指導に係る食品等検査>

計	486	960	174	648	174	174	—	—	150	150	—
水及び氷	336	360	24	48	24	24	—	—	—	—	—
施設の ふきとり	150	600	150	600	150	150	—	—	150	150	—

<調査研究等>

計	128	131	1	4	1	1	—	1	1	—	—
アニサキス 寄生実態調 査	127	127	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他の 調査研究	1	4	1	4	1	1	—	1	1	—	—

<依頼検査（保健所等）>

計	7	27	5	20	5	5	—	5	5	—	—
---	---	----	---	----	---	---	---	---	---	---	---

( ) 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

その他、信頼性確保について外部精度管理1項目、内部精度管理6項目、妥当性評価30項目を実施。

理化学検査						
検体数	項目数	動物用 医薬品	ヒスタミ ン	麻痺性 貝毒	フグ毒	残留塩素
352	798	463	2	14	7	312

その他の検査						
検体数	項目数	アニサキ ス 虫体検出	アニサキ ス 種同定 PCR	異物同定	魚種鑑別	
127	127	115	12	0	—	

33 (0)	479 (0)	463 (0)	2 (0)	14 (0)	—	—
17 (0)	463 (0)	463 (0)	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—
14 (0)	14 (0)	—	—	14 (0)	—	—
2	2	—	2	—	—	—

—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—

312	312	—	—	—	—	312
312	312	—	—	—	—	312
—	—	—	—	—	—	—

—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—

—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—

127	127	115	12	—	—	—
127	127	115	12	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—

7	7	—	—	—	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		防ぼい剤	
			検体数	項目数	検体数※	項目数
総計	324	68,282	324	68,231	9	51

※防ぼい剤については、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	161 (1)	37,225 (1)	161 (1)	37,174 (1)	9 (0)	51 (0)
小計	136 (1)	31,399 (1)	136 (1)	31,399 (1)	—	—
国産	野菜	109 (1)	25,153 (1)	109 (1)	25,153 (1)	—
	果実	27 (0)	6,246 (0)	27 (0)	6,246 (0)	—
小計	25 (0)	5,826 (0)	25 (0)	5,775 (0)	9 (0)	51 (0)
輸入	野菜	10 (0)	2,305 (0)	10 (0)	2,305 (0)	—
	果実	15 (0)	3,521 (0)	15 (0)	3,470 (0)	9 (0)

( ) 内は食品衛生法違反の件数

<出荷前検査>

その他の検査合計	79	18,279	79	18,279	—	—
小計	70	16,194	70	16,194	—	—
農作物の安全・安心推進事業 (市内産出荷前検査)	野菜	67	15,502	67	15,502	—
	果実	3	692	3	692	—
小計	9	2,085	9	2,085	—	—
青果市場活性化事業 (市外産出荷前検査)	野菜	9	2,085	9	2,085	—
	果実	0	0	0	0	—

<調査研究等>

調査研究等	84	12,778	84	12,778	—	—
-------	----	--------	----	--------	---	---

<施設の監視指導に係る食品等検査>

施設のふきとり等	—	—	—	—	—	—
----------	---	---	---	---	---	---

その他、信頼性確保について外部精度管理1項目、内部精度管理2項目を実施。

微生物学的検査			
検体数	項目数	細菌数	大腸菌群
36	72	36	36

—	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	—

—	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	—

—	—	—	—
---	---	---	---

36	72	36	36
----	----	----	----

## 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 テンブンク 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	4	112	112	0	—
	マダイ	国産	6	162	162	0	—
	ヒラメ	国産	4	112	108	0	4 0
		輸入	3	84	81	0	3 0
計		17	470	463	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	10	40	10	0	10	0	10	0	10	0
	輸入	6	24	6	0	6	0	6	0	6	0
マグロ	国産	6	24	6	0	6	0	6	0	6	0
	輸入	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0
タイラギ貝柱	輸入	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0
タイラギ貝ワタ	輸入	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0
タイフィレ	国産	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0
カンパチフィレ	国産	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0
アトランティック サーモン	輸入	2	8	2	0	2	0	2	0	2	0
トラフグ薄造り	国産	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0
計		30	120	30	0	30	0	30	0	30	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	8	32	8	0	8	0	8	0	8	0
計		8	32	8	0	8	0	8	0	8	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	輸入	8	8	8	0		
アサリ	輸入	2	2	2	0		
ハマグリ	輸入	4	4	4	0		
計		14	14	14	0		

(5) 魚のミンチ・胡麻サバ

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	1	1	1	0		
胡麻サバ	国産	1	1	1	0		
計		2	2	2	0		

## 2 施設の監視指導に係る食品等検査

### (1) 水 (浄化海水) 及び氷 (碎氷)

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	260	260	—	— 260
	仲卸売場	52	52	—	— 52
碎氷※		24	48	24 24	—
計		336	360	24 24	312

※食品の保存に使用する氷雪（飲食の用に供する氷雪以外）

### (2) 施設のふきとり

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	腸炎ビブリオ直接法
卸売場	せり売場	10	40	10	10	10 10
	魚介類加工施設	14	56	14	14	14 14
仲卸売場	各店舗	96	384	96	96	96 96
	加工施設	30	120	30	30	30 30
計		150	600	150	150	150 150

※測定施設内のまな板、冷蔵庫等から採取

### 3 調査研究

#### (1) アニサキス寄生実態調査

##### ①アニサキス虫体検出

調査魚種	魚体数	腹腔内 検出魚体数	腹腔内 検出アニサキス数	筋内部 検出魚体数	筋内部 検出アニサキス数
サバ	78	77	6176	20	125
スルメイカ	23	2	2	6	8
その他(12 種)	14	10	195	1	1
計	115	89	6373	27	134

##### ②アニサキス種同定PCR

寄生魚種	検体隻数	<i>A. simplex</i> sensu stricto	<i>A. pegreffii</i>	不明
サバ	12	8	2	2
計	12	8	2	2

#### (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 最確数	腸炎ビブリオ 直接法
生食用 鮮魚介類	1	4	1	1	1	1

#### 4 依頼検査（保健所等）

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 最確数	腸炎ビブリオ 直接法	フグ毒
フグ※	7	27	5	5	5	5	7
計	7	27	5	5	5	5	7

※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	136	25	161
XMC	136	25	161
アイオキシニル	136	25	161
アクリナトリン	136	25	161
アザコナゾール	136	25	161
アジムスルフロン	136	25	161
アセタミブリド	131	22	153
アゾキシストロビン	136	25	161
アトラジン	136	25	161
アミスルブロム	136	25	161
アメトリン	136	25	161
イサゾホス	136	25	161
イソキサチオン	136	25	161
イソフェンホス	136	25	161
イソプロチオラン	136	25	161
イブロジオൺ	136	25	161
イブロバリカルブ	136	25	161
イブロベンホス	136	25	161
イマザリル	136	25	161
インダノファン	136	25	161
インドキサカルブ	136	25	161
ウニコナゾールP	136	25	161
エスプロカルブ	136	25	161
エチオン	136	25	161
エディフェンホス	136	25	161
エトキサゾール	136	25	161
エトフェンプロックス	136	25	161
エトプロホス	136	25	161
エトリムホス	136	25	161
エポキシコナゾール	136	25	161
エンドスルファン	129	24	153
オキサジアゾン	136	25	161
オキサジキシル	136	25	161
オキサジクロメホン	136	25	161
オキサミル	136	25	161
オキシカルボキシン	136	25	161
カズサホス	136	25	161
カフェンストロール	136	25	161
カルバリル	48	9	57
カルフェントラゾンエチル	136	25	161
カルプロパミド	136	25	161
キナルホス	136	25	161
キノキシフェン	136	25	161
キノクラミン	136	25	161
キノメチオナート	136	25	161
クミルロン	136	25	161
クレソキシムメチル	136	25	161
クロマゾン	136	25	161
クロマフェノジド	136	25	161
クロメプロップ	136	25	161
クロラントラニリプロール	136	25	161
クロリダゾン	136	25	161
クロルタールジメチル	136	25	161
クロルビリホス	136	25	161
クロルビリホスメチル	136	25	161
クロルフェナピル	136	25	161
クロルフェンビンホス	136	25	161
クロルブファム	136	25	161
クロルフルアズロン	136	25	161

農薬有効成分名	検査件数		
	国産 青果物	輸入 青果物	計
クロルプロファム	136	25	161
クロロクスロン	136	25	161
クロロベンジレート	136	25	161
シアズファミド	136	25	161
シアナジン	136	25	161
シアノホス	136	25	161
シアントラニリプロール	136	25	161
ジエトフェンカルブ	136	25	161
ジクロシメット	136	25	161
シクロスルファムロン	136	25	161
ジクロフェンチオン	136	25	161
ジノテフラン	136	25	161
シハロトリル	136	25	161
シハロホップズチル	129	24	153
ジフェナミド	136	25	161
ジフェノコナゾール	136	25	161
シフルトリル	129	24	153
シフルフェナミド	136	25	161
ジフルフェニカン	136	25	161
ジフルベンズロン	136	25	161
シフルメトフェン	136	25	161
シプロコナゾール	136	25	161
シプロジニル	136	25	161
シベルメトリン	129	24	153
シマジン	136	25	161
シメコナゾール	136	25	161
ジメタメトリル	136	25	161
ジメテナミド	136	25	161
ジメトエート	134	25	159
ジメトモルフ	136	25	161
シメトリル	136	25	161
ジメビペレート	136	25	161
シモキサニル	136	25	161
シラフルオフェン	136	25	161
スピネトラム	136	25	161
スピノサド	136	25	161
スピロキサミン	136	25	161
スピロジクロフェン	136	25	161
スルブロホス	129	24	153
ダイアジノン	136	25	161
ダイアレート	129	24	153
ダイムロン	136	25	161
チアクロブリド	136	25	161
チアベンダゾール	136	25	161
チアメトキサム	136	25	161
チオベンカルブ	136	25	161
デスマディファム	136	25	161
テトラコナゾール	136	25	161
テトラジホン	136	25	161
テニルクロール	136	25	161
テブコナゾール	136	25	161
テブチウロン	136	25	161
テブフェノジド	136	25	161
テブフェンピラド	136	25	161
テフルトリル	136	25	161
テフルベンズロン	136	25	161
デルタメトリル及びトラロメトリル	136	25	161
テルブトリル	136	25	161
トリアジメノール	136	25	161

農薬有効成分名	検査件数		
	国産 青果物	輸入 青果物	計
トリアジメホン	136	25	161
トリアレート	129	24	153
トリシクラゾール	136	25	161
トリブホス	136	25	161
トリフルムロン	136	25	161
トリフルラリン	136	25	161
トリフロキシストロビン	136	25	161
トルクロホスメチル	136	25	161
トルフェンピラド	136	25	161
ナプロパミド	136	25	161
ニトロタールイソプロピル	136	25	161
ノバルロン	136	25	161
パクロブトラゾール	136	25	161
パラチオン	134	25	159
パラチオンメチル	136	25	161
ハルフェンプロックス	136	25	161
ビフェントリン	136	25	161
ピラクロストロビン	136	25	161
ピラクロホス	136	25	161
ピラゾスルフロンエチル	136	25	161
ピラゾリネート	136	25	161
ピラフルフェンエチル	129	24	153
ピリダフェンチオン	136	25	161
ピリダベン	136	25	161
ピリフタリド	136	25	161
ピリブチカルブ	136	25	161
ピリフルキナゾン	136	25	161
ピリプロキシフェン	136	25	161
ピリミカーブ	134	25	159
ピリミジフェン	136	25	161
ピリミノバッケメチル	136	25	161
ピリミホスメチル	136	25	161
ピリメタニル	136	25	161
ピロキロン	136	25	161
ビンクロゾリン	136	25	161
フィプロニル	136	23	159
フェニトロチオン	136	25	161
フェノキサニル	136	25	161
フェノキシカルブ	136	25	161
フェノチオカルブ	136	25	161
フェノブカルブ	17	4	21
フェンスルホチオン	136	25	161
フェントエート	136	25	161
フェンバレレート	136	25	161
フェンピロキシメート	136	25	161
フェンブコナゾール	136	25	161
フェンプロパトリン	136	25	161
フェンプロピモルフ	136	25	161
フェンヘキサミド	136	25	161
フェンメディファム	136	25	161
フサライド	136	25	161
ブタクロール	136	25	161
ブタフェナシル	136	25	161
ブタミホス	136	25	161
ブピリメート	136	25	161
ブロフェジン	136	25	161
フラザスルフロン	136	25	161
フラムプロップメチル	136	25	161
フラメトピル	136	25	161

農薬有効成分名	検査件数		
	国産 青果物	輸入 青果物	計
フルアクリピリム	136	25	161
フルアジナム	136	25	161
フルキサメタミド	136	25	161
フルキンコナゾール	136	25	161
フルジオキソニル	129	25	154
フルシリネート	136	25	161
フルシラゾール	136	25	161
フルトラニル	136	25	161
フルバリネート	136	25	161
フルフェノクスロン	136	25	161
フルミオキサジン	136	25	161
プレチラクロール	136	25	161
プロシミドン	136	25	161
プロチオホス	136	25	161
プロバジン	136	25	161
プロピコナゾール	136	25	161
プロピザミド	136	25	161
プロフェノホス	136	25	161
プロフラニリド	136	25	161
プロマシル	136	25	161
プロメトリン	136	25	161
プロモプロピレート	136	25	161
プロモホス	136	25	161
ヘキサコナゾール	136	25	161
ヘキサジノン	136	25	161
ヘキサフルムロン	136	25	161
ヘキシチアゾクス	136	25	161
ペノキサコール	136	25	161
ペルメトリン	136	25	161
ペンコナゾール	136	25	161
ペンシクロン	136	25	161
ベンスルフロンメチル	136	25	161
ベンゾフェナップ	136	25	161
ベンダイオカルブ	6	2	8
ベンチオピラド	136	25	161
ベンディメタリン	136	25	161
ベンフルラリン	129	24	153
ベンフレセート	136	25	161
ホサロン	136	25	161
ボスカリド	136	25	161
ホスチアゼート	136	25	161
ホスマット	136	25	161
マラチオン	136	25	161
ミクロブタニル	136	25	161
メタベンズチアゾロン	136	25	161
メタラキシル及びメフェノキサム	129	24	153
メチダチオン	136	25	161
メトキシフェノジド	136	25	161
メトミノストロビン	136	25	161
メトラクロール	136	25	161
メパニピリム	136	25	161
メフェナセット	136	25	161
メプロニル	136	25	161
モノリニュロン	136	25	161
リニュロン	136	25	161
ルフェヌロン	136	25	161
レナシル	136	25	161
計 234種類	31,399	5,775	37,174

(2) 残留農薬検査の食品別検体数及び検出状況

① 国産野菜

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		2	0	231	462	
いちご		2	2	232	464	フルキサメタミト <sup>+</sup> 、ボ <sup>+</sup> スカリト <sup>+</sup> 、ルフェスロン(2)
えだまめ		2	1	231	462	ジ <sup>+</sup> ノテフラン
おくら		3	2	231	693	イフ <sup>+</sup> ジ <sup>+</sup> オ <sup>+</sup> 、エトフェン <sup>+</sup> ロックス、ジ <sup>+</sup> ノテフラン、ブ <sup>+</sup> ラニリト <sup>+</sup>
かぶ類の根		2	1	232	464	アミスルブ <sup>+</sup> ロム
かぶ類の葉		2	2	231	462	アミスルブ <sup>+</sup> ロム、フルキサメタミト <sup>+</sup> 、ブ <sup>+</sup> ラニリト <sup>+</sup>
かぼちゃ	かぼちゃ、ズッキーニ	4	0	231	924	
カリフラワー		2	0	231	462	
かんしょ		2	0	222	444	
キャベツ	キャベツ、レッドキャベツ	3	0	232	696	
きゅうり		3	2	232	696	シアントラニリブ <sup>+</sup> ロール、ブ <sup>+</sup> ブ <sup>+</sup> ロフェシ <sup>+</sup> ン、ブ <sup>+</sup> ジミト <sup>+</sup> ン(2)
きような	みずな	2	2	231	462	クロラントラニリブ <sup>+</sup> ロール、ジ <sup>+</sup> ノテフラン、チアメキサム(2)、フルフェノクスロン
ごぼう		2	0	230	460	
こまつな		3	3	231	693	シアゾ <sup>+</sup> ファミト <sup>+</sup> (2)、ジ <sup>+</sup> ノテフラン(2)、チアメキサム、フルキサメタミト <sup>+</sup> 、ブ <sup>+</sup> ラニリト <sup>+</sup>
さといも類	さといも	1	0	221	221	
しゅんぎく		3	2	231	693	アゾ <sup>+</sup> キシストロビ <sup>+</sup> ン、クロルフェナビ <sup>+</sup> ル、ジ <sup>+</sup> ノテフラン(2)
しようが		2	1	230	460	ホスチアセ <sup>+</sup> ート
すいか		2	2	232	464	エトフェン <sup>+</sup> ロックス、トルフェンビ <sup>+</sup> ラ <sup>+</sup> 、メバ <sup>+</sup> ニビ <sup>+</sup> リム
セロリ		2	2	231	462	アゾ <sup>+</sup> キシストロビ <sup>+</sup> ン、クロラントラニリブ <sup>+</sup> ロール、クロルフェナビ <sup>+</sup> ル(2)、チアメキサム、フルフェノクスロン、ベ <sup>+</sup> ンチオビ <sup>+</sup> ラ <sup>+</sup>
その他のあぶらな科野菜	アスパラ菜、かつおな	4	1	231	924	ブ <sup>+</sup> ラニリト <sup>+</sup>
その他のうり科野菜	とうがん、ニガウリ	3	2	232	696	ジ <sup>+</sup> ノテフラン、ペ <sup>+</sup> ルメトリン
その他のなす科野菜	ししうう、とうがらし	2	1	232	464	クロルフェナビ <sup>+</sup> ル、ジ <sup>+</sup> ノテフラン、フルフェノクスロン
その他のハーブ	赤シソ	1	1	233	233	ペ <sup>+</sup> ルメトリン
その他の野菜	空心菜、れんこん	2	1	233	466	ス <sup>+</sup> ノサト <sup>+</sup> 、フルキサメタミト <sup>+</sup> 、フルフェノクスロン
だいこん類の根	だいこんの根	3	1	232	696	ジ <sup>+</sup> ノテフラン
たまねぎ	赤たまねぎ、たまねぎ	2	0	232	464	
チンゲンサイ		3	3	231	693	アセタミフ <sup>+</sup> リト <sup>+</sup> 、クロラントラニリブ <sup>+</sup> ロール、ジ <sup>+</sup> ノテフラン(3)、シハ <sup>+</sup> ルメトリン(2)、チアメキサム、フルフェノクスロン
トマト	トマト、ミニトマト	5	5	231	1,155	イフ <sup>+</sup> ジ <sup>+</sup> オ <sup>+</sup> 、スピ <sup>+</sup> ネトラム、フルキサメタミト <sup>+</sup> 、ボ <sup>+</sup> スカリト <sup>+</sup> (2)、ルフェスロン
なす		2	1	232	464	ビ <sup>+</sup> ラクロストロビ <sup>+</sup> ン、ボ <sup>+</sup> スカリト <sup>+</sup>
にら		2	2	231	462	クレキシムメチル、ジ <sup>+</sup> ノテフラン、シハ <sup>+</sup> ルメトリン、ペ <sup>+</sup> ンチオビ <sup>+</sup> ラ <sup>+</sup>
にんじん		3	0	232	696	
にんにく		1	0	230	230	
ねぎ	青ねぎ、白ねぎ、こねぎ、ながねぎ	5	4	231	1,155	クロラントラニリブ <sup>+</sup> ロール、ジ <sup>+</sup> ノテフラン(3)、シハ <sup>+</sup> ルメトリン、シコナゾ <sup>+</sup> ール、チアメキサム、フルキサメタミト <sup>+</sup> (2)、ブ <sup>+</sup> ラニリト <sup>+</sup> (2)
はくさい		3	1	232	696	イント <sup>+</sup> キカルブ <sup>+</sup> 、ボ <sup>+</sup> スカリト <sup>+</sup> 、メキシフェンシ <sup>+</sup> ト <sup>+</sup>
ばれいしょ		3	0	223	669	
ピーマン	パブリカ、ピーマン	3	1	232	696	ジ <sup>+</sup> フェノナゾ <sup>+</sup> ール、シクロフェナミド <sup>+</sup> 、スピ <sup>+</sup> ノサト <sup>+</sup> 、ブ <sup>+</sup> ロシミト <sup>+</sup> ン、ペ <sup>+</sup> ンチオビ <sup>+</sup> ラ <sup>+</sup>
ブロッコリー		3	0	231	693	
ほうれんそう		3	2	231	693	ジ <sup>+</sup> ノテフラン、スピ <sup>+</sup> ネトラム(2)、フルフェノクスロン
未成熟いんげん	さやいんげん	2	1	231	462	アゾ <sup>+</sup> キシストロビ <sup>+</sup> ン、ジ <sup>+</sup> ノテフラン
未成熟えんどう	さやえんどう、スナップエンドウ	2	2	231	462	ジ <sup>+</sup> ノテフラン、ビ <sup>+</sup> ラクロストロビ <sup>+</sup> ン、フルキサメタミト <sup>+</sup> 、ボ <sup>+</sup> スカリト <sup>+</sup>
メロン類果実	メロン	2	2	232	464	アゾ <sup>+</sup> キシストロビ <sup>+</sup> ン、ジ <sup>+</sup> ノテフラン、フルキサメタミト <sup>+</sup> 、フルフェノクスロン、ブ <sup>+</sup> ロシミト <sup>+</sup> ン
やまいも	ながいも	1	0	221	221	
レタス	結球レタス、リーフレタス	5	4	231	1,155	アミスルブ <sup>+</sup> ロム、クロラントラニリブ <sup>+</sup> ロール、シアントラニリブ <sup>+</sup> ロール、フルキサメタミト <sup>+</sup> 、ボ <sup>+</sup> スカリト <sup>+</sup>
計		109	57		25,153	115

※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）
かき		2	2	231	462	ジノテフラン(2)、シベルメトリノ、シラフルオフェン、チアメトキサム、ボスカリト
キウイ		2	2	231	462	クレソキシムメチル、ジノテフラン、フルアシナム(2)
すもも	プラム	2	1	230	460	クロラントラニブロール、ジノテフラン、ベルメトリノ、ベンチオヒラト
西洋なし		2	2	231	462	アツキシストロビン、シアンラニブロール、シベルメトリノ、チアクロブリト(2)、テフルベンズロジ、トリフロキシストロビン、ビラクロストロビン(2)、ボスカリト(2)
その他のかんきつ類果実	かぼす、せとか、ぽんかん、ゆず	4	2	232	928	ジノテフラン、テブコナゾール、トリフロキシストロビン、フェントエート、ボスカリト
その他の果実	いちじく	1	0	232	232	
なつみかん	あまなつ	2	0	230	460	
日本なし		2	2	232	464	クレソキシムメチル、ジノテフラン(2)、シベルメトリノ
ぶどう	巨峰、シャインマスカット	2	1	231	462	フルキサメタミト
みかん		3	2	233	699	ジノテフラン、ビフェントリノ
もも		2	2	231	462	アセタミブリト(2)、クロルビリホス、シフルメトフェン、テブコナゾール、フェンビロキシメト、フェンブコナゾール、ブブロフェジン、ベンチオヒラト
りんご		3	3	231	693	アセタミブリト、シベルメトリノ(3)、スピロジクロフェン、チアクロブリト、テブコナゾール、ビラクロストロビン、ボスカリト
	計	27	19		6,246	55

※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		メキシコ	1	0	231	231	
おくら		フィリピン	1	0	231	231	
かぼちゃ		ニュージーランド	1	0	231	231	
さといも類	さといも	中国	1	0	221	221	
たまねぎ		中国	1	0	232	232	
にんじん		台湾	1	0	232	232	
ねぎ	白ねぎ	中国	1	1	231	231	チアメトキサム
ビーマン	パブリカ	韓国	2	1	232	464	クレソキシムメチル、クロルフェナビール、フルキサメタミト、フルフェノクスロン、ボスカリト
メロン類果実	メロン	ホンジュラス	1	1	232	232	チアベンダゾール
	計		10	3		2,305	7

※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	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）
オレンジ		アメリカ、オーストラリア	2	2	232	464	アツキシストロビン、イマザリル(2)、クロルビリホス、チアベンダゾール(2)、フルジオキソニル
キウイ		ニュージーランド	2	0	231	462	
グレープフルーツ		トルコ、オーストラリア	2	2	232	464	アツキシストロビン、イマザリル(2)、シフェノコナゾール、チアベンダゾール(2)、ビリタベン、ビリブロキシフェン、ビリミタニル、フルジオキソニル、マラチオン
その他の果実	ドラゴンフルーツ	ベトナム	1	0	232	232	
パイナップル		フィリピン	1	0	230	230	
バナナ		グアテマラ、フィリピン	2	2	230	460	アツキシストロビン、クロルビリホス、ミクロブタニル
ぶどう		アメリカ、チリ	2	2	231	462	アセタミブリト、スピロジニル、テブコナゾール、フェンハキサミト、フルジオキソニル
ライム		メキシコ	1	1	232	232	アツキシストロビン、イマザリル、チアベンダゾール、フルジオキソニル
レモン		アメリカ、チリ	2	2	232	464	アツキシストロビン(2)、イマザリル(2)、チアベンダゾール(2)、フェンビロキシメト、フルジオキソニル(2)、ブロビコナゾール
	計		15	11		3,470	40

※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(防ぼい剤)検査の食品別検体数及び検出状況

(単位: g/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	イマツリル	オルトフェニル フェノール	シフェニル	チアヘンダ リゾール	ヒリメタニル	フルジ オキニル	プロピ <sup>1</sup> コナ リゾール
オレンジ	アメリカ、オーストラリア	2	14	不検出～ 0.00086	0.00042～ 0.00068	不検出	不検出	0.00021～ 0.0019	不検出	不検出～ 0.00087	不検出
キウイ	ニュージーランド	1	1	—	—	—	—	—	—	不検出	—
グレープフルーツ	トルコ、オーストラリア	2	14	不検出～ 0.00008	0.00076～ 0.0011	0.0021	不検出	0.0010～ 0.0028	不検出～ 0.00093	不検出～ 0.00026	不検出
バナナ	グアテマラ	1	2	—	不検出	—	—	不検出	—	—	—
ライム	メキシコ	1	6	0.00086	0.0019	—	—	0.00028	不検出	0.00056	不検出
レモン	アメリカ、チリ	2	14	0.00053～ 0.0013	0.0015～ 0.0016	不検出	不検出	0.00046～ 0.00063	不検出	0.00066 ～0.0016	不検出～ 0.00021
計		9	51	斜線	斜線	斜線	斜線	斜線	斜線	斜線	斜線

## 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

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)
野 菜	アスパラガス	1	0	231	231	
	あぶらな科野菜(かつおな、アスパラ菜)	4	3	231	924	アゾキシストロビン、アミスルプロム、ジノテフラン、スピネトラム、チアメキサム、プロフラニリド*
	いちご	7	5	232	1,624	アセタミブリド、アゾキシストロビン、シフルトフエン、チアメキサム(2)、ノバルロン、ルフェヌロン
	えだまめ	3	1	231	693	クロラントラニリプロール、プロフラニリド*
	かぶの根	3	1	232	696	ジノテフラン
	かぶの葉	3	2	231	693	アゾキシストロビン、シアゾファミド、ジノテフラン、スピネトラム、トルフェンビラト、プロフラニリド*(2)
	かぼちゃ	1	0	231	231	
	キャベツ	3	1	232	696	プロフラニリド、ホスカリド*
	こまつな	3	3	231	693	アセタミブリド*(2)、アゾキシストロビン、シアゾファミド、ジノテフラン、チアメキサム、テフルトリン、トリフルラリン、フルキサメミド、フルフェノクスロン(2)、プロフラニリド*
	しゅんぎく	11	7	231	2,541	アセタミブリド、クレゾキシムメチル、クロラントラニリプロール、ジノテフラン(5)、スピネトラム、チアメキサム(2)、フェニトロチオン、フルフェノクスロン(3)、プロビサキド(4)、ベンチオビラト*
	すいか	1	0	232	232	
	だいこんの根	6	1	232	1,392	ジノテフラン
	だいこんの葉	1	0	232	232	
	たまねぎ	2	0	232	464	
	トマト	3	2	231	693	ジノテフラン、フルフェノクスロン
	なす	2	0	232	464	
	ねぎ(青ねぎ、白ねぎ)	4	4	231	924	シアントラニリプロール、ジノテフラン(2)、チアメキサム
	プロッコリー	3	1	231	693	ホスカリド*
	ほうれんそう	4	2	231	924	ジノテフラン(2)
	みずな	2	2	231	462	ジノテフラン、テフルトリン、プロフラニリド*、レナシル
	小計	67	35		15,502	71
果 実	あまなつ	1	1	230	230	メチタチオン
	すもも	1	1	230	230	ジノテフラン、プロフェジン、ホスカリド*
	日向夏	1	0	232	232	
	小計	3	2		692	4
合計		70	37		16,194	75

※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

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)
野 菜	青ねぎ	3	3	231	693	イプロジオシン、プロフラニリド(2)、ルフェヌロン(2)
	だいこんの根	3	0	232	696	
	だいこんの葉	3	3	232	696	シアゾファミド、ジノテフラン、テフルベンスロン、プロフラニリド(3)、ルフェヌロン
合計		9	6		2,085	12

※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

	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
分析法の検討	74	254	12,768
合計	84		12,778

## 5 施設の監視指導に係る食品等検査

施設	検体数	延べ検査項目数	検査項目	
			細菌数	大腸菌群
卸売業者、仲卸業者	蛇口	20	40	20
	包丁	16	32	16
合計	36	72	36	36

## VI 違反食品等の発見状況

### 1 食品衛生法違反

#### (1) 収去検査

収去年月日	検 体 名	産 地	違 反 内 容		措 置
			条項	内 容	
R6. 7. 8	オクラ	熊本	第13条 第3項	成分規格 プロテニド 0.04ppm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	食品等の取扱不適（衛生的取扱い）	魚介類等（16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（16件）	口頭指導
青果市場	食品表示の不適	野菜加工品（4件）	文書指導

### 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

受付年月日	検 体 名	産 地	違 反（疑 い）内 容	措 置
R6. 8. 5	水菜	福岡市	農薬取締法違反 疑い	レナシル0.02ppm検出 所管部署へ 情報提供
R6. 10. 28	春菊	福岡市	食品衛生法違反 相当及び農薬 取締法違反疑い	クロラントラニリブロール0.02ppm検出 フェニトオラン:MEP 0.02ppm検出 所管部署へ 情報提供
R6. 11. 11	大根（根）	福岡市	農薬取締法違反 疑い	クロルフルアズロン 不検出 適用なし農薬の防除日誌記載 所管部署へ 情報提供
R7. 1. 20	春菊	福岡市	食品衛生法違反 疑い	プロピサミド 0.36ppm検出 所管部署へ 情報提供
R7. 2. 17	春菊	福岡市	食品衛生法違反 疑い	プロピサミド 1.6ppm検出 所管部署へ 情報提供

所管部署から生産者へ指導済み。

## 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	令和6年6月7日	マグロのカマの表示方法について	表示
2	令和6年10月11日	凍結イカの表示方法について	表示



## 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
R6. 10. 25	鮮魚市場係	フグ等有毒魚講習会	市場内事業者	30名
R6. 4. 12 R6. 6. 24	青果市場係	HACCP講習会※ (計2回)	卸売業者	28名
R7. 2. 15		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 (課題解決案の実施)	消費者	15名
実施回数 4回			参加者合計	73名

※HACCP支援 (p25、26 に再掲)

### 2 監視員等研修

実施日	内 容	対象者	参加者数
R6. 5. 9	第1回アニサキス寄生実態調査	保健医療局職員	8名
R6. 5. 24	中央卸売市場転入職員研修	農林水産局職員	18名
R6. 5. 30	中央卸売市場転入職員研修	農林水産局職員	18名
R6. 9. 5	第2回アニサキス寄生実態調査	保健医療局職員	7名
R6. 10. 3	第3回アニサキス寄生実態調査	保健医療局職員	6名
R6. 10. 25	フグ鑑別講習会	保健医療局職員	12名
R7. 1. 16	第4回アニサキス寄生実態調査	保健医療局職員	7名
R7. 2. 27	全国市場食品衛生検査所協議会 令和6年度九州ブロック協議会活性化事業	食品衛生監視員	6名
R7. 2. 28	第5回アニサキス寄生実態調査	保健医療局職員	4名

### 3 出前講座

実施日	内 容	対象者	参加者数
R6. 8. 20	食品衛生検査所の業務の説明「鮮魚市場 ・青果市場における食の安全のために」	福岡市学校給食 調理業務員	345名

## 4 施設見学会

	団体区分	件数	人数
青果市場	消費者	13	224 名
	行政	2	11 名
	企業等	2	25 名
	学校等	15	1,541 名
計		32	1,801 名



消費者向け施設見学会  
ベジフルバックヤードツアー

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：青果市場

## 5 食品衛生月間行事



鮮魚市場で学ぼう！  
お魚&野菜くだものクイズラリー

開催日：8月1日～8月3日  
場所：鮮魚市場市場会館1階ホール  
参加者：160名

## IX H A C C P 支援

平成 30 年 6 月の食品衛生法改正により、令和 3 年 6 月 1 日以降は、従来の一般的衛生管理に加え、H A C C P に沿った衛生管理が、原則全ての食品等事業者に義務付けられている。

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、段階的に導入及び運用の支援を実施している。

### ＜これまでの取り組み内容＞

平成 29 年	掲示板、ニュースレター等による情報発信を開始 先進事例についての講演会＆ワークショップ（鮮魚） おしあけミニミニ講座（鮮魚）
平成 30 年	法改正の説明会 講演会＆ワークショップ とってもやさしい H A C C P ゼミ（入門編＆実務編）（鮮魚） ベジハサ <sup>※1</sup> （入門編＆実務編）（青果）
令和元年	法改正の説明会 7 S 講座 <sup>※2</sup> H A C C P 勉強会（青果）
令和 2 年	H A C C P 講習会・衛生管理計画作成の支援・衛生管理実施状況の確認
令和 3 年～	H A C C P 講習会・衛生管理実施状況の確認及び改善指導

※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 6 年度の取り組み＞

令和 6 年度は、講習会、衛生管理計画運用の支援、H A C C P に沿った衛生管理の実施状況の確認等を実施した。

#### 1 鮮魚市場係の取組み

##### （1）講習会

	実施日	対象	参加人数	内容
1	R6. 10. 25	市場内事業者	30 名	フグ鑑別講習会

計 30 名

(2) 衛生管理計画運用の支援

対象	施設数	備考
卸売業者、仲卸業者ほか	42 施設	—

(3) 衛生管理に関する確認・改善指導

対象	施設数	備考
卸売業者、仲卸業者ほか	37 施設	施設への立入導、 使用器具等の細菌 ふき取り検査

2 青果市場係の取組み

(1) 講習会

	実施日	対象	参加人数	内容
1	R6. 4. 12	卸売業者	12 名	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	R6. 6. 24	卸売業者	16 名	卸売場の衛生管理について

計 28 名

(2) 衛生管理計画運用の支援

対象	施設数	備考
卸売業者、仲卸業者	34 施設	—

(3) 衛生管理に関する確認・改善指導

対象	施設数	備考
卸売業者、仲卸業者	34 施設	施設への立入指導、 使用器具等の細菌 ふき取り検査 (36 検 体 72 項目)

# 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)
- 平成 13 年 3 月 第 1 係を鮮魚市場会館 12 階に移転する。
- 平成 22 年 4 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 25 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 28 年 2 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。
- 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。

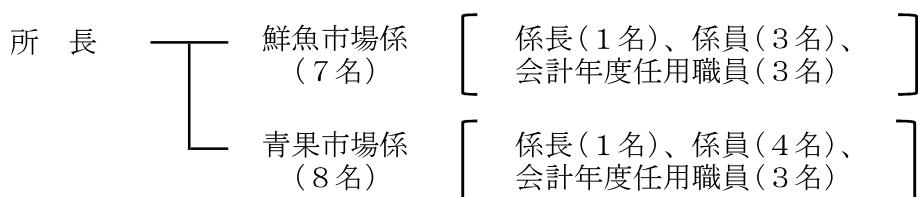
## 2 施設

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>
食品衛生検査所	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

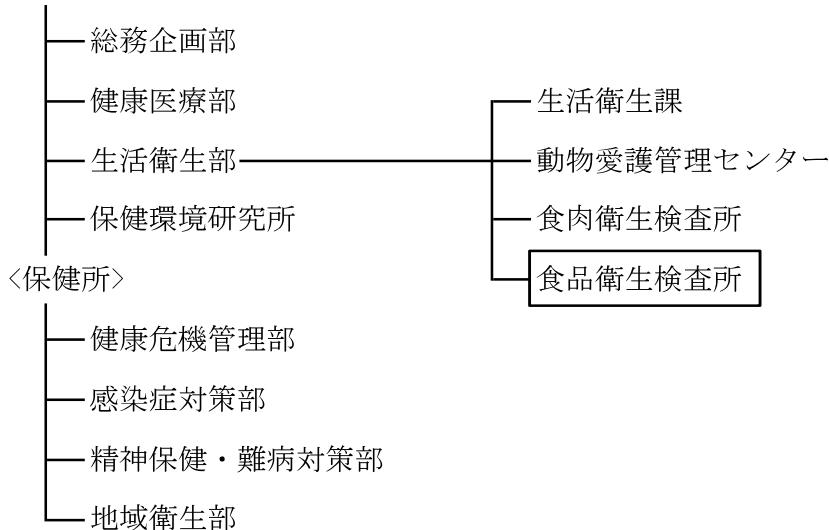
令和7年5月1日現在

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7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7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 <sup>2</sup>	敷地面積	145,200	149,691
	卸売場面積	25,163	11,796
	仲卸売場面積	5,413	11,124
	冷蔵庫面積	20,049	8,681
卸売業者		2	1
仲卸業者		39	35
売買参加者		123	426
関連事業者		44	30
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	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
	開場日数	276	275	272	269	269
総数	数量(㌧)	57,128	61,043	58,478	60,483	59,927
	前年度比	97.0%	106.9%	95.8%	103.4%	99.1%
	金額(千円)	34,671,901	39,133,463	44,968,862	47,259,679	45,336,733
	前年度比	87.9%	112.9%	114.9%	105.1%	95.9%
	平均単価(円/kg)	607	641	769	781	757
	前年度比	90.6%	105.6%	120.0%	101.6%	96.8%
生鮮	数量(㌧)	50,941	54,455	51,510	52,829	53,435
	前年度比	98.3%	106.9%	94.6%	102.6%	101.1%
	金額(千円)	27,404,435	30,592,359	34,846,395	35,886,522	34,480,373
	前年度比	88.0%	111.6%	113.9%	103.0%	96.1%
	平均単価(円/kg)	538	562	676	679	645
	前年度比	89.5%	104.5%	120.3%	100.5%	95.0%
冷凍	数量(㌧)	4,438	4,817	4,798	4,979	4,916
	前年度比	87.4%	108.5%	99.6%	103.8%	98.7%
	金額(千円)	5,335,719	6,335,355	7,170,885	7,467,366	8,170,670
	前年度比	86.3%	118.7%	113.2%	104.1%	109.4%
	平均単価(円/kg)	1,202	1,315	1,495	1,500	1,662
	前年度比	98.8%	109.4%	113.7%	100.3%	110.8%
塩干加工	数量(㌧)	1,749	1,771	2,170	2,675	1,576
	前年度比	88.6%	101.3%	122.5%	123.3%	58.9%
	金額(千円)	1,931,746	2,205,750	2,951,582	3,905,792	2,685,689
	前年度比	90.3%	114.2%	133.8%	132.3%	68.8%
	平均単価(円/kg)	1,104	1,246	1,360	1,460	1,704
	前年度比	101.9%	112.9%	109.1%	107.4%	116.7%

(2) 年度別 青果部

区分	年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
	開場日数	252	251	249	247	245
総数	数量(㌧)	307,175	307,695	303,736	306,924	307,143
	前年度比	98.9%	100.2%	98.7%	101.0%	100.1%
	金額(千円)	68,335,890	67,741,144	70,594,748	73,611,088	83,931,977
	前年度比	105.4%	99.1%	104.2%	104.3%	114.0%
	平均単価(円/kg)	222	220	232	240	273
	前年度比	106.5%	99.0%	105.6%	103.2%	113.9%
野菜	数量(㌧)	241,557	239,140	237,524	245,418	244,054
	前年度比	99.1%	99.0%	99.3%	103.3%	99.4%
	金額(千円)	45,243,034	43,156,752	45,004,101	47,891,685	56,400,568
	前年度比	106.9%	95.4%	104.3%	106.4%	117.8%
	平均単価(円/kg)	187	180	189	195	231
	前年度比	107.9%	96.4%	105.0%	103.0%	118.4%
果実	数量(㌧)	65,194	68,165	65,795	61,151	62,754
	前年度比	98.5%	104.6%	96.5%	92.9%	102.6%
	金額(千円)	22,988,510	24,471,734	25,445,422	25,574,906	27,406,704
	前年度比	102.6%	106.5%	104.0%	100.5%	107.2%
	平均単価(円/kg)	353	359	387	418	437
	前年度比	104.2%	101.8%	107.7%	108.1%	104.4%
鳥卵	数量(㌧)	425	390	418	355	336
	前年度比	88.0%	91.9%	107.0%	85.0%	94.6%
	金額(千円)	104,345	112,658	145,224	144,497	124,706
	前年度比	86.2%	108.0%	128.9%	99.5%	86.3%
	平均単価(円/kg)	246	289	348	407	371
	前年度比	97.9%	117.4%	120.5%	117.0%	91.2%

### III 調査研究及び事例報告（平成7年度～令和6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	〃
	輸入レモンの防ぼい剤について	〃
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	〃
H9	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	〃
	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	〃
H10	極性有機りん系農薬の検査法の検討	〃
	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	〃
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ィルス汚染実態調査	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・P C B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L C—M S/M S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）
	G C—M S/M Sによる青果物中の残留農薬一斉分析法の検討	
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り組み	福岡市食品衛生研究発表会発表
	急性参考用量（A R f D）を用いた残留農薬の健康影響評価の検討	〃

H25	安全安心な鮮魚を市場から！ 御会社との協働による生食用貝柱の安全性向上への取り組み 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～	福岡市食品衛生研究発表会発表 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 G C－M S／M S及びL C－M S／M Sによる青果物中の残留農薬一斉試験法の妥当性評価	福岡市食品衛生研究発表会発表
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壤残留について	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
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り組み～ 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～	福岡市食品衛生研究発表会発表 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～ 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	全国市場食品衛生検査所協議会ポスター発表（優秀演題）
R4	果実類の残留農薬の部位別検出値に関する調査	全国市場食品衛生検査所協議会ポスター発表
R5	果実類の残留農薬の部位別検出値に関する調査	
R6	果実類の残留農薬の部位別検出値に関する調査 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 ～若年層への効果的な啓発&課題解決の両方を叶える新たなアプローチ～	福岡市食品衛生研究発表会発表
	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 ～消費者への効果的な啓発&課題解決の両方を叶える新たなアプローチ～	全国市場食品衛生検査所協議会ポスター発表

# 果実類の残留農薬の部位別検出値に関する調査（最終報告）

福岡市保健医療局食品衛生検査所青果市場係

## 1 はじめに

農産物の農薬残留基準の国際的整合性を図るため、厚生労働省において農産物の検査部位及び基準値適用部位の見直しがなされることとなり、令和元（2019）年9月20日以降、食品、添加物等の規格基準の一部が隨時改正されている。<sup>1)</sup> <sup>2)</sup> <sup>3)</sup> 令和7年3月現在、7種の果実及び野菜（みかん、びわ、もも、キウイ、すいか、まくわうり、メロン類果実をいう。以下、「果実類」という。）の残留農薬の検査部位は、「果皮を除去したもの」と「果皮を含む果実全体」の2種類または「果皮及び種子を含む」、「果皮及び種子を除去したもの」、「果皮を含む」の3種類となっている。

本改正に伴い、福岡市食品衛生検査所（以下、「当所」という。）では、6種の果実類（みかん、びわ、もも、キウイ、すいか、メロン）について、上記検査部位のほか、「果皮」についても測定を行うこととし、「果皮を除去したもの」と「果皮」の実測値から、計算により「果皮を含む果実全体」の値を推定できるか、令和3～6年度に行った残留農薬の部位別検出値から調査を行ったので、その結果を報告する。

## 2 調査の方法

### 2.1 検体

令和3～6年度に福岡市中央卸売市場青果市場で収去了した果実類及び出荷前検査（福岡市独自の取組、福岡市又は福岡県内で栽培した農産物が対象）の果実類計46検体を用いた。内訳を表1に示す。

### 2.2 試料調製方法

試料は「果皮を除去したもの（以下、『果肉』という。）」、「果皮を含む果実全体（以下、『果実全体』という。）」及び「果皮」について、表4のとおり調製した。農薬成分の偏在を考慮し、極力均等になるよう分割し、検体を取り分けた後は手袋、まな板及び包丁を交換した。また、各試料は、予冷式ドライアイス凍結粉碎法により粉碎した。

表1 検体の内訳

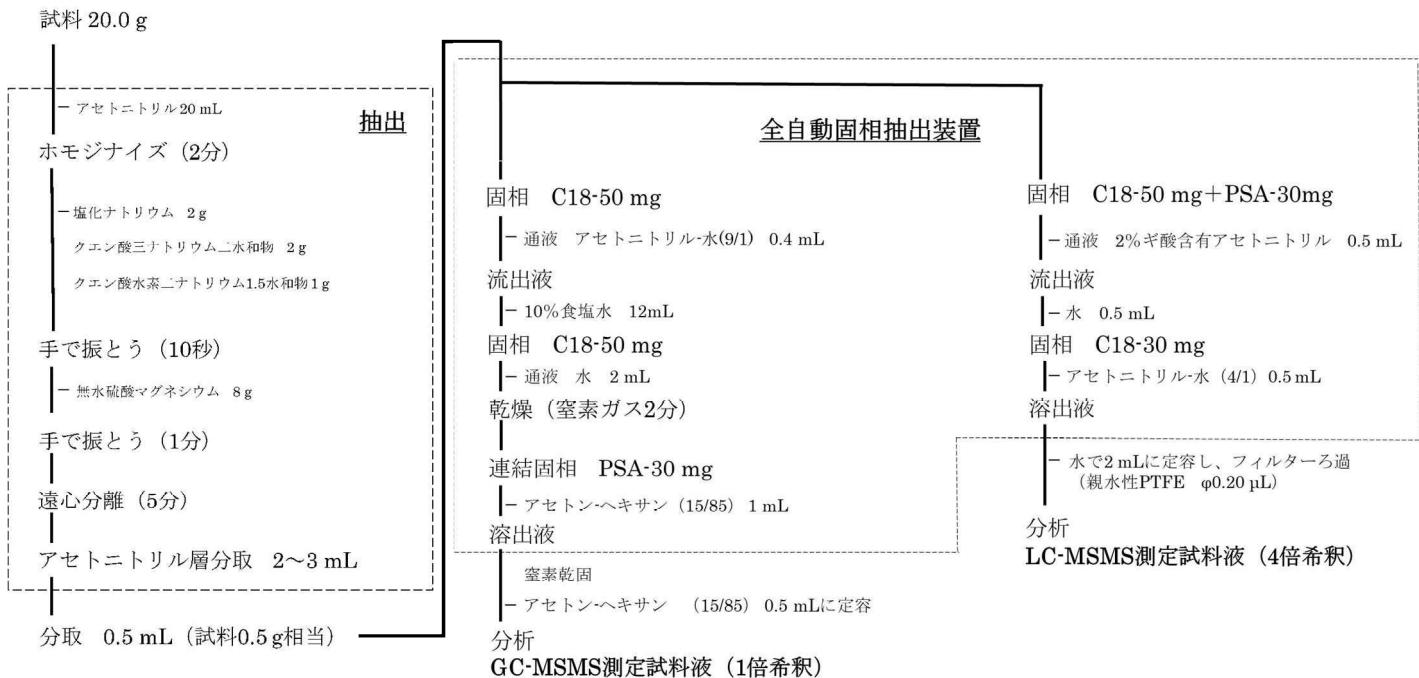
検体名	国産・輸入	検体数
みかん	国産（収去）	9
びわ	国産（収去）	2
もも	国産（収去）	5
キウイ	国産（収去、出荷前）	6
	輸入（収去）	5
すいか	国産（収去、出荷前）	10
メロン	国産（収去）	6
	輸入（収去）	3
	計	46

表4 試料調製方法

検体名	試料調製方法
みかん	手で縦に4分割し、対角線で「果肉」又は「果実全体」用に取り分け、1個を2等分する。「果肉」用は手で果皮を剥き、「果肉」と「果皮」に分ける。検査部位ごとに手で細切り、凍結粉碎を行う。
びわ	包丁で縦に2分割し、「果肉」又は「果実全体」用に取り分ける。「果肉」用は包丁で果皮を剥き、「果肉」と「果皮」に分け、種子を取り除く。「果実全体」用は種子を取り除く。検査部位ごとに細切り、凍結粉碎を行う。
もも	縦に包丁を入れ、種子に沿って切れ目を入れる。切れ目の両端を持ち、手でひねり2分割し、「果肉」又は「果実全体」用に取り分け、種子を取り除く。「果実全体」用は種子を取り除く。検査部位ごとに細切り、凍結粉碎を行う。
キウイ	包丁で縦に4分割し、対角線で「果肉」又は「果実全体」用に取り分け、1個を2等分する。「果肉」用は包丁で果皮を剥き、「果肉」と「果皮」に分ける。検査部位ごとに細切り、凍結粉碎を行う。
すいか及び メロン	包丁で縦に16分割し、対角線で「果肉」又は「果実全体」用に取り分け、1個を2等分する。「果肉」用は包丁で果皮を剥き、「果肉」と「果皮」に分ける。検査部位ごとに細切り、凍結粉碎を行う。

## 2.3 測定方法

調製した各試料について、STQ 法 (Solid phase extraction Technique with QuEChERS method) により処理を行い、GC-MS/MS 及び LC-MS/MS を用いて最大 240 項目 (264 成分) の残留農薬の測定を行った。試料前処理方法を図 1 に示す。



また、GC-MS/MS 及び LC-MS/MS の主な測定条件を表 2 に示す。

表 2 主な測定条件

GC	：アジレント・テクノロジー (株) 7890B
MSMS	：7000D
カラム	：Agilent J&W VF-5ms(内径 0.25mm長さ 30m)
カラム温度	：70°C(2min)-25°C/min-150°C(0min)-2°C/min-200°C(0min)-8°C/min-310°C(5min)
注入方法	：バルスドスプリットレス
注入口温度	：250°C
検出器温度	：320°C
注入量	：2 μL
キャリヤーガス	：ヘリウム
イオン化モード	：EI (70eV)
測定モード	：MRM

	機器1	機器2
LC	日本ウォーターズ(株) ACQUITY UPLC H-Class Plus	サムファイッシュ・サイエンティフィック(株) UltiMate3000
MSMS	XEVO TQ-S micro	TSQ Quantis
カラム	ACQUITY UPLC BEH C18 (粒子径1.7 μm 内径2.1 mm 長さ100 mm)	Thermo Scientific Acclaim 120 C18 (粒子径3 μm 内径2.1 mm 長さ150 mm)
移動相A	5mmol/L酢酸アンモニウム水溶液	5mmol/L酢酸アンモニウム水溶液
移動相B	メタノール	メタノール
流速	0.35mL/min	0.25mL/min(0min)→0.5mL/min(23min) →0.25mL/min(36min)
カラム温度	50°C	40°C
注入量	0.5μL	2μL
イオン化モード	ESI	ESI
測定モード	MRM	MRM
移動相条件	B液10%(0min)→99%(24min) →10%(29min)→10%(35min)	B液2%(0min)→50%(5min)→98%(20min) →2%(30.1min)→2%(36min)

## 2.4 果実全体の実測値と計算値の比較

果肉及び果皮の濃度の実測値から果実全体の濃度を図2の式により計算値として求め、実測値と比較した。

なお、本調査では、いずれかの検査部位で0.01ppm（当所の定量下限値）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を0とした。

$$\text{計算値} = \frac{A \times a + B \times b}{a + b}$$

A	果肉の農薬濃度(ppm)
a	果肉の重量(g)
B	果皮の農薬濃度(ppm)
b	果皮の重量(g)
計算値	果実全体の農薬濃度(ppm)

図2 計算式

## 3 調査結果及び考察

### 3.1 測定結果

全46検体中、40検体で延べ163項目の残留農薬を検出した（表3）。

なお、調査した全ての検体において、食品衛生法の残留基準値を超える検体はなかった。

### 3.2 実測値と計算値の比較

検出した残留農薬163項目について、実測値と図2の式で算出した計算値との比較を行ったところ、実測値／計算値の比（%）では、最小22%、最大242%、平均104%、標準偏差35%であった。

既報<sup>6)</sup>の結果同様、ばらつきが大きく、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）が考えられた。収去検査では、検査に必要な最低限の量（各検査部位について約1kg）を採取するため、残留農薬が偏らないような採取や試料調製が困難であることがうかがえた。

### 3.3 農薬の疎水性と果皮への分布状況

果皮及び果肉の農薬濃度を重量から、各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／水分配係数（LogPow）との関係を調べた（図3）。

その結果、疎水性（LogPow）が高い農薬ほど果皮に存在する割合が高くなる傾向が見られた。

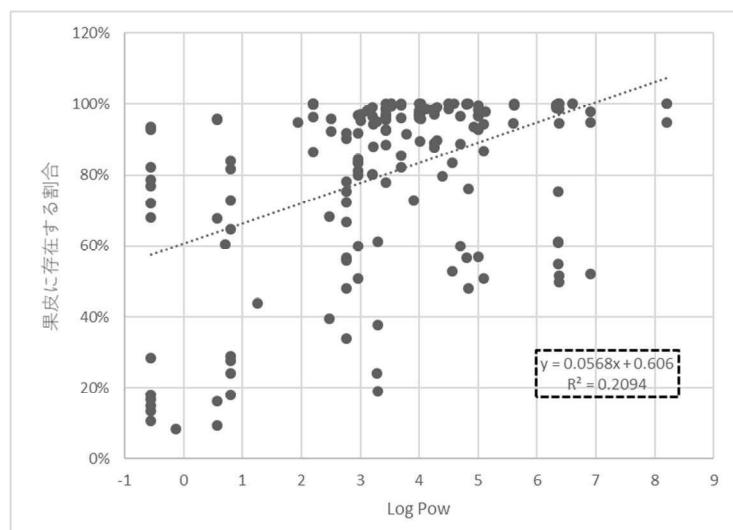


図3 農薬のLogPowと果皮に存在する割合

表3 残留農薬測定結果

農薬名	検体 数	果肉						果皮						果実全体						LogPow	
		検出値(ppm)			農薬存在割合(%)			検出値(ppm)			農薬存在割合(%)			検出値(ppm)			実測値/計算値				
		最小	最大	平均	最小	最大	平均	最小	最大	平均	最小	最大	平均	最小	最大	平均	最小	最大	平均		
みかん																					
クレスキシムメチル	1	-	-	0.003	-	-	11%	-	-	0.087	-	-	89%	-	-	0.020	-	-	111%	3.43	
シアントラニブロール	1	-	-	0.000	-	-	5%	-	-	0.025	-	-	95%	-	-	0.007	-	-	113%	1.94	
ジノテフラン	3	0.029	0.072	0.044	28%	85%	61%	0.020	0.339	0.160	15%	72%	39%	0.115	0.115	0.074	92%	134%	113%	-0.55	
シラフルオフェン	2	0.000	0.000	0.000	0%	0%	0%	0.082	0.126	0.104	100%	100%	100%	0.017	0.029	0.023	93%	95%	94%	8.20	
テブコナゾール	2	0.000	0.000	0.000	0%	0%	0%	0.063	0.210	0.137	100%	100%	100%	0.009	0.052	0.030	75%	134%	104%	3.70	
トリフルキシストロビン	2	0.000	0.000	0.000	0%	0%	0%	0.012	0.071	0.041	100%	100%	100%	0.002	0.018	0.010	69%	137%	103%	4.50	
トルフェンピラド	1	-	-	0.000	-	-	0%	-	-	0.027	-	-	100%	-	-	0.004	-	-	95%	5.61	
ビフェントリン	2	0.000	0.000	0.000	0%	0%	0%	0.028	0.125	0.076	100%	100%	100%	0.004	0.015	0.010	68%	70%	69%	6.60	
ビリダベン	3	0.000	0.000	0.000	0%	2%	1%	0.012	0.024	0.016	98%	100%	99%	0.001	0.002	0.002	47%	81%	65%	> 6.37	
フェントエート：PAP	4	0.000	0.001	0.000	0%	1%	0%	0.062	0.590	0.321	99%	100%	100%	0.018	0.090	0.059	79%	130%	104%	3.52	
フルキサメタミド	1	-	-	0.000	-	-	1%	-	-	0.029	-	-	99%	-	-	0.005	-	-	93%	5.00	
メチダチオン：DMTP	4	0.000	0.001	0.000	0%	0%	0%	0.011	1.241	0.449	100%	100%	100%	0.002	0.214	0.079	30%	90%	70%	2.20	
びわ																					
ビリダベン	2	0.002	0.004	0.003	48%	50%	49%	0.018	0.034	0.026	50%	52%	51%	0.007	0.009	0.008	125%	180%	152%	> 6.37	
もも																					
アクリナトリン	1	-	-	0.000	-	-	5%	-	-	0.033	-	-	95%	-	-	0.009	-	-	242%	5.60	
アセタミブリド	4	0.088	0.159	0.116	71%	82%	75%	0.276	0.558	0.414	18%	29%	25%	0.106	0.174	0.136	92%	101%	97%	0.80	
クレスキシムメチル	1	-	-	0.001	-	-	22%	-	-	0.055	-	-	78%	-	-	0.012	-	-	209%	3.43	
クロラントラニブロール	3	0.001	0.002	0.001	8%	33%	21%	0.023	0.114	0.057	67%	92%	79%	0.005	0.012	0.008	68%	231%	166%	2.76	
クロルビリホス	2	0.000	0.003	0.002	4%	11%	7%	0.035	0.764	0.399	89%	96%	93%	0.002	0.084	0.043	49%	97%	73%	4.70	
ジノテフラン	2	0.013	0.163	0.088	83%	87%	85%	0.029	0.400	0.215	13%	17%	15%	0.023	0.198	0.111	112%	160%	136%	-0.55	
シフルメトフェン	1	-	-	0.016	-	-	10%	-	-	1.422	-	-	90%	-	-	0.166	-	-	115%	4.30	
チアクロブリド	1	-	-	0.003	-	-	56%	-	-	0.017	-	-	44%	-	-	0.001	-	-	22%	1.26	
テブコナゾール	2	0.002	0.002	0.002	15%	18%	16%	0.087	0.103	0.095	82%	85%	84%	0.005	0.012	0.008	55%	101%	78%	3.70	
ピラクロストロビン	1	-	-	0.000	-	-	3%	-	-	0.027	-	-	97%	-	-	0.001	-	-	80%	3.99	
フェンピロキシメート	1	-	-	0.001	-	-	7%	-	-	0.146	-	-	93%	-	-	0.018	-	-	102%	5.01	
フェンブコナゾール	2	0.003	0.007	0.005	6%	12%	9%	0.391	0.537	0.464	88%	94%	91%	0.024	0.040	0.032	53%	82%	67%	3.22	
ブロフェジン	1	-	-	0.035	-	-	43%	-	-	0.367	-	-	57%	-	-	0.067	-	-	94%	4.80	
フルフェノクスロン	1	-	-	0.001	-	-	11%	-	-	0.076	-	-	89%	-	-	0.006	-	-	116%	4.01	
ヘキサコナゾール	1	-	-	0.002	-	-	27%	-	-	0.042	-	-	73%	-	-	0.005	-	-	102%	3.90	
ベンチオピラド	2	0.000	0.015	0.008	20%	20%	20%	0.014	0.496	0.255	80%	80%	80%	0.003	0.057	0.030	84%	157%	120%	3.20	
ボスカリド	1	-	-	0.001	-	-	20%	-	-	0.044	-	-	80%	-	-	0.003	-	-	79%	2.96	
キウイフルーツ																					
イブロジオ	2	0.010	0.028	0.019	-	-	3%	0.169	2.53	1.35	-	-	97%	0.0191	0.439	0.229	64%	85%	74%	3.00	
イマザリル	1	-	-	0.001	-	-	47%	-	-	0.004	-	-	53%	-	-	0.001	-	-	57%	4.56	
イミダクロブリド	2	0.003	0.007	0.005	4%	5%	4%	0.454	1.13	0.795	95%	96%	96%	0.0394	0.229	0.134	71%	157%	114%	0.57	
クレスキシムメチル	4	0.015	0.023	0.019	3%	5%	4%	3.13	3.69	3.41	95%	97%	96%	0.405	0.827	0.616	100%	205%	152%	3.43	
クロルフェナビル	1	-	-	0.000	-	-	0%	-	-	0.083	-	-	100%	-	-	0.007	-	-	90%	4.83	
ジノテフラン	5	0.001	0.035	0.013	7%	23%	15%	0.0298	1.50	0.636	77%	93%	85%	0.0069	0.290	0.101	82%	189%	120%	-0.55	
シブロジニル	1	-	-	0.000	-	-	0%	-	-	0.032	-	-	100%	-	-	0.004	-	-	97%	4.00	
シベルメトリン	1	-	-	0.001	-	-	1%	-	-	0.308	-	-	99%	-	-	0.056	-	-	69%	6.33	
シラフルオフェン	1	-	-	0.001	-	-	5%	-	-	0.088	-	-	95%	-	-	0.018	-	-	191%	8.20	
チアペンドゾール	1	-	-	0.000	-	-	60%	-	-	0.002	-	-	40%	-	-	0.000	-	-	53%	2.47	
テブコナゾール	1	-	-	0.000	-	-	4%	-	-	0.015	-	-	96%	-	-	0.002	-	-	89%	3.70	
デルタメトリン及びトラロメトリン	1	-	-	0.000	-	-	0%	-	-	0.012	-	-	100%	-	-	0.002	-	-	112%	4.59	
ピラクロストロビン	1	-	-	0.002	-	-	2%	-	-	0.624	-	-	98%	-	-	0.087	-	-	106%	3.99	
ビリフルキナゾン	2	0.000	0.000	0.000	2%	2%	2%	0.036	0.055	0.045	98%	98%	98%	0.003	0.004	0.024	51%	92%	71%	3.12	
フェニトロチオン：MEP	1	-	-	0.000	-	-	2%	-	-	0.139	-	-	98%	-	-	0.018	-	-	97%	3.43	
ブロフェジン	2	0.000	0.000	0.000	0%	0%	2%	0.021	0.053	0.037	100%	100%	100%	0.003	0.015	0.009	96%	107%	101%	4.80	
フルアジナム	2	0.000	0.003	0.001	0%	4%	2%	0.118	0.487	0.302	96%	100%	98%	0.015	0.055	0.035	97%	98%	97%	4.03	
フルカリネット	3	0.000	0.004	0.002	1%	12%	5%	0.045	0.261	0.151	88%	99%	95%	0.003	0.041	0.023	55%	145%	108%	4.26	
ベルメトリン	2	0.000	0.001	0.001	0%	32%	16%	0.016	0.194	0.105	68%	100%	84%	0.002	0.025	0.013	63%	105%	84%	6.36	
ボスカリド	1	-	-	0.005	-	-	3%	-	-	1.089	-	-	97%	-	-	0.142	-	-	98%	2.96	
メバニビリム	3	0.000	0.001	0.001	0%	14%	6%	0.017	0.255	0.097	86%	100%	94%	0.001	0.021	0.009	34%	166%	93%	2.20	
すいか																					
アセタミブリド	2	0.003	0.012	0.008	16%	35%	26%	0.077	0.198	0.137	65%	84%	74%	0.018	0.035	0.026	107%	114%	110%	0.80	
アゾキシストロビン	1	-	-	0.000	-	-	8%	-	-	0.029	-	-	92%	-	-	0.001	-	-	71%	2.50	
エトフェンブロックス	2	0.001	0.001	0.001	2%	5%	4%	0.160	0.443	0.301	95%	98%	96%	0.018	0.024	0.021	93%	141%	117%	6.90	
クレスキシムメチル	4	0.000	0.001	0.000	0%	7%	3%	0.035	0.215	0.135	93%	100%	97%	0.002	0.039	0.017	43%	126%	89%	3.43	
クロラントラニブロール	6	0.003	0.010	0.006	25%	66%	43%	0.019	0.164	0.078	34%	75%	57%	0.005	0.024	0.013	74%	150%	103%	2.76	
クロルフェナビル	1	-	-	0.002	-	-	52%	-	-	0.024	-	-	48%	-	-	0.002	-	-	65%	4.83	
シアソファミド	2	0.000	0.000	0.000	1%	3%	2%	0.033	0.089	0.061	97%	99%									

### 3.4 試料調製の所感

#### 3.4.1 みかん

包丁を用いると、果汁により他検査部位を汚染する可能性があるため、手で4分割した。果皮と果肉の境が明瞭で容易に分離できたが、アルベド（維管束）が果肉に多く残る個体と果皮に多く残る個体があつたため、均一に試料を調製するためには、果皮へのアルベドの残留量にも留意することが望ましいと思われる。みかんは今回調査した6種の果実類中でも果皮、果肉共に柔らかく、凍結粉碎での均一化は容易であった。

#### 3.4.2 びわ

びわの果皮は切り込みを入れれば手で剥ける<sup>4)</sup> <sup>5)</sup>とされているが、本調査の検体では、手で果皮を剥くと果皮が途中で破れ、果肉に残ってしまった。果肉に残った果皮を引き続き手で剥こうと試みたが、果肉を傷つける可能性があつたため、以降は包丁を用いた。種は果肉を傷つけないよう薬さじを用いて取り除いた。びわは果皮、果肉共に柔らかく、凍結粉碎での均一化は容易であった。

#### 3.2.3 もも

他の果実類と同様に1個を縦に2分割した後「果肉」用又は「果実全体」用に取り分け、試料調製を行った。

本調査では、ももの熟度や品種によっては果肉が非常に柔らかい、種離れが悪い等、縦に2分割することが非常に困難な個体もあつた。種子は手又は薬さじを用いて取り除いたが、種離れが悪い個体は、包丁で丁寧に果実を削ぎ種子を取り除いた。一方で、種子が柔らかく、2分割の際に意図せず種子までカットしてしまった個体もあつた。ももの試料調製では果汁による汚染に留意するだけでなく、各個体の状態にあわせて慎重に取り扱った。凍結粉碎での均一化は容易であった。

#### 3.2.4 キウイ

果肉は柔らかいが、種子が小さいため凍結粉碎時に刃があたりにくく、しばしば均一化できていないことがあつた。時間をかけて粉碎すると、次第に種子も粉碎された。均一化の状況を目視で十分に確認することが肝要である。また、果皮は今回調査した6種の果実類の中でも固く、へたには固い宿存がくが付いている場合があるため、均一化が難しく時間を要した。

#### 3.2.5 すいか及びメロン

果実自体が重く、さらにカットすると果汁が垂れ落ちるため、16等分にした後でも果皮を剥くことが難しかつた。本調査では包丁を用いたが、すいかの果皮はさほど固くはないため、今後はピーラーの使用を検討したい。凍結粉碎では、キウイと同じく種子及び果皮の均一化が難しかつた。特にネットメロンの果皮は固いため、均一化にあたっては十分に時間をかけて粉碎し、状態をよく確認する必要がある。

## 4 まとめ

令和3~6年度に当所において、6種の果実類（みかん、びわ、もも、キウイ、すいか、メロン）について、「果肉」と「果皮」の実測値から、計算により「果実全体」の値を推定できるか調査を行った結果、現在当所で行っている収去検査では、困難であることが判明した。

## 参考文献

- 1) 厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課残留農薬等基準審査室薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会, 農産物の検体部位及び基準値適用部位の見直しについて, 2018年12月26日, <https://www.mhlw.go.jp/content/11121000/000463405.pdf> (参照日: 令和7年3月5日)
- 2) 厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知生食発0920第2号: 食品, 添加物等の規格基準の一部を改正する件について, 令和元年9月20日
- 3) 厚生労働省大臣医薬・生活衛生局食品基準審査課長薬生食基発0920第6号: 残留農薬等の分析に係る検体の留意事項について, 令和元年9月20日
- 4) 千葉県ホームページ, びわ(旬鮮図鑑), 令和6年8月7日,  
<https://www.pref.chiba.lg.jp/ninaite/recipe/documents/yasai108.pdf> (参照日: 令和7年3月5日)
- 5) JA長崎せいひ, びわの剥き方と皮の活用法! 美味しく食べて健康になろう, 令和6年5月15日,  
<https://ja-nagasakiseihi.sanchoku-prime.com/blog/biwa-seed> (参照日: 令和7年3月5日)
- 6) 下田佳裕, 他: 果実類の残留農薬検査における皮つき濃度の計算について, 福岡市食品衛生検査所業務概要令和3年度, 39~42, 2022

## 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7年7月1日現在

基準項目 食品区分		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)
そ 弁 う 当 ぎ 及 いび	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
辛子めんたいこ及びたらこ		100,000					50※4
魚類及びその加工品							50

(注)

※1 通常醸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）には法定基準（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。

## 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	
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	
ネオスピラマイシン	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	
エンロフロキサシン	0.01	
スルファジミジン	0.01	
スルファモノメトキシン	0.01	
スルフィソゾール	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	
スルファドキシン	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	
オキソリニック酸	0.01	
エリスロマイシン	0.01	
エトペベート	0.01	
スルファキノキサリン	0.01	
スルファジメトキシン	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	

## 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	アセタミブリド	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	イブロジオン	0.05	GC-MS/MS
19	イブロバリカルブ	0.01	LC-MS/MS
20	イブロベンホス	0.01	GC-MS/MS
21	イマザリル	0.01	LC-MS/MS
22	イミダクロブリド	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	ウニコナゾール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	エトフェンプロックス	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	オキサジキシリ	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	オキシカルボキシン	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	クロルビリホス	0.01	GC-MS/MS
61	クロルビリホスメチル	0.01	GC-MS/MS
62	クロルフェナビル	0.01	LC-MS/MS

測定項目		定量下限	試験法
63	クロルフェンゼンホス	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	シアントラニリプロール	0.01	LC-MS/MS
73	ジウロン	0.01	LC-MS/MS
74	ジエトフェンカルブ	0.01	GC-MS/MS
75	シクロエート	0.01	LC-MS/MS
76	ジクロシメット	0.01	LC-MS/MS
77	シクロスルファムロン	0.01	LC-MS/MS
78	ジクロフェンチオン	0.01	GC-MS/MS
79	ジノテフラン	0.01	LC-MS/MS
80	シハロトリン	0.01	GC-MS/MS
81	シハロホップブチル	0.01	GC-MS/MS
82	ジフェナミド	0.01	GC-MS/MS
83	ジフェノコナゾール	0.01	LC-MS/MS
84	シフルトリン	0.01	GC-MS/MS
85	シフルフェナミド	0.01	GC-MS/MS
86	ジフルフェニカン	0.01	LC-MS/MS
87	ジフルベンズロン	0.01	LC-MS/MS
88	シフルメトフェン	0.01	LC-MS/MS
89	シプロコナゾール	0.01	GC-MS/MS
90	シブロジニル	0.01	LC-MS/MS
91	シペルメトリン	0.01	GC-MS/MS
92	シマジン	0.01	GC-MS/MS
93	シメコナゾール	0.01	LC-MS/MS
94	ジメタメトリン	0.01	GC-MS/MS
95	ジメテナミド	0.01	LC-MS/MS
96	ジメトエート	0.01	LC-MS/MS
97	ジメトモルフ	0.01	GC-MS/MS
98	シメトリン	0.01	LC-MS/MS
99	ジメピペレート	0.01	GC-MS/MS
100	シモキサニル	0.01	LC-MS/MS
101	シラフルオフェン	0.01	GC-MS/MS
102	スピネトラム	0.01	LC-MS/MS
103	スピノサド	0.01	LC-MS/MS
104	スピロキサミン	0.01	LC-MS/MS
105	スピロジクロフェン	0.01	LC-MS/MS
106	スルプロホス	0.01	GC-MS/MS
107	ターバシル	0.01	LC-MS/MS
108	ダイアジノン	0.01	GC-MS/MS
109	ダイアレート	0.01	GC-MS/MS
110	ダイムロン	0.01	LC-MS/MS
111	チアクロブリド	0.01	LC-MS/MS
112	チアベンダゾール	0.01	LC-MS/MS
113	チアメトキサム	0.01	LC-MS/MS
114	チオベンカルブ	0.01	GC-MS/MS
115	デスマディファム	0.01	LC-MS/MS
116	テトラコナゾール	0.01	GC-MS/MS
117	テトラジホン	0.01	GC-MS/MS
118	テニルクロール	0.01	GC-MS/MS
119	テブコナゾール	0.01	LC-MS/MS
120	テブチウロン	0.01	LC-MS/MS
121	テブフェノジド	0.01	LC-MS/MS
122	テブフェンピラド	0.01	GC-MS/MS
123	テフルトリン	0.01	GC-MS/MS
124	テフルベンズロン	0.01	LC-MS/MS

測定項目		定量下限	試験法
125	デルタメトリン及びトラロメトリン	0.01	GC-MS/MS
126	テルブトリン	0.01	LC-MS/MS
127	トリアジメノール	0.01	GC-MS/MS
128	トリアジメホン	0.01	GC-MS/MS
129	トリアレート	0.01	GC-MS/MS
130	トリシクラゾール	0.01	LC-MS/MS
131	トリブホス	0.01	GC-MS/MS
132	トリフルミゾール	0.01	LC-MS/MS
133	トリフルムロン	0.01	LC-MS/MS
134	トリフルラリン	0.01	GC-MS/MS
135	トリフロキシストロビン	0.01	GC-MS/MS
136	トルクロホスメチル	0.01	GC-MS/MS
137	トルフェンピラド	0.01	LC-MS/MS
138	ナプロパミド	0.01	GC-MS/MS
139	ニトロタールイソプロピル	0.01	GC-MS/MS
140	ノバルロン	0.01	LC-MS/MS
141	パクロブトラゾール	0.01	GC-MS/MS
142	パラチオン	0.01	GC-MS/MS
143	パラチオンメチル	0.01	GC-MS/MS
144	ハルフェンプロックス	0.01	GC-MS/MS
145	ハロスルフロンメチル	0.01	LC-MS/MS
146	ビフェントリン	0.01	GC-MS/MS
147	ピラクロストロビン	0.01	LC-MS/MS
148	ピラクロホス	0.01	GC-MS/MS
149	ピラゾスルフロンエチル	0.01	LC-MS/MS
150	ピラゾリネット	0.01	LC-MS/MS
151	ピラフルフェンエチル	0.01	LC-MS/MS
152	ピリダフェンチオン	0.01	GC-MS/MS
153	ピリダベン	0.01	GC-MS/MS
154	ピリフタリド	0.01	LC-MS/MS
155	ピリブチカルブ	0.01	LC-MS/MS
156	ピリフルキナゾン	0.01	LC-MS/MS
157	ピリプロキシフェン	0.01	GC-MS/MS
158	ピリミカーブ	0.01	LC-MS/MS
159	ピリミジフェン	0.01	GC-MS/MS
160	ピリミノバックメチル	0.01	LC-MS/MS
161	ピリミホスメチル	0.01	GC-MS/MS
162	ピリメタニル	0.01	GC-MS/MS
163	ピロキロン	0.01	LC-MS/MS
164	ピンクロゾリン	0.01	GC-MS/MS
165	フィプロニル	0.01	LC-MS/MS
166	フェナリモル	0.01	LC-MS/MS
167	フェニトロチオン	0.01	GC-MS/MS
168	フェノキサニル	0.01	GC-MS/MS
169	フェノキシカルブ	0.01	LC-MS/MS
170	フェノチオカルブ	0.01	GC-MS/MS
171	フェノブカルブ	0.01	LC-MS/MS
172	フェンスルホチオン	0.01	GC-MS/MS
173	フェントエート	0.01	GC-MS/MS
174	フェンバレレート	0.01	GC-MS/MS
175	フェンピロキシメート	0.01	LC-MS/MS
176	フェンブコナゾール	0.01	LC-MS/MS
177	フェンプロパトリン	0.01	LC-MS/MS
178	フェンプロピモルフ	0.01	LC-MS/MS
179	フェンヘキサミド	0.01	LC-MS/MS
180	フェンメディファム	0.01	LC-MS/MS
181	フサライド	0.01	GC-MS/MS
182	ブタクロール	0.01	LC-MS/MS
183	ブタフェナシル	0.01	LC-MS/MS
184	ブタミホス	0.01	GC-MS/MS
185	ブピリメート	0.01	GC-MS/MS
186	ブプロフェジン	0.01	GC-MS/MS

測定項目		定量下限	試験法
187	フラザスルフロン	0.01	LC-MS/MS
188	フラムプロップメチル	0.01	GC-MS/MS
189	フラメトピル	0.01	LC-MS/MS
190	フルアクリピリム	0.01	GC-MS/MS
191	フルアジナム	0.01	LC-MS/MS
192	フルキサメタミド	0.01	LC-MS/MS
193	フルキンコナゾール	0.01	GC-MS/MS
194	フルジオキソニル	0.01	LC-MS/MS
195	フルシリネート	0.01	GC-MS/MS
196	フルシラゾール	0.01	LC-MS/MS
197	フルトラニル	0.01	GC-MS/MS
198	フルバリネート	0.01	GC-MS/MS
199	フルフェノクスロン	0.01	LC-MS/MS
200	フルミオキサジン	0.01	GC-MS/MS
201	プレチラクロール	0.01	GC-MS/MS
202	プロシミドン	0.01	GC-MS/MS
203	プロチオホス	0.01	GC-MS/MS
204	プロバジン	0.01	LC-MS/MS
205	プロピコナゾール	0.01	GC-MS/MS
206	プロピザミド	0.01	GC-MS/MS
207	プロフェノホス	0.01	GC-MS/MS
208	プロフランリド	0.01	LC-MS/MS
209	プロマシル	0.01	LC-MS/MS
210	プロメトリン	0.01	LC-MS/MS
211	プロモプロピレート	0.01	GC-MS/MS
212	プロモホス	0.01	GC-MS/MS
213	ヘキサコナゾール	0.01	LC-MS/MS
214	ヘキサジノン	0.01	LC-MS/MS
215	ヘキサフルムロン	0.01	LC-MS/MS
216	ヘキシチアゾクス	0.01	LC-MS/MS
217	ベノキサコール	0.01	GC-MS/MS
218	ペノキスラム	0.01	LC-MS/MS
219	ペルメトリン	0.01	GC-MS/MS
220	ペンコナゾール	0.01	LC-MS/MS
221	ペンシクロロン	0.01	LC-MS/MS
222	ベンスルフロンメチル	0.01	LC-MS/MS
223	ベンゾフェナップ	0.01	LC-MS/MS
224	ベンダイオカルブ	0.01	LC-MS/MS
225	ベンチオピラド	0.01	LC-MS/MS
226	ベンディメタリン	0.01	GC-MS/MS
227	ベンフルラリン	0.01	GC-MS/MS
228	ベンフレセート	0.01	GC-MS/MS
229	ホサロン	0.01	GC-MS/MS
230	ボスカリド	0.01	LC-MS/MS
231	ホスチアゼート	0.01	GC-MS/MS
232	ホスメット	0.01	GC-MS/MS
233	ホレート	0.01	LC-MS/MS
234	マラチオン	0.01	GC-MS/MS
235	ミクロブタニル	0.01	LC-MS/MS
236	メタベンズチアゾロン	0.01	LC-MS/MS
237	メタラキシル及びメフェノキサム	0.01	GC-MS/MS
238	メチダチオン	0.01	LC-MS/MS
239	メトキシフェノジド	0.01	LC-MS/MS
240	メトミノストロビン	0.01	GC-MS/MS
241	メトラクロール	0.01	GC-MS/MS
242	メパニピリム	0.01	LC-MS/MS
243	メフェナセット	0.01	GC-MS/MS
244	メプロニル	0.01	GC-MS/MS
245	モノリニュロン	0.01	LC-MS/MS
246	リニュロン	0.01	LC-MS/MS
247	ルフェヌロン	0.01	LC-MS/MS
248	レナシル	0.01	GC-MS/MS

### 3 防ぼい剤

(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	
アゾキシストロビン	0.00001	
イマザリル	0.00001	LC-MS/MS
チアベンダゾール	0.00001	
フルジオキソニル	0.00001	GC-MS/MS
ピリメタニル	0.00001	
プロピコナゾール	0.00001	GC-MS/MS

### 4 その他

測定項目	定量下限	試験法
ヒスタミン	50 $\mu$ g/g	HPLC
麻痺性貝毒	1.75 MU/g	マウス毒性試験
フグ毒(テトロドキシン)	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

JR  
西鉄  
市営地下鉄

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

JR  
西鉄  
市営地下鉄

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

■ JR  
■ 西鉄  
■ 市営地下鉄



令和7年12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

