

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2年度

福岡市保健福祉局食品衛生検査所



## 写真で見る食品衛生検査所

### 【鮮魚市場係】



鮮魚市場



せりの様子



卸売場に並ぶサバ



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



青果物の残留農薬検査



市場内の  
巡回監視



HACCP導入支援  
(衛生管理計画作成会)

おしらせの工夫

**出荷前検査**を実施！

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

ホース内



# 目 次

本 編	
I	食品衛生検査所の主要業務・・・・・・・・ 1
II	鮮魚市場・青果市場監視活動状況・・・・・・・・ 3
III	検査結果の概要
1	鮮魚市場・・・・・・・・ 5
2	青果市場・・・・・・・・ 7
IV	鮮魚市場の検査結果の詳細
1	収去検査
	検体別検体数及び検査結果
①	海水魚（生食用鮮魚介類を除く）・・・・・・・・ 9
②	生食用鮮魚介類・・・・・・・・ 9
③	生カキ（生食用）・・・・・・・・ 10
④	貝類（生食用鮮魚介類の貝類、生カキ（生食用）を除く）・・・・・・・・ 10
⑤	魚のミンチ（魚を細碎し、加塩等行っていないもの）・・・・・・・・ 10
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	水（浄化海水）及び氷（砕氷）・・・・・・・・ 11
②	施設のふきとり等
3	調査研究等
(1)	相談・・・・・・・・ 12
(2)	その他の調査研究・・・・・・・・ 12
4	依頼検査（保健所等）
	検体別検体数及び検査項目数・・・・・・・・ 12
V	青果市場の検査結果の詳細
1	収去検査
(1)	農薬有効成分別検査件数・・・・・・・・ 13
(2)	残留農薬検査の食品別検体数及び検出状況
①	国内産野菜・・・・・・・・ 15
②	国内産果実・・・・・・・・ 16
③	輸入野菜・・・・・・・・ 16
④	輸入果実・・・・・・・・ 16
(3)	食品添加物（防ばい剤）検査の食品別検体数及び検出状況・・・・・・・・ 17
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）
3	青果市場ブランド推進施策における市外産出荷前検査
	（残留農薬検査の食品別検体数及び検出状況）
4	調査研究等（分析法の検討）・・・・・・・・ 18

VI	違反食品等の発見状況	
1	食品衛生法違反	
	(1) 収去検査	・ ・ ・ ・ 19
	(2) 巡回監視	・ ・ ・ ・ 19
2	食品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	・ ・ ・ ・ 19
3	不適魚等の発見状況 巡回監視	・ ・ ・ ・ 20
VII	苦情・相談及び魚種鑑別	・ ・ ・ ・ 21
VIII	衛生講習会・施設見学会	
1	衛生講習会	・ ・ ・ ・ 22
2	施設見学会	・ ・ ・ ・ 22
IX	HACCP導入支援	・ ・ ・ ・ 23

## 資料編

I	食品衛生検査所の概要	
1	沿革	・ ・ ・ ・ 25
2	施設	・ ・ ・ ・ 26
3	職員構成	・ ・ ・ ・ 26
4	保健福祉局組織機構	・ ・ ・ ・ 26
5	勤務・監視体制	・ ・ ・ ・ 26
II	市場の概要	
1	鮮魚・青果市場の概況	・ ・ ・ ・ 27
2	品目別取扱高	
	(1) 年度別 水産物部	・ ・ ・ ・ 28
	(2) 年度別 青果部	・ ・ ・ ・ 29
III	調査研究及び事例報告	
1	一覧(平成7年度～令和2年度)	・ ・ ・ ・ 30
2	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？～	・ ・ ・ ・ 33
IV	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・ ・ ・ ・ 36
V	検査方法と定量下限	
1	細菌検査・理化学検査	・ ・ ・ ・ 37
2	理化学検査（残留農薬検査）	・ ・ ・ ・ 39

# 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 276 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               <ol 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>・市場内施設のふきとり検査</li> </ul> </li> </ol> </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 252 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               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 市場内青果物の収去検査の内容                   <ul style="list-style-type: none"> <li>・残留農薬、防かび剤（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多いものなどに重点をおいて実施</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) 検査対象青果物及び農薬検査項目の検討                   <ul style="list-style-type: none"> <li>・検査対象青果物及び使用頻度の高い農薬の検査対象項目数を増やすことを目的に、前処理方法を検討</li> </ul> </li> </ol> </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準備説明会（全3回、延べ67名）</li> <li>・ 衛生管理計画作成の支援（45社）</li> </ul> <p>2 衛生講習会の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食中毒事例報告講習会と意見交換（全2回、72名）</li> </ul> <p>3 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、26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、青果市場ブランド推進施策の取組に協力し、年間計80検体を実施</li> <li>・ 防除記録に記載のない農薬検出時には、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</p> <p>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</p> <p>市場内各業者に対し、会議における導入支援や計画作成の支援を実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 卸業者のHACCP会議での導入支援（全3回、延べ49名）</li> <li>・ 仲卸業者に対する衛生管理計画作成会（全5回、延べ47名）</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リニューアル</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 更新頻度や掲載内容の見直しを実施</li> </ul> <p>(2) 業務概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 掲載内容の見直し</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) 施設見学・視察への対応（1回、17名）</p> <p>(2) 青果物の新たな残留農薬検査方法（STQ法）の動画作製</p>

## II 鮮魚市場・青果市場監視活動状況

業 種 別		市 場 合 計								
		対象 施設数	監視 施設数	違反等の状況						
				法令違反			その他			
				口頭 指導	文書 指導	その他 の措置	口頭 指導	文書 指導	その他 の措置	
合 計		154	37,259	13	-	1	-	-	-	
食品衛生法による許可施設	計	82	18,222	13	-	-	-	-	-	
	飲食店	一食・レストラン	-	-	-	-	-	-	-	-
		仕出し・弁当	1	-	-	-	-	-	-	-
		旅館を除くその他	-	-	-	-	-	-	-	-
	菓子製造業	-	-	-	-	-	-	-	-	
	魚介類販売業	65	16,602	9	-	-	-	-	-	
	魚介類せり売業	2	648	4	-	-	-	-	-	
	魚肉ねり製品製造業	-	-	-	-	-	-	-	-	
	食品の冷凍・冷蔵業	6	324	-	-	-	-	-	-	
	喫茶店営業	4	-	-	-	-	-	-	-	
	乳類販売業	2	-	-	-	-	-	-	-	
	食肉販売業	1	324	-	-	-	-	-	-	
	そうざい製造業	-	-	-	-	-	-	-	-	
冰雪製造業	1	324	-	-	-	-	-	-		
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	19,037	-	-	1	-	-	-	
	食品製造業	-	-	-	-	-	-	-	-	
	野菜・果実販売業	36	8,987	-	-	1	-	-	-	
	そうざい販売業	-	-	-	-	-	-	-	-	
	菓子販売業	-	-	-	-	-	-	-	-	
	上記以外食品販売業	36	10,050	-	-	-	-	-	-	
	添加物の販売業	-	-	-	-	-	-	-	-	
	器具・容器包装おもちゃ製造販売業	-	-	-	-	-	-	-	-	
給食施設	-	-	-	-	-	-	-	-		
県条例許可施設	食品販売業(再掲)	35	9,798	-	-	-	-	-	-	



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	28,020	13	-	-	-	-	-	37	9,239	-	-	1	-	-	-
82	18,222	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
65	16,602	9 ※1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	648	4 ※1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	324	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	324	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	324	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
35	9,798	-	-	-	-	-	-	37	9,239	-	-	1	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	36	8,987	-	-	1 ※2	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
35	9,798	-	-	-	-	-	-	1	252	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
35	9,798	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

違反等内訳

※1 衛生的取扱 13件 ※2 成分規格 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	542	1,271	184	686	184	169	15	36	159	123

##### <収去検査>

計	56 (1)	352 (1)	27 (0)	98 (0)	27 (0)	12	15 (0)	22 (0)	22	—
海水魚 ※1	15 (0)	240 (0)	—	—	—	—	—	—	—	—
生食用 鮮魚介類	12 (0)	48 (0)	12 (0)	48 (0)	12	12	—	12 (0)	12	—
生カキ (生食用)	15 (0)	50 (0)	15 (0)	50 (0)	15 (0)	—	15 (0)	10 (0)	10	—
貝類 ※2	11 (1)	11 (1)	—	—	—	—	—	—	—	—
魚のミンチ ※3	3	3	—	—	—	—	—	—	—	—

##### <施設の監視指導に係る食品等検査>

計	456	845	143	532	143	143	—	—	123	123
水及び氷	333	353	20	40	20	20	—	—	—	—
施設の ふきとり等	123	492	123	492	123	123	—	—	123	123

##### <調査研究等>

計	24	60	12	48	12	12	—	12	12	—
相談	5	5	—	—	—	—	—	—	—	—
分析法の検討	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他の 調査研究	19	55	12	48	12	12	—	12	12	—

##### <依頼検査（保健所等）>

計	6	14	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
360	585	233	6	16	6	313	11

29 (1)	254 (1)	233 (0)	3	11 (1)	—	—	7
15 (0)	240 (0)	233 (0)	—	—	—	—	7
—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—
11 (1)	11 (1)	—	—	11 (1)	—	—	—
3	3	—	3	—	—	—	—

313	313	—	—	—	—	313	—
313	313	—	—	—	—	313	—
—	—	—	—	—	—	—	—

12	12	—	3	4	1	—	4
5	5	—	—	—	1	—	4
—	—	—	—	—	—	—	—
7	7	—	3	4	—	—	—

6	6	—	—	1	5	—	—
---	---	---	---	---	---	---	---

## 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	370	65,122	370	65,046	11	76	
国 産	小 計	203	46,604	203	46,604	—	—
	野 菜	175	39,982	175	39,982	—	—
	果 実	28	6,622	28	6,622	—	—
輸 入	小 計	37	8,801	37	8,725	11	76
	野 菜	21	5,003	21	5,003	—	—
	果 実	16	3,798	16	3,722	11	76
調査研究等合計	130	9,717	130	9,717	—	—	

※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 (1)	36,580 (3)	160 (1)	36,504 (3)	11 (0)	76 (0)
国 産	小 計	123 (1)	27,779 (3)	123 (1)	27,779 (3)	—
	野 菜	102 (1)	22,818 (3)	102 (1)	22,818 (3)	—
	果 実	21 (0)	4,961 (0)	21 (0)	4,961 (0)	—
輸 入	小 計	37 (0)	8,801 (0)	37 (0)	8,725 (0)	11 (0)
	野 菜	21 (0)	5,003 (0)	21 (0)	5,003 (0)	—
	果 実	16 (0)	3,798 (0)	16 (0)	3,722 (0)	11 (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	80	18,825	80	18,825	—	—
農作物の安全・安心推進事業 (市内産出荷前検査)	小 計	73	17,145	73	17,145	—
	野 菜	67	15,724	67	15,724	—
	果 実	6	1,421	6	1,421	—
青果市場ブランド推進施策 (市外産出荷前検査)	小 計	7	1,680	7	1,680	—
	野 菜	6	1,440	6	1,440	—
	果 実	1	240	1	240	—

### <調査研究等>

調査研究等合計	130	9,717	130	9,717	—	—
分析法の検討	130	9,717	130	9,717	—	—



#### 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 テンプンク タータ	
					検査 項目数	成分 規格 違反	検査数	検出数
養殖魚	マダイ	国産	4	82	82	0	—	—
	カンパチ	国産	4	42	42	0	—	—
	ヒラメ	国産	2	34	32	0	2	0
		韓国	5	82	77	0	5	0
計			15	240	233	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	3	12	3	0	3	2	3	0	3	0	
	メキシコ	2	8	2	0	2	1	2	0	2	0	
タイラギ	韓国	2	8	2	0	2	0	2	0	2	0	
マグロ	国産	4	16	4	0	4	0	4	0	4	0	
	マルタ	1	4	1	0	1	0	1	0	1	0	
計			12	48	12	0	12	3	12	0	12	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	15	50	15	0	15	0	10	0	10	0
計		15	50	15	0	15	0	10	0	10	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	5	5	5	0
	韓国	3	3	3	1
	ロシア	1	1	1	0
アサリ	国産	2	2	2	0
計		11	11	11	1

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	3	3	3	0
計		3	3	3	0

## 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 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	278	278	—	—	278
	仲卸売場	35	35	—	—	35
氷		20	40	20	20	—
計		333	353	20	20	313

### 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	36	144	36	36	36	—	36
仲卸売場	各店舗	73	292	73	73	73	—	73
計		123	492	123	123	123	—	123

※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	テトロドトキシン
苦情相談	5	5	4	1
計	5	5	4	1

※詳細についてはp21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		ヒスタミン	麻痺性貝毒
					最確数	直接法		
海水魚	3	3	—	—	—	—	3	—
生食用鮮魚介類	12	48	12	12	12	12	—	—
貝類	4	4	—	—	—	—	—	4
計	19	55	12	12	12	12	3	4

### 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	5	13	2	2	2	2	5	—
計	6	14	2	2	2	2	5	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			農薬有効成分名	検査件数		
	国産 青果物	輸入 青果物	計		国産 青果物	輸入 青果物	計
EPN	123	37	160	クロルピリホスメチル	123	37	160
XMC	123	37	160	クロルフェナピル	111	37	148
アイオキシニル	111	37	148	クロルフェンビンホス	123	37	160
アクリナトリン	111	37	148	クロルプロファム	123	37	160
アザコナゾール	123	37	160	クロルフルアズロン	104	35	139
アジムスルフロン	111	37	148	クロルプロファム	123	37	160
アセタミプリド	106	28	134	クロロクシロン	111	37	148
アゾキシストロビン	111	28	139	クロロベンジレート	123	37	160
アトラジン	111	37	148	シアプロファミド	111	37	148
アミスルプロム	111	37	148	シアナジン	111	37	148
アメリリン	111	37	148	シアノホス	123	37	160
アラクロール	111	37	148	ジウロン	111	37	148
アラマイト	111	37	148	ジエトフェンカルブ	123	37	160
イサゾホス	123	37	160	シクロエート	111	37	148
イソキサチオン	123	37	160	ジクロシメット	111	37	148
イソフェンホス	123	37	160	シクロスルファミロン	111	37	148
イソプロチオラン	123	37	160	ジクロフェンチオン	123	37	160
イプロジオン	111	37	148	ジノテフラン	111	37	148
イプロバリカルブ	111	37	148	シハロリン	123	37	160
イプロベンホス	123	37	160	シハロホップブチル	116	35	151
イマザリル	111	26	137	ジフェナミド	123	37	160
イミダクロプリド	111	37	148	ジフェノコナゾール	111	37	148
インダノファン	111	37	148	シフルトリン	105	35	140
インドキサカルブ	111	37	148	シフルフェナミド	122	37	159
ウニコナゾールP	123	37	160	ジフルフェニカン	111	37	148
エスプロカルブ	123	37	160	ジフルベンズロン	111	37	148
エチオン	123	37	160	シプロコナゾール	123	37	160
エディフェンホス	123	37	160	シプロジニル	111	37	148
エトキサゾール	123	37	160	シベルメリン	116	35	151
エトフェンブロックス	111	37	148	シマジン	121	37	158
エトプロホス	123	37	160	シメコナゾール	104	35	139
エトリムホス	123	37	160	ジメタメリン	122	37	159
エポキシコナゾール	111	37	148	ジメテナミド	111	37	148
エンドスルファン	116	35	151	ジメトエート	111	37	148
オキサジアゾン	123	37	160	ジメトモルフ	122	37	159
オキサジキシル	123	37	160	シメトリン	111	37	148
オキサジクロメホン	111	37	148	ジメピペレート	123	37	160
オキサミル	111	37	148	シモキサニル	103	28	131
オキシカルボキシシン	103	28	131	シラフルオフェン	122	37	159
オリザリン	111	37	148	スピノサド	104	35	139
カズサホス	123	37	160	スピロキサミン	111	37	148
カフェンストール	111	37	148	スピロジクロフェン	111	37	148
カルバリル	111	37	148	スルプロホス	116	35	151
カルフェントラゾンエチル	111	37	148	ターバシル	111	37	148
カルプロパミド	111	37	148	ダイアジノン	123	37	160
キナルホス	123	37	160	ダイアレート	115	35	150
キノキシフェン	123	37	160	ダイムロン	111	37	148
キノクラミン	111	37	148	チアクロプリド	103	28	131
キノメチオネート	123	37	160	チアベンダゾール	111	26	137
クミルロン	111	37	148	チアムキサム	111	37	148
クレソキシムメチル	111	37	148	チオベンカルブ	123	37	160
クロチアニジン	103	28	131	デスメディアム	111	37	148
クロマゾン	123	37	160	テトラコナゾール	123	37	160
クロマフェノジド	111	37	148	テトラジホン	123	37	160
クロメプロップ	123	37	160	テニルクロール	123	37	160
クロラントラニリプロール	111	37	148	テブコナゾール	111	37	148
クロリダゾン	111	37	148	テブチウロン	111	37	148
クロリムロンエチル	111	37	148	テブフェノジド	111	37	148
クロルタールジメチル	123	37	160	テブフェンピラド	123	37	160
クロルピリホス	123	37	160	テフルトリン	123	37	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	111	37	148
デルタメトリン及びトクロメトリン	123	37	160
テルブトリン	111	37	148
トリアジメノール	111	37	148
トリアジメホン	123	37	160
トリアレート	116	35	151
トリシクラゾール	111	37	148
トリブホス	123	37	160
トリフルミゾール	111	37	148
トリフルムロン	104	35	139
トリフルラリン	123	37	160
トリフロキシストロビン	123	37	160
トルクロホスメチル	123	37	160
トルフェンピラド	111	37	148
ナプロバミド	122	37	159
ニトタールイソプロピル	123	37	160
ノバルロン	111	37	148
バクプロトラゾール	123	37	160
バラチオン	123	37	160
バラチオンメチル	123	37	160
ハルフェンブロックス	123	37	160
ハロスルフロメチル	111	37	148
ビフェントリン	123	37	160
ピラクロストロビン	111	37	148
ピラクロホス	111	37	148
ピラゾスルフロエチル	111	37	148
ピラゾリネート	111	37	148
ピラフルフェンエチル	104	35	139
ピリダフェンチオン	123	37	160
ピリダベン	123	37	160
ピリフタリド	111	37	148
ピリプチカルブ	111	37	148
ピリプロキシフェン	123	37	160
ピリミカーブ	111	37	148
ピリミジフェン	122	37	159
ピリミノバックメチル	111	37	148
ピリミホスメチル	123	37	160
ピリメタニル	123	28	151
ピロキロン	111	37	148
ピンクロプリン	123	37	160
フィプロニル	111	35	146
フェナリモル	111	37	148
フェントロチオン	123	37	160
フェノキサニル	123	37	160
フェノキシカルブ	111	37	148
フェノチオカルブ	123	37	160
フェノブカルブ	111	37	148
フェンスルホチオン	122	37	159
フェントエート	111	37	148
フェンバレレート	123	37	160
フェンピロキシメート	111	37	148
フェンブコナゾール	111	37	148
フェンプロバトリン	111	37	148
フェンプロピモルブ	111	37	148
フェンヘキサミド	104	35	139
フェンメディファム	111	37	148
フサライド	123	37	160
ブタクロール	111	37	148
ブタフェナシル	111	37	148
ブタミホス	123	37	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	123	37	160
ブプロフェジン	123	37	160
フラザスルフロン	111	37	148
フラムプロップメチル	123	37	160
フラメビル	111	37	148
フルアクリピリム	111	37	148
フルキンコナゾール	123	37	160
フルジオキソニル	106	28	134
フルシトリネート	123	37	160
フルシラゾール	111	37	148
フルトラニル	123	37	160
フルバリネート	123	37	160
フルフェノクスロン	111	37	148
フルミオキサジン	123	37	160
プレチラクロール	123	37	160
プロシミドン	123	37	160
プロチオホス	123	37	160
プロバジン	111	37	148
プロピコナゾール	123	28	151
プロピザミド	123	37	160
プロフェノホス	123	37	160
プロマシル	103	28	131
プロメトリン	111	37	148
プロモプロピレート	123	37	160
プロモホス	123	37	160
ヘキサコナゾール	104	35	139
ヘキサジン	111	37	148
ヘキサフルムロン	111	37	148
ヘキシチアゾクス	111	37	148
ベノキサコール	123	37	160
ベノキススラム	111	37	148
ベルメトリン	111	37	148
ベンコナゾール	111	37	148
ベンシクロン	111	37	148
ベンスルフロメチル	111	37	148
ベンゾフェナップ	111	37	148
ベンダイオカルブ	111	37	148
ベンディメタリン	123	37	160
ベンフルラリン	116	35	151
ベンフレセート	123	37	160
ホサロン	123	37	160
ボスカリド	111	37	148
ホスチアゼート	122	37	159
ホスメット	123	37	160
ホレート	111	37	148
マラチオン	123	37	160
マイクロブタニル	111	37	148
メタベンズチアズロン	111	37	148
メタラキシル及びメフェノキサム	116	35	151
メチダチオン	111	37	148
メキシフェンジド	103	28	131
メミノストロビン	123	37	160
メラクロール	123	37	160
メバニピリム	111	37	148
メフェナセット	111	37	148
メプロニル	111	37	148
モノリニュロン	111	37	148
リニュロン	111	37	148
ルフエヌロン	111	37	148
レナシル	122	37	159
計 240種類	27,779	8,725	36,504

## (2) 残留農薬検査の食品別検体数及び検出状況

## ① 国内産野菜

食品分類	作物例	検体数	検出 検体数	最大検査 項目数	延べ検査 項目数	検出農薬有効成分(件数)
アスパラガス		1	0	240	240	
いちご		2	2	240	480	アセタミプリド、スピノサド、フェンピロキシメート、メブニピリム
おくら		2	0	240	480	
かぶ類の根		1	1	231	231	ジノテフラン
かぶ類の葉		1	1	231	231	クロラントラニプロール、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	かぼちゃ、ズッキーニ	3	0	240	599	
カリフラワー		2	0	240	480	
かんしょ		2	0	224	448	
キャベツ		3	1	240	711	トルフェンピラト
きゅうり		4	4	240	830	チアトキサム、トリフルミゾール、プロシメト(2)、メタラキシル及びメフェノキサム、フルフェノクスロン
きょうな	みずな	3	2	240	599	アセタミプリド、フルフェノクスロン
ごぼう		2	0	239	478	
こまつな		3	3	240	720	アセタミプリド(2)、クロチアエニジン、シアゾファミド、ジノテフラン(3)、シベルメトリン、スピノサド、チアトキサム、フルフェノクスロン(2)
さといも類	さといも	1	1	224	224	クロルフェナピル
しゅんぎく		3	2	240	720	アゾキシストロピン、アラクロール、イソキサチオン、ジノテフラン、テルベンズロン、トルクロホスメチル、フルフェノクスロン
しょうが		2	0	239	478	
セロリ		3	3	240	720	アセタミプリド、イミダクロプリド、クロチアエニジン(2)、クロラントラニプロール(2)、クロルフェナピル、ジノテフラン、ジフェノコナゾール、トリフルミゾール、フルフェノクスロン(2)
その他のあぶらな科野菜	かつおな	1	1	231	231	アゾキシストロピン、エトフェンプロックス、クロチアエニジン、シアゾファミド、チアトキサム
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	0	240	240	
その他のゆり科野菜	らっきょう	1	0	240	240	
その他の野菜	れんこん	2	0	231	350	
だいこん類の根		3	0	240	720	
たまねぎ		3	1	240	599	アゾキシストロピン
チンゲンサイ		3	2	240	599	クロチアエニジン、クロラントラニプロール(2)、シアゾファミド、ジノテフラン、チアトキサム
トマト	トマト、ミニトマト	6	5	240	1440	ジエトフェンカルブ、ジノテフラン、トリフルミゾール、ピラクロストロピン、フェンヘキサト、フルシオキソニル(2)、ホスカリト(2)
なす		4	1	240	830	プロシメト
にら		2	0	240	359	
にんじん		3	0	240	599	
にんにく		1	0	239	239	
ねぎ	青ねぎ、白ねぎ	6	5	240	1310	クロチアエニジン、クロラントラニプロール、ジノテフラン(2)、ジメトモルフ、チアトキサム(2)、トルフェンピラト、フルトラニル、フルフェノクスロン
はくさい		3	2	240	590	イミダクロプリド(2)、ホスカリト、メタラキシル及びメフェノキサム
ばれいしょ		2	0	224	448	
ピーマン	ピーマン	4	2	240	960	クロラントラニプロール、ジノテフラン、シフルフェナミド、トリフルミゾール、フェナリモル、プロシメト
ブロッコリー		2	0	240	480	
ほうれんそう		3	3	240	720	アセタミプリド、イミダクロプリド、クロチアエニジン、クロラントラニプロール、シアゾファミド、ジノテフラン、チアトキサム、フルフェノクスロン(3)、ベルメトリン
メロン類果実	メロン	1	0	240	240	
やまいも	ながいも	2	0	224	436	
レタス	結球レタス、サニーレタス、サラダ菜	6	4	240	1440	アセタミプリド、イミダクロプリド、クロラントラニプロール、クロルフェナピル、シベルメトリン、チアトキサム(3)、フルフェノクスロン、ホスカリト
未成熟いんげん	ジャンボいんげん、さやいんげん	2	1	240	359	ジノテフラン
未成熟えんどう	グリーンピース、きぬさや	2	2	240	480	アセタミプリド、イプロジオン、エトフェンプロックス、クロルフェナピル、フルフェノクスロン、ベルメトリン
計		102	49	—	22,818	120

※検出農薬有効成分にカッコ書きがないのは1回検出したことを表す。

## ② 国内産果実

食品分類	作物例	検体数	検出 検体数	最大検査 項目数	延べ検査 項目数	検出農薬有効成分(件数)
うめ		1	1	240	240	ジフェノコナゾール
かき		3	3	240	720	ジノテフラン(3)、ジフェノコナゾール、シラフルオフェン
キウイー		2	2	240	480	クレソキシムメチル(2)、ジノテフラン
すもも		1	0	239	239	
その他のかんきつ類果実	かぼす、不知火、ぼんかん、ゆず、いよかん	5	5	234	1,170	クレソキシムメチル、ジノテフラン(2)、テブコナゾール、ピリダベン、メチダチオン(3)
ぶどう	デラウェア、巨峰	2	0	240	480	
みかん		3	2	234	685	ジノテフラン(2)
りんご		3	3	239	708	クロラントラニプロール、シプロジニル、シヘルメリン(3)、スピロシクロフェン、ホスカリト
西洋なし		1	1	239	239	アセタミプリド、クレソキシムメチル、シヘルメリン、チアクロプリド、トリフロキシストロビン
計		21	17	—	4,961	31

※検出農薬有効成分にカッコ書きがないのは1回検出したことを表す。

## ③ 輸入野菜

食品分類	作物例	生産地	検体数	検出 検体数	最大検査 項目数	延べ検査 項目数	検出農薬有効成分(件数)
おくら		フィリピン	1	0	240	240	
かぼちゃ		メキシコ	1	1	240	240	イミダクロプリド
ごぼう		中国	2	1	239	478	クロチアニジン、チアメキサム
さといも類	さといも	中国	2	0	224	448	
しょうが		中国	2	1	239	478	メタラキシル及びメフェノキサム
たまねぎ		ニュージーランド、中国	3	0	240	720	
にんじん		中国	2	0	240	480	
にんにく		中国	1	0	239	239	
ねぎ	白ねぎ	中国	2	2	240	480	クロチアニジン(2)、チアメキサム(2)
ピーマン	パプリカ	韓国	3	1	240	720	ピラクロストロビン、ホスカリト
メロン類果実	メロン	ホンジュラス	1	1	240	240	チアベンダゾール
レタス	結球レタス	台湾	1	1	240	240	チアメキサム、プロシメト
計			21	8	—	5,003	13

※検出農薬有効成分にカッコ書きがないのは1回検出したことを表す。

## ④ 輸入果実

食品分類	生産地	検体数	検出 検体数	最大検査 項目数	延べ検査 項目数	検出農薬有効成分(件数)
オレンジ	アメリカ、オーストラリア	3	2	228	684	ブプロフェジン、プロピコナゾール
キウイー	ニュージーランド	1	0	240	240	
グレープフルーツ	アメリカ、南アフリカ	4	3	228	912	イミダクロプリド、ピラクロストロビン(2)、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	アゾキシストロビン、クロルピリホス、クロルフェニピル
ぶどう	チリ、メキシコ	2	2	240	480	アゾキシストロビン、イミダクロプリド、キノキシフェン、ジフェノコナゾール、シプロジニル、テブコナゾール、トリフロキシストロビン、ピリメタニル、フェンヘキサミド、フルジオキソニル
レモン	アメリカ、チリ	2	1	228	456	クロルピリホス
計		16	9	—	3,722	20

※検出農薬有効成分にカッコ書きがないのは1回検出したことを表す。

## (3) 食品添加物(防ばい剤)検査の食品別検体数及び検出状況

(単位:mg/kg)

食品分類	生産地	検体数	延べ検査 項目数	アゾキシ ストロビン	イマザリル	オルトフェニル フェノール	ジフェニル	チアベンダ ゾール	ピリメタニル	フルジ オキシニル	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.	1.5~2.3	N.D.	N.D.	0.50~1.3	N.D.	N.D.~1.6	N.D.~6.9
グレープフルーツ	アメリカ、南アフリカ	4	32	N.D.	0.35~1.6	0.7~1.1	N.D.	0.48~0.67	N.D.	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	N.D.~1.0	0.99~1.1	N.D.	N.D.	0.20~2.4	N.D.	1.2~2.0	N.D.
計		11	76	—	—	—	—	—	—	—	—

※「N.D.」は不検出を表す。

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

検体名	検体数	検出 検体数	最大検査 項目数	延べ検査 項目数	検出農薬有効成分(件数)
アスパラガス	2	0	240	480	
アスパラ菜	1	0	240	240	
苺	5	4	240	1,173	エトキサゾール、ジエトフェンカルブ、シフルフェナミド、トリフルミゾール、ヘキシチアゾクス、メパニピリム(2)、ルフェスロン
枝豆	3	3	240	720	アゾキシストロビン、クロチアニジン(2)、クロルフェナビル、シアゾファミド、シベルメリン、フェニトロチオン、フルフェノクスロン、ヘキシチアゾクス
かつおな	3	3	231	693	アセタミプリド(2)、アゾキシストロビン(2)、アミスルプロム、クロルフェナビル、シアゾファミド(2)、テトラジホン
かぶの根	3	2	240	720	アミスルプロム、クロルフェナビル、ジノテフラン、チアメキサム
かぶの葉	3	3	240	720	アミスルプロム、クロチアニジン、クロラントラニプロール、クロルフェナビル(2)、シアゾファミド、ジノテフラン、チアメキサム、トルフェンピラド
かぼちゃ	1	0	240	240	
キャベツ	5	1	240	1,182	クロルフルアズロン
こな	1	0	240	240	
小松菜	4	4	240	960	アセタミプリド(2)、イミダクロプリド、クロチアニジン、ジノテフラン(4)、シベルメリン、フルフェノクスロン(2)、ルフェスロン
しゅんぎく	13	11	240	2,872	アセタミプリド、クロチアニジン(4)、クロルフェナビル(4)、ジノテフラン(4)、フルフェノクスロン(6)、プロピザミド(6)
すいか	1	0	240	240	
だいこんの根	4	0	240	951	
たまねぎ	1	0	240	240	
トマト	2	0	240	480	
なす	2	0	240	480	
ねぎ	4	1	240	942	ジノテフラン、シベルメリン
ブロッコリー	4	0	240	951	
ほうれんそう	3	3	240	720	クロチアニジン、ジノテフラン、チアメキサム、フルフェノクスロン(2)
みずな	2	1	240	480	チアメキサム、テフルトリン、トリフルラリン、フルフェノクスロン
小計	67	36	—	15,724	88
あまなつ	2	2	234	468	メチダチオン(2)
すもも	1	1	239	239	ジノテフラン
日向柑	1	1	234	234	メチダチオン
ぶどう	2	2	240	480	アセタミプリド、クレソキシムメチル、クロルフェナビル、シフルトリン、チアメキサム、テブコナゾール(2)
小計	6	6	—	1,421	11
合計	73	42	—	17,145	99

※検出農薬有効成分にカッコ書きがないのは1回検出したことを表す。

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

検体名	検体数	検出 検体数	最大検査 項目数	延べ検査 項目数	検出農薬有効成分(件数)
赤しそ	1	1	240	240	クロラントラニプロール
だいこんの根	1	0	240	240	
だいこんの葉	1	0	240	240	
みずな	1	0	240	240	
ブロッコリー	1	0	240	240	
つぼみな	1	0	240	240	
小計	6	1	—	1,440	1
キウイフルーツ	1	1	240	240	ジノテフラン、クレソキシムメチル
小計	1	1	—	240	2
合計	7	2	—	1,680	3

※検出農薬有効成分にカッコ書きがないのは1回検出したことを表す。

## 4 調査研究等(分析法の検討)

	検体数	最大検査 項目数	延べ検査 項目数
妥当性評価試験	40	3	60
新規分析方法検討	90	240	9,657
合計	130	—	9,717

## 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	
R2. 6. 16	アカガイ	韓国	第6条 第2号	麻痺性貝毒規制値超過 7.62MU/g検出 ※規制値 4MU/g	所管部署へ通知
R2. 12. 7	しゅんぎく	国産	第13条 第2項	成分規格 イキサチオン 8.4ppm検出 ※基準値 0.05ppm	所管部署へ通知
			第13条 第3項	成分規格 アラクロール 0.03ppm検出 ※基準値 0.01ppm テフルベンス`ロン 0.85ppm検出 ※基準値 0.01ppm	

#### (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（13件）	口頭指導

### 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

年 月 日	検 体 名	産 地	違 反 内 容		措 置
R2. 10. 12	春菊	国産	食衛法違反相当	プロピザミド 1.3ppm検出	所管部署へ情報提供
R2. 10. 19	春菊	国産	食衛法違反相当	プロピザミド 1.8ppm検出	所管部署へ情報提供
R2. 12. 7	かつおな	国産	食衛法違反相当及び 農取法違反疑い	テトラジ`ホシ 0.03ppm検出	所管部署へ情報提供

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



### 3 不適魚等の発見状況

#### 巡回監視



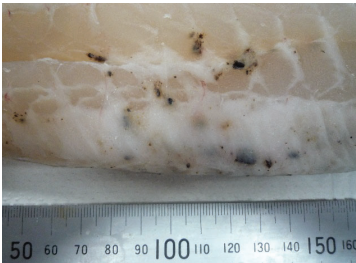
年月日	魚種名	尾数	漁獲海域	発見時の状況	措置
R2.4.21	不明フグ(疑い)	1	玄界灘	卸売場に陳列	当所で引取り
R2.6.2	イシナギ	4	不明	卸売場に陳列	肝臓廃棄指導
R3.1.5	ナシフグ	1	不明	卸売場に陳列	当所で引取り
R3.3.2	ナシフグ	2	不明	卸売場に陳列	当所で引取り

## 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2年4月1日	クジラ加工品の表示	表示
2	令和2年4月23日	タコの異物	同定
3	令和2年6月8日	ミンククジラ食中毒	体調異常
4	令和2年6月12日	ウニの異物	同定
5	令和2年8月3日	カンパチの異臭	異味・異臭
6	令和2年9月1日	マグロ内臓処理施設	相談
7	令和2年9月14日	オオモンハタの異物	同定
8	令和2年11月9日	ハナサキガニの異物	同定
9	令和2年12月9日	ボラの腹出し処理場所	相談
10	令和2年12月11日	ハタの魚種鑑別	同定
11	令和3年2月8日	両性トラフグ白子のテトロドトキシン含有量	その他

以下に番号2、4、7の詳細を記載

2	件 名	タコの異物			
	年 月 日	令和2年4月23日	分類		同定
	相談者	市場内仲卸業者			
	検査項目	同定	検体数		1
	内 容	タコの体表に毛のような異物が複数刺さっていたおり、取引先にこれは何かと尋ねられた。異物が何であるか調べてほしい。			
対 応	実体顕微鏡、走査型電子顕微鏡で検鏡と元素分析を行った。その結果、異物はリンとカルシウムを多く含有しており、鯛のヒレ（対照品）とほぼ同じ組成を示した。よって生物由来の骨やヒレ様の物質であると推察された。				
4	件 名	ウニの異物			
	年 月 日	令和2年6月12日	分類		同定
	相談者	市場内卸業者			
	検査項目	同定	検体数		1
	内 容	板ウニに白色異物が混入していたので、異物が何であるか調べてほしい。			
対 応	実体顕微鏡、走査型電子顕微鏡で検鏡と元素分析を行った。その結果、異物はカルシウム、炭素、酸素を多く含有していた。また、硫酸アルミニウムカリウム（カリミョウバン）や硫酸アルミニウムアンモニウム（アンモニウムミョウバン）とは異なるスペクトルを示し、生物由来の物質であると推察された。				
7	件 名	オオモンハタの異物			
	年 月 日	令和2年9月14日	分類		同定
	相談者	市場内仲卸業者			
	検査項目	同定	検体数		1
	内 容	出荷したオオモンハタの筋肉部に黒い異物が確認され、返品があった。異物が何であるか調べてほしい。			
対 応	異物が筋肉部で確認され、異物の入り方がディディモゾイド様であったため、文献で調べたところ吸虫類のリリアトレマと推察された。より詳しく調べるため福岡県水産海洋技術センターに同定を依頼した。その結果、検鏡では宿主が死亡して時間が経過していたため、リリアトレマの形は確認できなかったが、文献に掲載されている写真と異物が類似しているため、リリアトレマの可能性が高いとの報告を得た。				

## Ⅷ 衛生講習会・施設見学会

### 1 衛生講習会

実施日	担当	内 容	対象団体名	参加者数
R2. 8. 8	鮮魚市場係	食中毒事例報告講習会	仲卸業者	32
R2. 9. 2		食中毒事例報告講習会	卸売業者	40
R2. 11. 25		フグ鑑別講習会	卸売業者、仲卸業者	26
R2. 12. 18		◆HACCP準備講習会	卸売業者、仲卸業者、開設者	29
R3. 2. 17 ～R3. 2. 25		◆HACCPに沿った衛生管理の準備説明会（計3回）	仲卸業者	30
R3. 3. 8		◆HACCPに沿った衛生管理の準備説明会	仲卸業者	8
R2. 4. 9	青果市場係	食品衛生講習会	卸売業者	10
R2. 4月 ～R3. 2月		◆卸売業者HACCP会議（計3回）	卸売業者	49
R3. 2月		◆衛生管理計画作成会（計5回）	仲卸業者	47
R3. 2. 26		食品衛生講習会	卸売業者等	11
実施回数 18 回			参加者合計	282

◆：HACCP導入支援（p 23に再掲）

### 2 施設見学会

	内 容	団体区分	件数	人数
青果市場	青果市場の食品衛生について	消費者	1	17

※ 例年実施していた監視員等研修、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2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。

### <主な取り組み内容>

- ・法改正の説明会（平成30年度～）
- ・講演会&ワークショップ（平成30年2月）
- ・HACCP勉強会
- （ 鮮魚市場：おしかけミニミニ講座（平成29年度～）、  
とってもしやすい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～）
- ・情報発信（掲示板、ニュースレター等）（平成29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2年度の取り組み>

令和2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等の取組みを実施した。

#### 1 鮮魚市場係の取組み

##### ① HACCP準備講習会

	実施日	対象	参加人数	備考
1	12月18日	卸業者、仲卸業者、開設者	29人	-

##### ② HACCPに沿った衛生管理の準備説明会

	実施日	対象	参加人数	備考
1	2月17日、18日、25日	仲卸業者	30人	-
2	3月8日	仲卸業者	8人	-

計 38人

## 2 青果市場の取組み

### ① HACCP 勉強会（卸業者 HACCP 会議にオブザーバー出席し、HACCP 導入支援）

	実施日	対象	参加人数	備考
1	11月25日	卸業者	20人	-
2	12月22日	卸業者	7人	-
3	12月26日	卸業者	22人	-

計 49人

### ② 衛生管理計画作成会

	実施日	対象	参加人数	備考
1	2月22日	仲卸業者	21人	2回実施
2	2月25日	仲卸業者	25人	2回実施
3	2月26日	仲卸業者	1人	

計 47人

# 資料編

## I 食品衛生検査所の概要

### 1 沿革

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

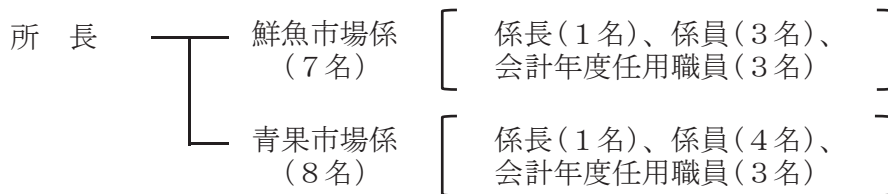
## 2 施設

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

## 3 職員構成

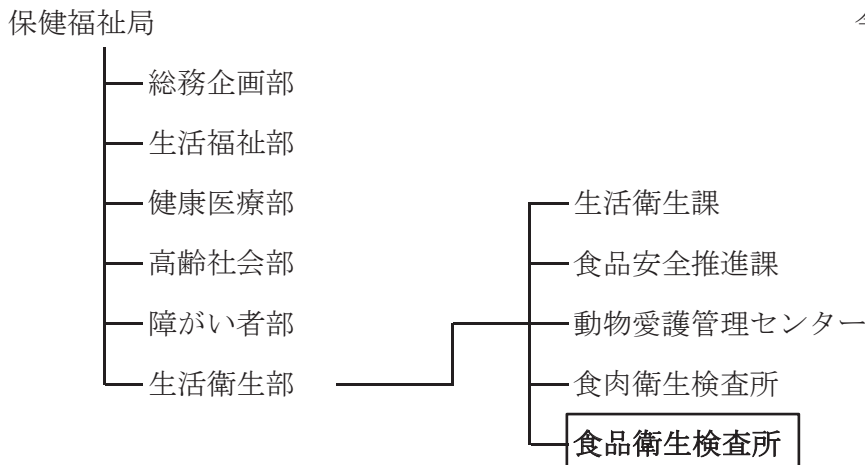
令和3年4月1日現在

食品衛生検査所 16名 (職員 10名、会計年度任用職員 6名)



## 4 保健福祉局組織機構

令和3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	7:00~15:00

## II 市場の概要

### 1 鮮魚・青果市場の概況

令和3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		40	35
売 買 参 加 者		151	453
関 連 事 業 者		47	31
開 場 時 間		0:00 ~ 24:00	0:00 ~ 24:00
せ り 時 間		3:00 ~ 15:00	7:00 ~ 15:00

\*) ベジフルスタジアム (愛称)



## 2 品目別取扱高

### (1) 年度別 水産物部

区分	年度	平成26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
	開場日数	285	285	282	282	278	278	276
総 数	数量(ト)	78,554	78,217	69,954	71,706	67,703	58,885	57,128
	指数	100	100	89	91	86	75	73
	金額(千円)	46,672,156	47,519,148	45,544,213	44,748,444	43,317,466	39,461,415	34,671,901
	指数	100	102	98	96	93	85	74
	平均単価(円/kg)	594	608	651	624	640	670	607
	指数	100	102	110	105	108	113	102
生 鮮	数量(ト)	67,798	68,234	60,939	63,869	60,380	51,834	50,941
	指数	100	101	90	94	89	76	75
	金額(千円)	36,233,243	37,263,302	35,732,827	35,360,002	34,546,482	31,141,011	27,404,435
	指数	100	103	99	98	95	86	76
	平均単価(円/kg)	534	546	586	554	572	601	538
	指数	100	102	110	104	107	113	101
冷 凍	数量(ト)	8,155	7,226	6,573	5,562	5,215	5,076	4,438
	指数	100	89	81	68	64	62	54
	金額(千円)	7,447,397	7,196,012	6,865,489	6,472,433	6,094,585	6,180,328	5,335,719
	指数	100	97	92	87	82	83	72
	平均単価(円/kg)	913	996	1,044	1,164	1,169	1,217	1,202
	指数	100	109	114	127	128	133	132
塩 干 加 工	数量(ト)	2,601	2,756	2,442	2,275	2,108	1,975	1,749
	指数	100	106	94	87	81	76	67
	金額(千円)	2,991,516	3,059,834	2,945,898	2,916,009	2,676,398	2,140,076	1,931,746
	指数	100	102	98	97	89	72	65
	平均単価(円/kg)	1,150	1,110	1,206	1,282	1,270	1,083	1,104
	指数	100	97	105	111	110	94	96

(2) 年度別 青果部

区分	年度	平成26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
		開場日数	265	262	262	256	253	256
総数	数量(ト)	324,707	323,487	342,478	325,979	305,075	310,463	307,175
	指数	100	100	105	100	94	96	95
	金額(千円)	63,824,405	69,242,662	74,189,191	70,490,666	65,603,089	64,863,121	68,335,890
	指数	100	108	116	110	103	102	107
	平均単価(円/kg)	197	214	217	216	215	209	222
	指数	100	109	110	110	109	106	113
野菜	数量(ト)	255,179	256,968	275,432	255,967	238,874	243,782	241,557
	指数	100	101	108	100	94	96	95
	金額(千円)	43,223,002	47,733,972	52,286,183	48,215,985	43,008,560	42,333,481	45,243,034
	指数	100	110	121	112	100	98	105
	平均単価(円/kg)	169	186	190	188	180	174	187
	指数	100	110	112	111	107	103	111
果実	数量(ト)	68,893	65,907	66,538	69,526	65,730	66,200	65,194
	指数	100	96	97	101	95	96	95
	金額(千円)	20,428,610	21,336,569	21,764,812	22,144,448	22,475,752	22,408,608	22,988,510
	指数	100	104	107	108	110	110	113
	平均単価(円/kg)	297	324	327	319	342	339	353
	指数	100	109	110	107	115	114	119
鳥卵	数量(ト)	635	611	508	486	471	482	425
	指数	100	96	80	77	74	76	67
	金額(千円)	172,793	172,122	138,196	130,233	118,778	121,032	104,345
	指数	100	100	80	75	69	70	60
	平均単価(円/kg)	272	282	272	268	252	251	246
	指数	100	104	100	99	93	92	90

### Ⅲ 調査研究及び事例報告

#### 1 一覧（平成7年度～令和2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）

## 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？～

福岡市食品衛生検査所

○楠牟禮明穂，馬場聡，野中研一，石津尚美

## 1 はじめに

HACCP 初心者の食品事業者にとって HACCP の入口は、整理整頓に始まる衛生7S（整理，整頓，清掃，洗浄，殺菌，しつけ，清潔）の徹底である。当所では，平成29年度末から HACCP を理解して取り組むための支援を続けてきた。『HACCP とは何か？』で始まった我々の取り組みは，『HACCP がもたらすもの』を知り，そして，『具体的に何をすればよいか』という問いに答える時期になった。そこで HACCP に大切な科学的な知見に基づく行動となる7Sを目指した講座を開くこととした。

## 2 実施した講座の概要

事業者に科学的な知見を得るチャンスとなる講座を「7Sゼミ」と称し，鮮魚市場で2回，青果市場で7回（延べ9回）の講座を実施した。時間は1回あたり30分，基本的に1回完結型とし，「科学的視点」を取り入れた内容とするため，実験を軸に組み立てた。

## 3 講座内容

## テーマ1 温度管理

鮮魚市場における低温管理は施氷によるものが大部分を占め，定期的に追加の施氷が必要である。また，青果市場においても，8割が低温卸売場であり，温度管理を重要視している。温度管理の必要性を再確認するべく実施に至った。

場所	日程	タイトル	参加者	プログラムの特徴
鮮魚市場	6/20	目で見える魚の温度の上がり方 ～おトクな氷の使い方～	27名 (9社)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・課題：施氷の仕方は経験値によるもので，統一された目安はない。また，魚を入れた保冷容器のふたが開いた状態で市場に並び，低温を保つことができていない場合がある。</li> <li>・科学的視点：氷の量や保存の仕方の違いによる魚の温度推移が数字やグラフで分かる。</li> <li>・体験内容：普段通りの施氷した魚の温度を測り，冷え方を数値で実感する。塩と氷水の関係を題材に測定と記録のプロセスを踏む練習をする。</li> </ul>
	9/18 9/20 (2回連続)	温度と細菌の関係	24名 (7社)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・課題：夏場の高い気温の中では施氷が不足している状況が散見される。</li> <li>・科学的視点：低温管理が不十分なとき，細菌の増殖が活発になることを実際に細菌数を数えて理解する。</li> <li>・体験内容：氷が切れた魚の表面温度を測った後，ふき取りをし，簡易的な細菌検査を体験する。</li> </ul>
青果市場	10/8 10/10 (2回連続)	温度により細菌の増え方がどう変わる？～野菜を使った実験～	34名 (3社)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・課題：頻繁な扉の開閉により，低温管理が不十分な場合がある。青果物起因の食中毒も起こりうることを再確認する必要がある。</li> <li>・科学的視点：低温管理が不十分なとき，細菌の増殖が活発になることを細菌数を数えて理解する。</li> <li>・体験内容：野菜を使って実際の売場の3種類の温度帯において細菌の増え方に違いがあるのか，細菌検査を通して体験する。</li> </ul>

## テーマ2 手洗い

食品に対する人由来の汚染は作業前の不十分な手洗いであることが原因と考えられる。目に見えない汚れの洗浄はおろそかになりがちであるため、汚れを数値化・視覚化して、汚れの落ちにくい場所を知り、日頃の手洗いの効果を見直す必要があった。

場所	日程	タイトル	参加者	プログラムの特徴
青果市場	7/4	手や手袋の汚れとは？～仕事中的あなたの手はきれい？～	17名 (5社)	・ <b>課題</b> ：作業前に手洗いをしない事業者が見受けられる。 ・ <b>科学的視点</b> ：手の汚れをATP検査により数値化する。 ・ <b>体験内容</b> ：手に付着しているATP量を測定し、手洗いの状況とATPに見立てた汚れの量との相関を測定し、実感する。 また、手に蛍光物質を付着させ、手洗いをさせたのちに、残った蛍光物質をUVランプで観察し、洗い残しが無いか確認する。
	8/1	汚れを落とす手の洗い方とは？～洗い残しが見える～	16名 (3社)	

## テーマ3 感染症の持ち込み防止

フードチェーンの上位に位置する市場において、感染症の拡大がもたらす影響は大きい。万が一に備えてスキルを習得することは危機管理の点で重要である。

場所	日程	タイトル	参加者	プログラムの特徴
青果市場	11/28	ノロウイルス講座	159名 (13社)	・ <b>課題</b> ：ノロウイルスに関する基礎知識や予防策、嘔吐物の処理方法など職場での蔓延を防ぐ方法を知らない人が多い。 ・ <b>科学的視点</b> ：ノロウイルスの特徴を踏まえた処理の実践。 ・ <b>体験内容</b> ：科学的知見に基づいた想定体験として類似嘔吐物を使って処理を実演し、コツを身に着ける。

## 4 実施後アンケート

1回の講座が終わるごとに参加者に対し理解度に関するアンケートを行った。その結果、テーマ2の手洗いに関する講座とテーマ3の感染症の持ち込み防止に関する講座ではすべて理解度が85%を超えた。参加者らは「これまでの手洗いでは足りないと気付いた」「日頃の手洗いが自己満足でしかないと認識した」という声が多数聞かれ、体験から学んだことを現場で実行するきっかけとなったと考える。一方で、テーマ1の温度管理に関する講座では、鮮魚市場では90%程の理解度であったのに対し、青果市場では64%に留まった。これは実験内容が鮮魚市場では「氷の量によって細菌の増殖にも違いが出る」という、毎日の現場に即したものであったのに対し、青果市場では鮮魚市場に比べ、日ごろは行わない作業が多く、日頃の業務に活かすイメージに結びにくかったためと考えられる。鮮魚市場のアンケート結果にあった「現場での温度管理が大切だということが分かった」という声を青果市場でも得られるよう、すぐに現場で実践可能な実験内容を企画する必要性を強く感じた。

## 5 おわりに

1年を通して実施した本ゼミは座学のみ講座とは異なった「楽しさ」や「納得」を加えたことにより、HACCPに大切な科学的な知見を参加者に与えることができたと思う。この一連の講座後、場内を監視しているときに、参加者から「今、この魚は何度？」と放射温度計で測るよう求められるなど、衛生意識の向上が感じられる場面が多々あった。このちょっとした意識の変化が重要であると考えられる。

しかしながら、現在、新型コロナウイルスの影響で本ゼミのような対面型の講習会の実施が難しい状況になっている。対面だからこそ得るものも多いができる限りリモートに切り替えるという方針で、今年度当所はSNSを取り入れた講習会の手法を検討している。思いもよらない危機に直面し市場関係者の困惑もあったが、今こそHACCPにおける危機管理の考え方の重要性を事業者に強調して伝えるチャンスでもあると考える。

# 科学的なゼミ

## 科学的なものの見方を学ぶために実験を取り入れてみた

当所では、市場内事業者を対象として平成29年度末からHACCPを理解して取り組むための支援を続けてきた。『HACCPとは何か?』で始まった我々の取り組みは、『HACCPがもたらすもの』を知り、そして『具体的に何をすればよいか』という問いに答える時期になった。

そこでHACCPに大切な科学的なものの見方をテーマとして講座に実験を取り入れたので、その効果について報告する。

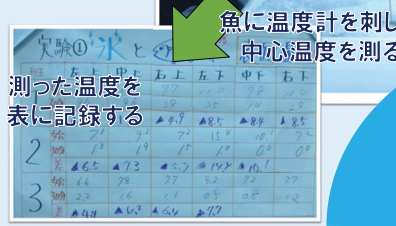
### トロ箱のサバに氷を詰めてサバの温度を測ってみた

市場では温度管理が衛生管理の上で、最も重要なポイントである。特に鮮魚市場においては、氷によって低温管理が行われているが、施水の仕方は、



普段通り施水

売場担当の経験値に基づくものであり、統一されていない。そこで、施水時に実際どれくらいの温度になっているのかを温度計で測ることで、具体的な数値を知り、施水の際の目安を知る機会を設けた。参加者は自主的に計測と記録の役割を分担し、講座は楽しい雰囲気でも進んでいった。



魚に温度計を刺して中心温度を測る

測った温度を表に記録する

測った温度	中	お	上	左	中	右
2	6.5	7.3	6.7	6.8	6.9	7.2
3	6.4	7.8	7.7	8.2	8.2	7.7
	6.3	6.6	6.7	6.8	6.8	6.2

### 温度と氷の量の関係を調べてみる

手法に着目

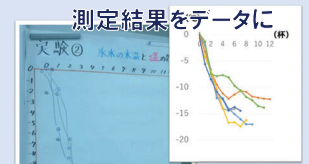
## 温度管理

をテーマに2つの目標を設定

### 計測結果をグラフにしてみた

市場では浄化海水に氷と鮮魚を浸ける場面が見られる。これを再現する実験を行った。参加者は自ら温度を記録し、グラフを作成した。

自ら記録した結果から、塩濃度と温度変化の科学的相関が分かること驚きの声があがった。



測定結果をデータに

★ひと工夫★  
参加者自ら記録し、見える化する!

### ゼミ後に

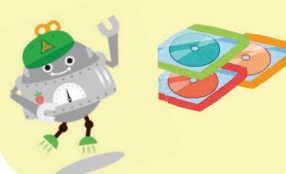
毎回ニュースレターを配布! 内容はゼミでのポイントの振り返りや、実験結果の集計結果の共有、アンケートにあった質問の回答などを盛り込んだ。



### フォローアップ!

#### DVDを作って配布!

感染症の持ち込み防止のテーマでは、アンケートの意見をもとに何度も見返すことが出来るDVDを制作し、全社に配布した。結果は好評! 定型なものにはこのツールで!



### おわりに

理解度は全体的に高い回が多く、アンケートでも前述したような嬉しい意見が多数寄せられた。一方で、実験したことが現場でどう役立つのか伝わりきれていないような声もあった。ディスカッションなど意見交換の時間を設け、実験後のフォローも必要だったと思われる。

我々が事業者に期待するのは、チェック項目が「なぜ」衛生管理に繋がるのかを知り、根拠を持って取り組むことである。さらにこのゼミは測定と記録のプロセスを踏む練習の場でもあった。これまで行ってきた座学とは違うアプローチでの取り組みとなった本ゼミはHACCPを「科学」ととらえる糸口となっただろう。

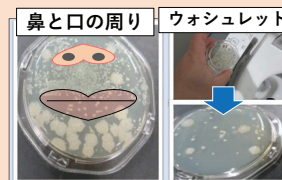
### なぜ必要かに着目 温度と細菌の増え方の関係を調べてみる

### 細菌試験にトライした

この実験では温度管理がなぜ必要なのかをテーマにした。腐敗や細菌性食中毒の防止に大きな影響があることを知るためだ。設定した3つの温度帯で野菜に付着した細菌の増え方を比較するため、コロニー数を記録した。

アンケートでは、初めて見る細菌にショックを受ける声や、青果物でも食中毒が起きることを再認識したという声があった。

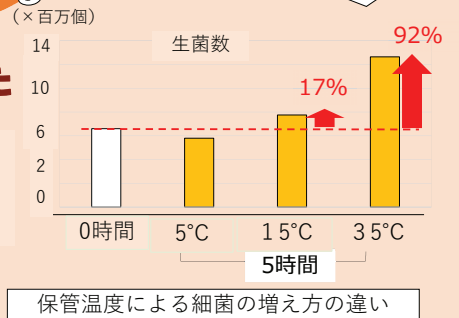
### 細菌試験を手洗い指導にも利用



この実験では、手や身近なものに付着した細菌を培地で視覚化し、手洗いの仕方や洗うタイミングを再確認した。

衛生管理においては「細菌をつけない」ということが大前提である。トイレの後や顔や頭に触れた後、見た目がきれいだからといって油断は禁物!

参加者からは、「手洗いのあと濡れたまま放置したら細菌は増えるのか」など新たな疑問も挙がった。



保管温度による細菌の増え方の違い

★ひと工夫★  
普段は見えない細菌をコロニー数を数えることで数値化!

HACCPとは何か? HACCPがもたらすものは? そして何をやるのか?

第50回 全国市場食品衛生検査所協議会 ポスター発表 福岡市食品衛生検査所一同



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

令和2年4月1日現在

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

(注)

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

## V 検査方法と定量下限

### 1 細菌検査・理化学検査

区 分		定 量 下 限	試 験 法	
細菌検査	細菌数	3000/g	標準寒天培地法	
	大腸菌群	—	テリジューレート寒天培地法	
	E.coli最確数	18/100g	EC培地法	
	大腸菌 (E.coli) ※	—	前培養後増菌培養法	
	腸管出血性大腸菌 O26 ※	—	リアルタイムPCR法	
	腸管出血性大腸菌 O103 ※	—		
	腸管出血性大腸菌 O111 ※	—		
	腸管出血性大腸菌 O121 ※	—		
	腸管出血性大腸菌 O145 ※	—		
	腸管出血性大腸菌 O157 ※	—		
	腸炎ビブリオ直接法	—	TCBS寒天培地法	
	腸炎ビブリオ最確数	3.0/g	アルカリペプトン最確数法	
	ビブリオ属菌	—	TCBS寒天培地法	
	サルモネラ属菌	—	前培養後増菌培養法	
理化学検査	防ばい剤	オルトフェニルフェノール	0.0001g/kg	高速液体クロマトグラフ法
		ジフェニル	0.0005g/kg	
		アゾキシストロビン	0.00001g/kg	LC-MS/MS法
		イマザリル	0.00001g/kg	
		チアベンダゾール	0.00001g/kg	
		フルジオキシニル	0.00001g/kg	
		ピリメタニル	0.00001g/kg	GC-MS/MS法
		プロピコナゾール	0.00001g/kg	
	ヒスタミン	50mg/kg	高速液体クロマトグラフ法	
	貝毒(麻痺性)	1.75MU/g	マウス毒性試験法	
	フグ毒(テトロドトキシン)	0.01 μg/g	LC-MS/MS法	
	残留塩素	0.1mg/L	DPD比色法	

※福岡市環境局保健環境研究所にて検査を実施

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

## 2 理化学検査（残留農薬検査）

測定項目		定量下限	試 験 法	測定項目		定量下限	試 験 法
1	EPN	0.01	GC-MS/MS	61	クロルピリホスメチル	0.01	GC-MS/MS
2	XMC	0.01	GC-MS/MS	62	クロルフェナピル	0.01	LC-MS/MS
3	アイオキシニル	0.01	LC-MS/MS	63	クロルフェンビンホス	0.01	GC-MS/MS
4	アクリナトリン	0.01	LC-MS/MS	64	クロルブファム	0.01	GC-MS/MS
5	アザコナゾール	0.01	GC-MS/MS	65	クロルフルアズロン	0.01	LC-MS/MS
6	アジムスルフロン	0.01	LC-MS/MS	66	クロルプロファム	0.01	GC-MS/MS
7	アセタミプリド	0.05	LC-MS/MS	67	クロロクスロン	0.01	LC-MS/MS
8	アゾキシストロビン	0.01	LC-MS/MS	68	クロロベンジレート	0.01	GC-MS/MS
9	アトラジン	0.01	LC-MS/MS	69	シアゾファミド	0.01	LC-MS/MS
10	アミスルブロム	0.01	LC-MS/MS	70	シアナジン	0.01	LC-MS/MS
11	アメトリン	0.01	LC-MS/MS	71	シアノホス	0.01	GC-MS/MS
12	アラクロール	0.01	LC-MS/MS	72	ジウロン	0.01	LC-MS/MS
13	アラマイト	0.01	LC-MS/MS	73	ジエトフェンカルブ	0.01	GC-MS/MS
14	イサゾホス	0.01	GC-MS/MS	74	シクロエート	0.01	LC-MS/MS
15	イソキサチオン	0.01	GC-MS/MS	75	ジクロシメット	0.01	LC-MS/MS
16	イソフェンホス	0.01	GC-MS/MS	76	シクロスルファムロン	0.01	LC-MS/MS
17	イソプロチオラン	0.01	GC-MS/MS	77	ジクロフェンチオン	0.01	GC-MS/MS
18	イプロジオン	0.05	GC-MS/MS	78	ジノテフラン	0.01	LC-MS/MS
19	イプロバリカルブ	0.01	LC-MS/MS	79	シハロトリン	0.01	GC-MS/MS
20	イプロベンホス	0.01	GC-MS/MS	80	シハロホップブチル	0.01	GC-MS/MS
21	イマザリル	0.01	LC-MS/MS	81	ジフェナミド	0.01	GC-MS/MS
22	イミダクロプリド	0.01	LC-MS/MS	82	ジフェノコナゾール	0.01	LC-MS/MS
23	インダノファン	0.01	LC-MS/MS	83	シフルトリン	0.01	GC-MS/MS
24	インドキサカルブ	0.01	LC-MS/MS	84	シフルフェナミド	0.01	GC-MS/MS
25	ユニコナゾールP	0.01	GC-MS/MS	85	ジフルフェニカン	0.01	LC-MS/MS
26	エスプロカルブ	0.01	GC-MS/MS	86	ジフルベンズロン	0.01	LC-MS/MS
27	エチオン	0.01	GC-MS/MS	87	シプロコナゾール	0.01	GC-MS/MS
28	エディフェンホス	0.01	GC-MS/MS	88	シプロジニル	0.01	LC-MS/MS
29	エトキサゾール	0.01	GC-MS/MS	89	シベルメトリン	0.01	GC-MS/MS
30	エトフェンプロックス	0.01	GC-MS/MS	90	シマジン	0.01	GC-MS/MS
31	エトプロホス	0.01	GC-MS/MS	91	シメコナゾール	0.01	LC-MS/MS
32	エトリムホス	0.01	GC-MS/MS	92	ジメタメトリン	0.01	GC-MS/MS
33	エボキシコナゾール	0.01	LC-MS/MS	93	ジメテナミド	0.01	LC-MS/MS
34	エンドスルファン	0.01	GC-MS/MS	94	ジメトエート	0.01	LC-MS/MS
35	オキサジアゾン	0.01	GC-MS/MS	95	ジメトモルフ	0.01	GC-MS/MS
36	オキサジキシル	0.01	GC-MS/MS	96	シメトリン	0.01	LC-MS/MS
37	オキサジクロメホン	0.01	LC-MS/MS	97	ジメピペレート	0.01	GC-MS/MS
38	オキサミル	0.01	LC-MS/MS	98	シモキサニル	0.01	LC-MS/MS
39	オキシカルボキシ	0.01	LC-MS/MS	99	シラフルオフエン	0.01	GC-MS/MS
40	オリザリン	0.01	LC-MS/MS	100	スピノサド	0.01	LC-MS/MS
41	カズサホス	0.01	GC-MS/MS	101	スピロキサミン	0.01	LC-MS/MS
42	カフェンストロール	0.01	LC-MS/MS	102	スピロジクロフェン	0.01	LC-MS/MS
43	カルバリル	0.01	LC-MS/MS	103	スルプロホス	0.01	GC-MS/MS
44	カルフェントラゾンエチル	0.01	LC-MS/MS	104	ターバシル	0.01	LC-MS/MS
45	カルプロバミド	0.01	LC-MS/MS	105	ダイアジノン	0.01	GC-MS/MS
46	キナルホス	0.01	GC-MS/MS	106	ダイアレート	0.01	GC-MS/MS
47	キノキシフェン	0.01	GC-MS/MS	107	ダイムロン	0.01	LC-MS/MS
48	キノクラミン	0.01	LC-MS/MS	108	チアクロプリド	0.01	LC-MS/MS
49	キノメチオネート	0.01	GC-MS/MS	109	チアベンダゾール	0.01	LC-MS/MS
50	クミルロン	0.01	LC-MS/MS	110	チアメトキサム	0.01	LC-MS/MS
51	クレソキシムメチル	0.01	LC-MS/MS	111	チオベンカルブ	0.01	GC-MS/MS
52	クロチアニジン	0.01	LC-MS/MS	112	デスメディファム	0.01	LC-MS/MS
53	クロマゾン	0.01	GC-MS/MS	113	テトラコナゾール	0.01	GC-MS/MS
54	クロマフェノジド	0.01	LC-MS/MS	114	テトラジホン	0.01	GC-MS/MS
55	クロメプロップ	0.01	GC-MS/MS	115	テニルクロール	0.01	GC-MS/MS
56	クロラントラニリブロール	0.01	LC-MS/MS	116	テブコナゾール	0.01	LC-MS/MS
57	クロリダゾン	0.01	LC-MS/MS	117	テブチウロン	0.01	LC-MS/MS
58	クロリムロンエチル	0.01	LC-MS/MS	118	テブフェノジド	0.01	LC-MS/MS
59	クロルタールジメチル	0.01	GC-MS/MS	119	テブフェンピラド	0.01	GC-MS/MS
60	クロルピリホス	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	パクロブトラゾール	0.01	GC-MS/MS	198	プロパジン	0.01	LC-MS/MS
139	パラチオン	0.01	GC-MS/MS	199	プロピコナゾール	0.01	GC-MS/MS
140	パラチオンメチル	0.01	GC-MS/MS	200	プロピザミド	0.01	GC-MS/MS
141	ハルフェンブロックス	0.01	GC-MS/MS	201	プロフェノホス	0.01	GC-MS/MS
142	ハロスルフロンメチル	0.01	LC-MS/MS	202	ブロマシル	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	ブロモプロピレート	0.01	GC-MS/MS
145	ピラクロホス	0.01	GC-MS/MS	205	ブロモホス	0.01	GC-MS/MS
146	ピラゾスルフロリエチル	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	ペノキサコール	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	ピリブチカルブ	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	ベンスルフロンメチル	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	ピンクロゾリン	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	ミクロブタニル	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	フェンプロバトリン	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	メバニピリム	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	ルフエヌロン	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



## 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3年10月発行

編集・発行

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

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

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

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

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

