

令和5年度

# 事業概要

愛知県食品衛生検査所  
(愛知県衛生研究所 食品監視・検査センター)





## はじめに

新型コロナウイルス感染症は令和5年5月8日から、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（感染症法）の5類感染症へ移行し、3年以上続きましたコロナ禍は終息に向けた道筋が見えてきたところです。海外との往来をはじめとして様々な活動が再開され、多種・大量の食品が行き交う卸売市場にも活気が戻ってきました。

愛知県食品衛生検査所（愛知県衛生研究所食品監視・検査センター）は、県内有数の食の流通拠点である名古屋市中央卸売市場北部市場内に位置し、監視指導と収去検査を一元的に実施し、不良食品を早期に発見して速やかに市場から排除することなどにより一般消費者に安全な食品が届けられるよう努めています。

また、市場内の事業者に対し、食の安全・安心に関する知識の普及、自主的な衛生管理の推進を図るなど様々な事業にも取り組んでいます。

さらに、食肉の安全確保のために、県所管のと畜場へ搬入される牛・豚等のと畜検査に加え、動物用医薬品の残留検査等の精密検査を行うとともに、24か月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状等が疑われるものについては、BSEスクリーニング検査を実施しています。

さて、食をとりまく環境の変化や国際化などに対応し、食品のさらなる安全を確保するため、平成30年6月に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、広域的な食中毒事案への対策強化（平成31年4月施行）、HACCPに沿った衛生管理の制度化（令和2年6月施行）、営業許可制度の見直し・届出制度の創設（令和3年6月施行）等が段階的に施行されました。

HACCPに沿った衛生管理の制度化については、原則全ての食品事業者が対象になっており、当所では、市場内の食品等事業者、と畜場の設置者・管理者等に対して、施設の衛生水準の向上・管理方法について、衛生講習会の実施をはじめとして様々な機会を捉えて助言・指導していくとともに、食品表示を含めた適正な監視指導及び信頼性・迅速性の高い検査を実施していきます。

今後とも、食の安全・安心の確保に向けて職員一丸となって、監視・検査業務に取り組んでまいります。

ここに、令和4年度の事業実績をとりまとめましたので、参考にいただければ幸いです。

令和5年10月

愛知県食品衛生検査所長  
佐藤 克彦

# 目 次

## 第 1 食品衛生検査所の概要

### (食品監視・検査センター)

1 沿 革	1
2 組織機構	2
3 構成人員	2
4 所掌事務	3
5 事業決算	5
6 施設の概要	6
7 主要検査機器	8

## 第 2 事業の概要

### 1 食肉衛生検査事業

(1) 主要事業内容	10
(2) 各種事業実施状況	11
ア 検査事業	11
(ア) と畜検査頭数	11
(イ) 検査に基づく措置	11
(ウ) 精密検査	11
(エ) 拭き取り・切り取り検査	12
(オ) 食鳥肉の切り取り検査	12
(カ) 調査	12
イ 衛生指導事業	12
ウ その他の事業	12
(ア) 職員の研修	12
(イ) フィードバック事業	12
(ウ) と畜検査証明等	12
と畜検査工程図	13
(3) 検査統計	14
ア と畜検査統計	14
(ア) 年度別・畜種別と畜検査頭数	14
(イ) 年度別・と畜場別と畜検査頭数(豚換算)	14
(ウ) と畜検査の結果に基づく処分頭数	15
(エ) 病類別一部廃棄数	16
イ 精密検査	17
(ア) 検査総括表	17
(イ) 主要疾病別検査実施頭数	18
(ウ) 腫瘍発生状況	18
(エ) 枝肉等の残留抗菌性物質検査	18
(オ) BSEスクリーニング検査頭数	18

<b>2 市場食品衛生検査事業</b>	
(1) 主要事業内容	19
(2) 各種事業実施状況	21
ア 監視事業	21
(ア) 施設数及び監視件数	21
(イ) 監視状況	23
イ 検査事業	24
(ア) 試験検査内容	24
(イ) 収去検査実績	25
a 食品衛生検査所実施分	25
b 衛生研究所実施分	27
(ウ) 主な試験検査結果	28
a 残留農薬検査	28
b 魚介類の水銀・PCB・TBTO検査	30
c 動物用医薬品検査	30
d 魚介類からの腸炎ビブリオ等の検出状況	31
(エ) 食品衛生法等違反状況	33
ウ その他事業	34
(ア) 衛生指導	34
(イ) 相談・照会等	35

### 第3 食品衛生に関する調査

1 食肉衛生検査関係	
と畜検査員による外部検証の実施開始について	36

### 第4 参考資料

1 食肉衛生検査関係	
(1) と畜検査手数料	40
(2) と畜場使用料	40
(3) とさつ解体料	40
2 名古屋市中央卸売市場北部市場の概要	
(1) 市場の概要	41
(2) 総取扱高	43
(3) 北部市場配置図	44



# 第 1 食品衛生検査所の概要

## (食品監視・検査センター)





# 第 1 食品衛生検査所の概要

(食品監視・検査センター)

## 1 沿 革

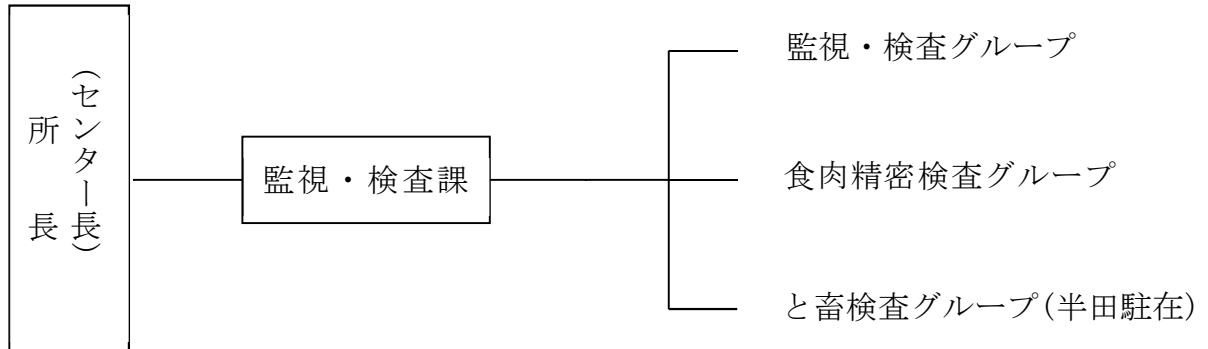
昭和58年 3 月30日	名古屋市中央卸売市場枇杷島市場が、老朽化、狭隘等により西春日井郡豊山町に移転し、同北部市場が開設された。
昭和58年 4 月 1 日	師勝保健所に衛生研究所兼務で食品衛生監視員 3 名を配置し、北部市場内の監視指導及び収去検査を開始した。
昭和60年 4 月 1 日	名古屋市中央卸売市場北部市場内に衛生部食品獣医務課の駐在として、北部市場食品衛生検査所を設置した。
平成11年 4 月 1 日	豊橋市が中核市に移行したことに伴い、同市内に設置されていた愛知県食肉衛生検査所を名古屋市中央卸売市場北部市場内に移転し、北部市場食品衛生検査所に統合し、名称を愛知県食品衛生検査所とした。なお、と畜検査担当は従来どおり岡崎、瀬戸、半田、西尾及び江南駐在を 5 保健所内に配置した。
平成12年 3 月31日	犬山市と畜場の廃止に伴い、食品衛生検査所江南駐在を廃止した。
平成13年 4 月 1 日	六ツ美畜産工業(株)と畜場の廃止に伴い、食品衛生検査所岡崎駐在を縮小した。
平成14年 3 月31日	岡崎市食肉センター及び西尾市と畜場の廃止に伴い、食品衛生検査所岡崎駐在、西尾駐在を廃止した。
平成14年 4 月 1 日	愛知県行政機関設置条例の全部改正により、行政機関となった。
平成20年 4 月 1 日	地方機関の見直しに伴い、衛生研究所と統合され、組織としては衛生研究所食品監視・検査センターとなり、継続設置されている行政機関である食品衛生検査所の業務を行うこととなった。
平成31年 3 月31日	愛知県農業総合試験場と畜場の廃止に伴い、瀬戸保健所職員の兼務を解除した。

(旧食肉衛生検査所の沿革)

平成 5 年 4 月 1 日	豊橋市明海町 16 番地の 1 における(株)東三河食肉流通センターの操業開始に併せ、同センター敷地内に愛知県食肉衛生検査所を開設した。 豊橋、岡崎、瀬戸、半田、豊川、津島、刈谷、豊田、西尾及び江南保健所からと畜検査担当を分離吸収し、豊橋を除く 9 保健所に駐在を配置した。
平成 8 年 3 月31日	豊川宝飯衛生組合と畜場及び津島市と畜場の廃止に伴い、食肉衛生検査所豊川駐在及び津島駐在を廃止した。
平成10年 3 月31日	知立市と畜場の廃止に伴い、食肉衛生検査所刈谷駐在を廃止した。 豊田市の中核市移行に伴い、豊田市食肉センターのと畜検査業務を豊田市へ移管し食肉衛生検査所豊田駐在を廃止した。

## 2 組織機構

令和5年4月1日



## 3 構成人員

令和5年4月1日

	所 長	課 長	課 長 補 佐	主 査	主 任	技 師	非一 常勤 一般 職員	計
食品衛生検査所	1							1
監視・検査課		1						1
監視・検査グループ				1	3	2	1	7
食肉精密検査グループ				1	1	1		3
と畜検査グループ (半田駐在)			1	1	1	1	2	6
現員計	1	1	1	3	5	4	3	18

\* 獣医師 12名、薬剤師等 6名

\* 定数 18名

## 4 所掌事務

### (1) 行政機関設置条例に基づく分掌事務

(食品衛生検査所)

第9条 法第156条第1項の規定に基づき、と畜検査、と畜場の衛生及び食品の衛生に関する事務（保健所の所掌事務に係るものを除く。）を分掌させるため、食品衛生検査所を設置する。

2 食品衛生検査所の名称、位置及び所管区域は、次の表のとおりとする。

名 称	位 置	所 管 区 域
愛知県食品衛生検査所	西春日井郡豊山町	愛知県の区域（名古屋市、豊橋市、岡崎市、一宮市及び豊田市の区域を除く。）

注）法＝地方自治法（昭和22年法律第67号）

### (2) 行政組織規則に基づく所掌事務

第32条第8項 愛知県衛生研究所の所掌事務を分掌させるため、食品監視・検査センターを西春日井郡豊山町に置く。

第32条第9項 食品監視・検査センターに監視・検査課を置き、分掌事務は次のとおりとする。

- 1 と畜検査に関すること。
- 2 と畜検査に伴う精密検査に関すること。
- 3 と畜場の施設の衛生に関すること。
- 4 と畜場内の食肉の衛生に関すること。
- 5 食品の衛生に係る試験検査及び調査に関すること。
- 6 名古屋市中央卸売市場北部市場内の食品営業施設の衛生に関すること。
- 7 名古屋市中央卸売市場北部市場内の食品の衛生に関すること。
- 8 食品衛生検査所の業務に関すること。

### (3) 事務委任規則に基づき食品衛生検査所長に委任された事務

別表第1関係

- 1 と畜場法（昭和28年法律第114号）第5条第2項の規定により処理することができる獣畜の種類及び1日当たりの頭数を制限すること。
- 2 と畜場法第13条第1項第1号の規定により主として自己及びその同居者の食用に供する目的での獣畜のとさつの届出を受理すること。
- 3 と畜場法第13条第3項の規定によりとさつ又は解体の場所等を指示すること。
- 4 と畜場法第14条第3項第2号の規定により牛の皮等のと畜場外への持出しを許可すること。
- 5 と畜場法第18条第1項の規定によりと畜場の設置者等に対し、施設の使用の制限又は停止を命ずること。
- 6 削除
- 7 と畜場法第18条第2項の規定によりと畜業者等に対し、とさつ若しくは解体の業務の停止を命じ、又はとさつ若しくは解体を行うことを禁止すること。

- 8 と畜場法施行令（昭和 28 年政令第 216 号）第 4 条第 2 号の規定によりと畜場以外の場所におけるとさつを許可すること。
- 9 牛海綿状脳症対策特別措置法（平成 14 年法律第 70 号）第 7 条第 2 項ただし書の規定により牛の特定部位の使用及び焼却の免除を許可すること。
- 10 食品衛生法第 59 条の規定により営業者又は当該職員に食品、添加物、器具若しくは容器包装を廃棄させ、又はその他営業者に対し、食品衛生上の危害を除去するために必要な処置をとることを命ずること（名古屋市中央卸売市場北部市場内の営業者及びと畜場内の食肉を取り扱う営業者に係る場合に限る。）。
- 11 食品表示法第 6 条第 1 項又は第 3 項の規定により食品関連事業者に対し、表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨の指示をすること（食品表示法第 15 条の規定による権限の委任等に関する政令第 7 条第 1 項の規定により知事が行うこととされた事務（栄養成分の量及び熱量並びに食品表示法第 6 条第 8 項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令第 7 条第 1 項第 10 号及び第 11 号に掲げる事項に係る事務を除く。次号及び第 13 号において同じ。）に限る。）（名古屋市中央卸売市場北部市場内の営業者及びと畜場内の食肉を取り扱う営業者に係るものに限る。）。
- 12 食品表示法第 6 条第 5 項の規定により食品関連事業者に対し、同条第 1 項又は第 3 項の規定による指示に係る措置をとるべきことを命ずること（食品表示法第 15 条の規定による権限の委任等に関する政令第 7 条第 1 項の規定により知事が行うこととされた事務に限る。）（名古屋市中央卸売市場北部市場内の営業者及びと畜場内の食肉を取り扱う営業者に係るものに限る。）。
- 13 食品表示法第 6 条第 8 項の規定により食品関連事業者等に対し、食品の回収その他必要な措置をとるべきことを命ずること（食品表示法第 15 条の規定による権限の委任等に関する政令第 7 条第 1 項の規定により知事が行うこととされた事務に限る。）（名古屋市中央卸売市場北部市場内の営業者及びと畜場内の食肉を取り扱う営業者に係るものに限る。）。

#### 別表第 2 関係

- 1 と畜場法第 14 条第 1 項から第 3 項までの規定によりとさつ又は解体の検査を行うこと。
- 2 と畜場法第 14 条第 4 項の規定により特に検査を要しないものと認めること。
- 3 と畜場法第 16 条の規定によりとさつ又は解体の禁止等の措置をとること。
- 4 と畜場法第 17 条第 1 項の規定により必要な報告を徴し、又は当該職員にと畜場若しくはと畜場の設置者等の事務所、倉庫その他の施設に立ち入り、設備、帳簿、書類等を検査させること。
- 5 食品衛生法第 28 条第 1 項の規定により必要な報告を求め、又は当該職員に営業の場所等を臨検検査させ、若しくは食品等を収去させること（名古屋市中央卸売市場北部市場内の営業及びと畜場内の食肉を取り扱う営業に係るものに限る。）。
- 6 食品衛生法第 30 条第 2 項の規定により食品衛生監視員に営業の施設等について監視又は指導を行わせること（名古屋市中央卸売市場北部市場内の営業及びと畜場内の食肉を取り扱う営業に係るものに限る。）。
- 7 食品表示法第 8 条第 1 項の規定により食品関連事業者等若しくは食品関連事業者とその事業に関して関係のある事業者に対し、報告若しくは物件の提出を求め、又は職員に、

これらの者の事務所等に立ち入り、食品に関する表示の状況等进行检查させ、関係者に質問させ、若しくは食品等を収去させること（食品表示法第15条の規定による権限の委任等に関する政令第7条第1項の規定により知事が行うこととされた事務（栄養成分の量及び熱量並びに食品表示法第6条第8項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令第7条第1項第10号及び第11号に掲げる事項に係る事務を除く。次号において同じ。）に限る。）（名古屋市中心卸売市場北部市場内の営業者及びと畜場内の食肉を取り扱う営業者に係るものに限る。）。

8 食品表示法第12条第1項又は第2項の規定による申出を受け付けること及び同条第3項の規定により必要な調査を行うこと（食品表示法第15条の規定による権限の委任等に関する政令第7条第1項の規定により知事が行うこととされた事務に限る。）（名古屋市中心卸売市場北部市場内及びと畜場内において販売の用に供する食品に係るものに限る。）。

## 5 事業決算（令和4年度）

### (1) 歳入（愛知県証紙）

使用料及び手数料		12,703,800円
(1) と 畜 検 査		12,700,800円
(内 訳)	牛 (800円× 1,784頭)	1,427,200円
	子牛 (400円× 4頭)	1,600円
	馬 (800円× 0頭)	0円
	豚 (400円× 28,180頭)	11,272,000円
	めん羊 (80円× 0頭)	0円
	山 羊 (80円× 0頭)	0円
(2) 証 明 書	(1,000円× 3件)	3,000円

### (2) 歳出

科 目			金 額
款	項	目	
福 祉 医 療 費	保 健 医 療 費	保健医療総務費	1,152,800円
		疾病対策費	1,040円
	生 活 衛 生 費	食品衛生指導費	17,268,231円
		獣 医 務 費	872,080円
		衛生研究所費	1,410円
計			19,295,561円

注) 職員給与及び共済費を除く。

## 6 施設の概要

### (1) 所在地

〒480-0202 愛知県西春日井郡豊山町大字豊場字八反 107 番地

(名古屋市中心卸売市場北部市場管理棟 3 階)

電話(052)903-2102 (代) FAX(052)903-2103

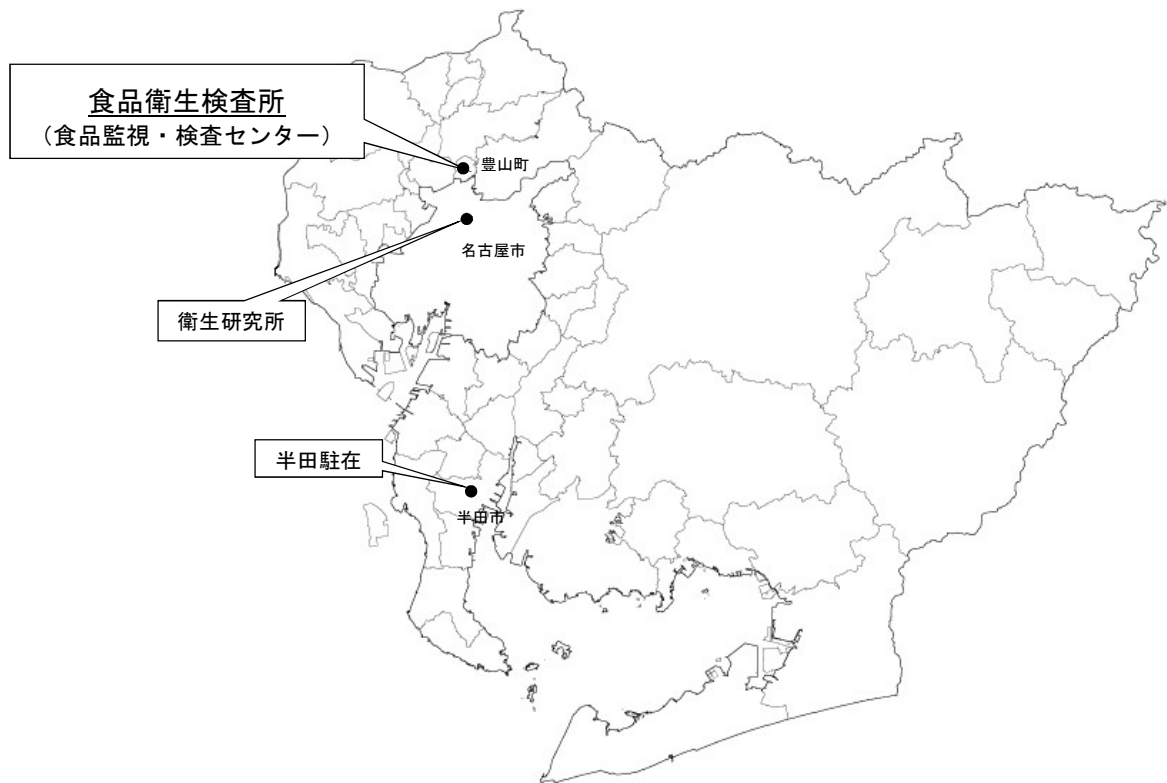
(駐在所在地)

(管轄と畜場)

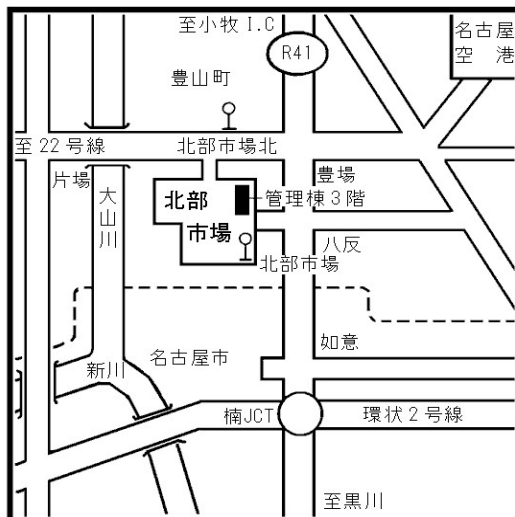
半田駐在 〒475-0903 半田市出口町一丁目45-4

半田食肉センター

半田保健所内(0569)21-3341



### 付近見取図

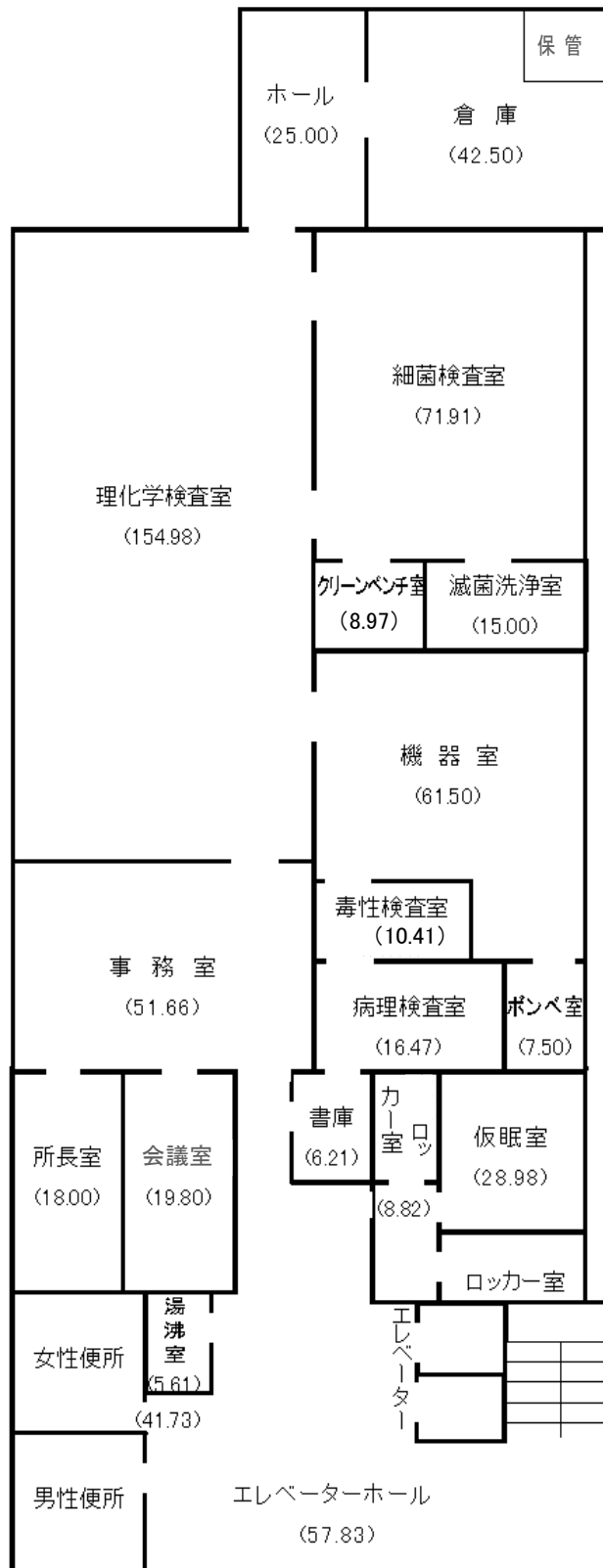


#### ○公共交通機関

- ・名古屋駅地下鉄 黒川駅市バス 北部市場バス停
- ・名古屋駅名鉄電車 西春駅名鉄バス 北部市場北バス停

(2) 平面図

延面積 652.88m<sup>2</sup>



## 7 主要検査機器

### (1) 微生物検査関係

	品名	数量	形式
1	ふ卵器	6	サンヨー MIR-152 等
2	実体顕微鏡+リングファイバ照明装置	1	ニコン SMZ-10-3
3	生物顕微鏡+顕微鏡写真装置	1	オリンパス BH-2+ニコン D5600
4	乾熱滅菌器	1	ヤマト科学 SI401
5	オートクレーブ	3	TOMY LBS-325 等
6	ストマッカー	2	オルガノ エクスナイザー400
7	ウォーターバス	3	ヤマト BX-31 等
8	薬品保冷库	2	サンヨー MPR-311D
9	冷凍冷蔵庫	2	Fukushima FMS-F304G (改) 等
10	精製水製造装置	1	アドバンテック東洋 RFD210PA
11	電子天秤	2	島津製作所 UX2200H 等
12	マウス環境制御飼育装置	1	日本クレア CL-5431-5422
13	動物天秤	1	島津製作所 UX2200H

### (2) と畜検査関係

	品名	数量	形式
1	安全キャビネット	1	サンヨー MHE-130AJ
2	細胞破碎機	1	Q-B10 Fast Prep Instrument
3	遠心分離機	1	久保田商事 3700
4	ブロックヒーター	2	タイテック DTU-1B 等
5	インキュベーター	2	Fukushima FMU-0501 等
6	マイクロプレートウォッシャー	1	バイオラッド Model 1575
7	マイクロプレートリーダー	1	テカン インフィニットF50R
8	オートクレーブ	1	ALP MCS-30S
9	冷凍冷蔵庫	3	サンヨー MPR-213F 等
10	電子天秤	2	島津 BL-320S 等
11	精製水製造装置	1	アドバンテック東洋 RFD210PA
12	自動固定包埋装置	1	サーモフィッシャー Shandon Excelsior ES
13	標本作成装置	1	ティシュー・テック TEC-P-SJ0
14	滑走式マイクロトーム	1	サクラ IVS-400S
15	生物顕微鏡	2	BH-2
16	サーマルサイクラー	1	バイオラッド T100
17	臨床化学自動分析装置	1	アークレイスポットケム EZSP-4430V
18	ストマッカー	1	オルガノ EXNIZER400



### (3) 理化学検査関係

	品名	数量	形式
1	ガスクロマトグラフ	3	島津 GC-2030 等
2	高速液体クロマトグラフ	3	島津 LC-20AD 等
3	原子吸光分光光度計	1	日立 ZA3000
4	分光光度計	1	島津 UV-1900
5	水銀測定装置	1	日本インスツルメンツ マーキュリー/RA-3320A
6	過酸化水素計	1	SUPER ORITECTOR MODEL 5
7	ゲル浸透クロマトグラフ	1	島津 LC-10AD 等
8	冷却遠心機	2	クボタ 5930 等
9	直示天秤	2	メトラー XSR64V 等
10	電子上皿天秤	2	A&D GX-2000R 等
11	精製水製造装置	1	ヤマト WG-203
12	電気定温乾燥機	1	アドバンテック東洋 FS-420
13	冷凍庫	4	日本フリーザー GS-3120HC
14	冷凍冷蔵庫	5	サンヨー MPR-414F 等
15	薬品保冷库	1	サンヨー MPR-311D 等
16	ロータリーエバポレーター	4	Büchi R-200 等
17	ホモジナイザー	2	IKA T-25 digital
18	ホモブレンダー	1	日本精機製作所 AM-7
19	pH計	1	堀場 F-51
20	超純水製造装置	1	メルクミリポア Simplicity UV

令和5年4月1日



## 第2 事業の概要



## 第 2 事業の概要

### 1 食肉衛生検査事業

#### (1) 主要事業内容

と畜場は、食用とされる獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）をとさつ、解体し、枝肉に処理する施設であり、食肉流通の開始点といえる。ここでは疾病にかかった獣畜や抗菌性物質等の有害物質が残留した枝肉等の確実な排除と、細菌汚染等のない衛生的な取扱いが求められる。

当検査所では、所管すると畜場において、と畜場法、食品衛生法及び牛海綿状脳症対策特別措置法に基づき次の事業を実施している。

#### ア と畜検査

と畜場法に基づき、獣医師であると畜検査員が、と畜検査工程図（p. 13）に示すとおり、生体、解体前、解体後の各段階で全頭を対象に検査を実施している。疾病等の異常を認めた場合は、枝肉、内臓等の一部又は全部を廃棄処分にし、検査に合格した食肉等のみを市場に流通させている。

#### イ 精密検査

生体、解体時に現場での目視検査等の官能検査のみでは判断が困難な場合は、検体を採取し、検査室で微生物学的検査、理化学的検査、病理学的検査等の精密検査を実施し、その結果を踏まえ総合的な判断を行っている。

この他、枝肉等における抗菌性物質、農薬等の残留についても検査を実施している。

#### ウ 牛海綿状脳症（BSE）対策

平成 13 年 9 月に我が国で初めて BSE に罹患した牛が発見されたことから、同年 10 月 18 日以降、特定部位<sup>※</sup>の除去及び焼却が確実に行われているかの確認とエライザ（ELISA）法による BSE スクリーニング検査を行っている。

なお、BSE 検査は、当初すべての牛を対象に検査を行っていたが、平成 29 年 4 月 1 日以降は、24 か月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈するものを対象に検査を行っている。

令和 4 年度に BSE スクリーニング検査対象となる牛はなかった。

※特定部位 頭部（舌、頬肉及び皮を除く）、脊髄、回腸遠位部（盲腸との接合部から 2メートルまでの部位）。ただし、30 か月齢以下の牛にあつては、扁桃及び回腸遠位部のみ。

#### エ と畜場の衛生保持

と畜場の設置者、管理者及びと畜業者が、HACCP に沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画及び手順書に従い、衛生管理（施設・設備の清掃、維持管理、衛生的なとさつ解体等）を実施しているか、立ち入り検査を実施するとともに、定期的に枝肉の切り取り検査を実施し、一般細菌、腸内細菌科菌群、腸管出血性大腸菌 0157 及びサルモネラ属菌による汚染状況の検査を実施している。

なお、これらの検査結果を基に、と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者を始め関係者に対する衛生指導を実施するとともに、定期的に衛生講習会を

実施している。

オ 調査

食肉の衛生に関する調査を積極的に行い、安全で衛生的な食肉の供給に役立てるとともに、研修会等において発表している。

## (2) 各種事業実施状況

ア 検査事業

(ア) と畜検査頭数

令和4年度のと畜検査頭数(名古屋市、豊橋市及び豊田市を除く。)は、29,968頭で前年度29,389頭に比較し約2.0%増となった。

畜種別では、牛1,784頭(前年度1,823頭)、子牛4頭(前年度10頭)、馬0頭(前年度1頭)、豚28,180頭(前年度27,555頭)であった。

と畜検査頭数	畜種別内訳					
	牛	子牛	馬	豚	めん羊	山羊
29,968	1,784	4	0	28,180	0	0

(イ) 検査に基づく措置

と畜検査の結果、廃棄等の措置を講じたもののうち全部廃棄したものは49頭、一部廃棄したものは9,884頭であったが、とさつ・解体禁止の措置を講じたものはなかった。

a 全部廃棄

全部廃棄実頭数49頭の畜種別内訳は、牛33頭、豚16頭であり、原因別では、牛で敗血症および炎症又は炎症産物による汚染が8頭で最も多く、牛伝染性リンパ腫が5頭でこれに次いだ。豚は膿毒症が7頭で最も多く、敗血症が5頭でこれに次いだ。

b 一部廃棄

一部廃棄実頭数9,884頭の畜種別内訳は、牛911頭、子牛4頭、豚8,969頭であった。

原因別では、牛で炎症又は炎症産物による汚染が887頭で最も多く、変性又は萎縮が289頭でこれに次いだ。豚は炎症又は炎症産物による汚染が8,793頭で大半を占め、次いで寄生虫病が535頭であった。

(ウ) 精密検査

総数2,126件を実施し、その内容は、微生物学的検査1,467件、理化学的検査536件、病理学的検査123件であった。

疾病確定のための検査は、1,054頭について実施し、主な疾病は炎症969頭、黄疸24頭、変性又は萎縮15頭であった。

枝肉等の残留抗菌性物質の検査は、187頭について実施した。

このうち、健康畜を対象としたモニタリング検査を173頭について実施したところ、すべて陰性であった。

抗菌性物質の残留が疑われた獣畜を対象としたコンプライアンス検査は、14頭を対象に実施し、簡易検査の結果、すべて陰性であった。

(エ) 拭き取り・切り取り検査

令和2年5月28日付け生食発0528第1号「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について」(厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知)に従い枝肉の切り取り検査を実施し、一般細菌、腸内細菌科菌群及びサルモネラ属菌について360件実施した結果、適正であることを確認した。

また、腸管出血性大腸菌0157について、牛枝肉を対象として60件実施し、すべて陰性であった。

(オ) 食鳥肉の切り取り検査

保健所の食鳥検査員が、食鳥処理場における衛生管理の実施状況を客観的に評価するために行う切り取り検査の微生物試験(一般細菌及び腸内細菌科菌群)を、20検体実施した。

(カ) 調査

令和3年6月より実施されていると畜検査員による外部検証において、当所の所管すると畜場における枝肉の切り取り検査を実施した事例について調査を行った。

なお、その調査の内容は、p.36~のとおりである。

イ 衛生指導事業

と畜場の管理者に対しては施設・設備等の維持管理及び定期的な洗浄・消毒等、と畜業者にはとさつ、解体処理における衛生措置、生産者には、清潔な獣畜の搬入について指導を実施した。また、HACCPに沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画及び手順書の内容が科学的に妥当か外部検証を行い、と畜場関係者で構成されるHACCP委員会において、改善等の助言・指導を適切に行った。

ウ その他の事業

(ア) 職員の研修

検査員の資質向上及び食肉検査技術のレベルアップを図るために所内研修を実施した。また、外部で開催された各種研修会及び研究会に職員を積極的に参加させ、そこで習得した内容等について所内報告会を開催し、技術の研鑽に努めた。

(イ) フィードバック事業

安全で衛生的な食肉の確保には健康な獣畜の生産が重要である。

と畜検査により得られた結果は、家畜の飼養管理上重要な情報であるため、病類別に集計した検査結果を家畜保健衛生所等に情報提供した。

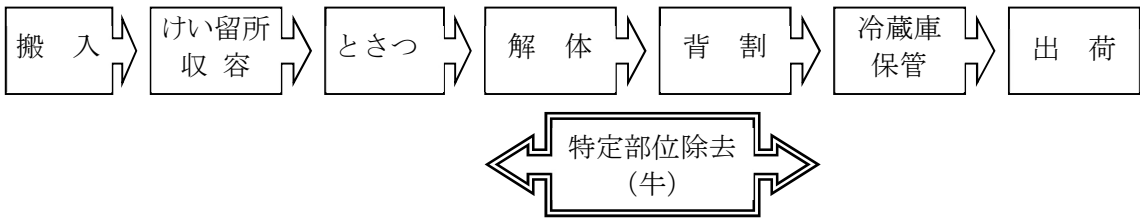
(ウ) と畜検査証明等

家畜共済請求のためにと畜検査証明等を発行している。

令和4年度の発行件数は3件であった。

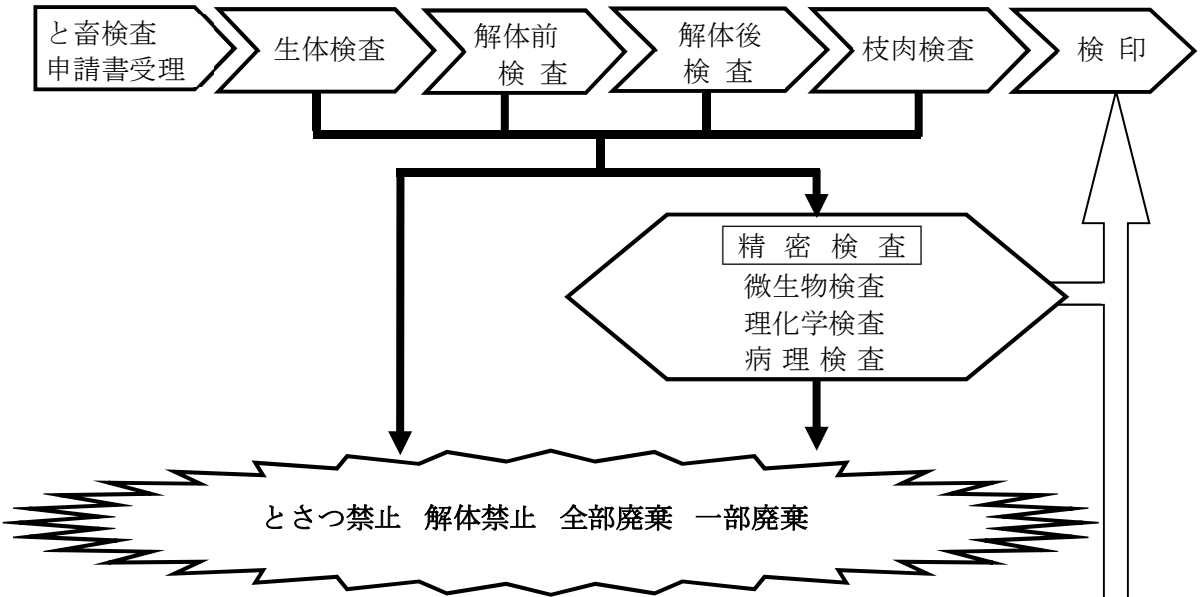
# と畜検査工程図

## 処理工程

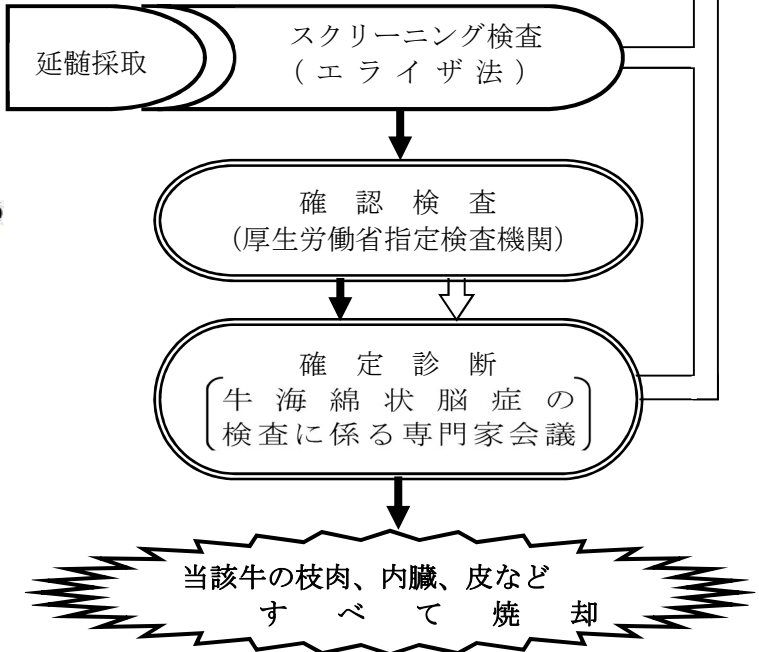
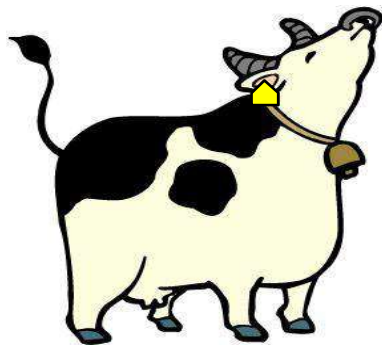


## 検査工程

(⇩: 合格    ↓: 不(非)合格)



## BSE検査工程





### (3) 検査統計

#### ア と畜検査統計

##### (ア) 年度別・畜種別と畜検査頭数

畜種 年度	合 計	牛	子牛	馬	豚	めん羊	山羊
H26	29,899	2,212	40	2	27,645	0	0
27	32,216	1,887	28	3	30,298	0	0
28	33,492	1,910	25	4	31,553	0	0
29	34,203	1,922	19	1	32,261	0	0
30	37,472	2,046	17	1	35,408	0	0
R 元	32,431	1,818	16	3	30,594	0	0
2	28,268	1,887	11	4	26,366	0	0
3	29,389	1,823	10	1	27,555	0	0
4	29,968	1,784	4	0	28,180	0	0

##### (イ) 年度別・と畜場別と畜検査頭数（豚換算）

と畜場名 年度	総 数	半 田	農総試
H26	32,113	32,113	0
27	34,106	34,106	0
28	35,406	35,406	0
29	36,126	36,126	0
30	39,519	39,519	0
R 元	34,252	34,252	
2	30,159	30,159	
3	31,213	31,213	
4	31,752	31,752	

※と畜場名：半 田 → 半田食肉センター

農総試 → 県農業総合試験場と畜場（平成30年12月26日廃止）

※豚換算：牛・馬は豚の2倍で換算

(ウ) と畜検査の結果に基づく処分頭数

区分 処分内容	実 頭 数	疾 病 頭 数															
		計	細菌病		寄生虫病		そ の 他 の 疾 病										
			放 線 菌 病	そ の 他	ジ ス ト マ 病	そ の 他	膿 毒 症	敗 血 症	尿 毒 症	黄 疸	水 腫	腫 瘍	中 毒 諸 症	炎症又は炎症産物による汚染	変 性 又 は 萎 縮	そ の 他	
合 計	禁 止	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	全部廃棄	49	49	0	2	0	0	9	13	4	3	4	1	0	8	0	5
	一部廃棄	9,884	11,314	6	0	0	535	0	0	0	21	86	1	0	9,684	305	676
牛	禁 止	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	全部廃棄	33	33	0	0	0	0	2	8	4	2	4	0	0	8	0	5*
	一部廃棄	911	1,485	6	0	0	0	0	0	0	18	78	0	0	887	289	207
子 牛	禁 止	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	全部廃棄	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	一部廃棄	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0
馬	禁 止	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	全部廃棄	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	一部廃棄	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
豚	禁 止	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	全部廃棄	16	16	0	2**	0	0	7	5	0	1	0	1	0	0	0	0
	一部廃棄	8,969	9,825	0	0	0	535	0	0	0	3	8	1	0	8,793	16	469

\*その他の内訳は、牛伝染性リンパ腫5頭

\*\*その他の細菌病の内訳は、豚丹毒2頭

## (エ) 病類別一部廃棄数

病 類 \ 畜 種		計	牛	子牛	馬	豚
呼吸器系	肺 炎	4,269	48	1	0	4,220
	肺 虫 症	0	0	0	0	0
	胸 膜 炎	3,167	42	0	0	3,125
	横 隔 膜 炎	34	34	0	0	0
	そ の 他	49	47	1	0	1
	小 計	7,519	171	2	0	7,346
循環器系	心 筋 炎	73	51	2	0	20
	心 冠 部 脂 肪 水 腫	73	71	0	0	2
	心 臓 脂 肪 症	0	0	0	0	0
	心 リポフスチン沈着症	10	10	0	0	0
	心 臓 肥 大	40	6	0	0	34
	心 膜 ・ 心 外 膜 炎	1,097	115	0	0	982
	脾 炎	1	0	0	0	1
	リ ン パ 節 炎	10	0	0	0	10
	リ ン パ 抗 酸 菌 症	98	0	0	0	98
そ の 他	158	148	0	0	10	
小 計	1,560	401	2	0	1,157	
消化器系	胃 炎	2,667	1,860	16	0	791
	腸 炎	4,512	1,118	8	0	3,386
	腸 気 泡 症	1	0	0	0	1
	肝 炎	320	143	3	0	174
	肝 膿 瘍	90	87	0	0	3
	間 質 性 肝 炎	139	0	0	0	139
	肝 硬 変	1	0	0	0	1
	肝 包 膜 炎	790	119	0	0	671
	肝 富 脈 斑	84	84	0	0	0
	脂 肪 肝	17	17	0	0	0
	肝 う っ 血	8	5	0	0	3
	肝 リポフスチン沈着症	5	3	0	0	2
	鋸 屑 肝	11	11	0	0	0
	肝 蛭 症	0	0	0	0	0
	寄 生 虫 性 肝 炎	535	0	0	0	535
	腹 膜 炎	268	30	0	0	238
	腸 間 膜 脂 肪 壊 死	12	12	0	0	0
そ の 他	220	178	0	0	42	
小 計	9,680	3667	27	0	5,986	
泌尿器系	腎 炎	127	70	1	0	56
	腎 膿 瘍	3	3	0	0	0
	腎 リポフスチン沈着症	1	1	0	0	0
	腎 周 囲 脂 肪 壊 死	25	25	0	0	0
	腎 嚢 胞	179	10	0	0	169
	膀 胱 炎	14	4	0	0	10
	尿 石 症	28	22	0	0	6
	乳 房 炎	88	88	0	0	0
	卵 巢 囊 腫	1	1	0	0	0
	子 宮 炎	6	6	0	0	0
	子 宮 蓄 膿 症	2	1	0	0	1
	そ の 他	138	30	0	0	108
小 計	612	261	1	0	350	
運動系・その他	筋 炎	75	62	1	0	12
	筋 膿 瘍	75	7	0	0	68
	筋 肉 水 腫	13	7	0	0	6
	筋 肉 変 性	0	0	0	0	0
	関 節 炎	104	29	0	0	75
	放 線 菌 病	6	6	0	0	0
	皮 膚 黒 色 腫	0	0	0	0	0
	黄 疸	21	18	0	0	3
	そ の 他	380	52	0	0	328
小 計	674	181	1	0	492	
計	20,045	4,681	33	0	15,331	
一 部 廃 棄 実 頭 数	9,884	911	4	0	8,969	
検 査 頭 数	29,968	1,784	4	0	28,180	

イ 精密検査  
 (ア) 検査総括表

検査区分	検査項目		検査件数		
微生物学的検査	細菌検査	染色試験	908		
		培養検査	134		
		切り取り検査	420		
		その他	0		
	ウイルス検査	牛伝染性リンパ腫抗体検査	5		
小計			1,467		
理化学的検査	血液検査	成分検査	0		
	尿毒症検査	尿素窒素測定	4		
		クレアチニン測定	4		
	黄疸検査	ビリルビン測定	24		
	残留有害物質検査 [504件]	抗生物質及び 合成抗菌剤 [476件]	抗菌性物質簡易法	304	
			合成抗菌剤一斉分析法	0	
			テトラサイクリン系検査	36	
			ベンジルペニシリン検査	12	
			サルファ剤(4剤)検査	84	
			スルファジミジン検査	24	
			チアンフェニコール検査	12	
			ニューキノロン系検査	4	
			寄生虫用剤 [24件]	イベルメクチン検査	12
				チアベンダゾール検査	12
	残留農薬検査		4		
拭き取り検査	G F A P	0			
小計			536		
病理学的検査	組織スナップ検査		5		
	病理組織検査		113		
	血液塗沫検査		5		
	小計			123	
計			2,126		

## (イ) 主要疾病別検査実施頭数

区分 疾病名	検査頭数	疾病確定頭数	処 分		検 査 内 容				
			全部廃棄	一部廃棄	直接鏡検	微生物	理化学	病理	その他
合 計	1,054	1,054	49	1,005	37	810	33	227	0
敗血症	13	13	13		13	13	0	0	0
尿毒症	4	4	4		0	0	4	0	0
膿毒症	9	9	9		9	9	0	0	0
黄 疸	24	24	3	21	0	0	24	0	0
豚丹毒	2	2	2		2	2	0	0	0
放線菌病	6	6	0	6	6	6	0	6	0
腫 瘍	2	2	1	1	2	0	0	2	0
水 腫	5	5	4	1	0	0	0	5	0
中 毒	0	0	0	0	0	0	0	0	0
炎 症	969	969	8	961	0	775	0	194	0
変性又は萎縮	15	15	0	15	0	0	0	15	0
牛伝染性リンパ腫	5	5	5	0	5	5	5	5	0

## (ウ) 腫瘍発生状況

畜種	計	牛	豚
腫瘍名			
計	7	5	2
牛伝染性リンパ腫	5	5	-
腫瘍(由来不明)	2	0	2

## (エ) 枝肉等の残留抗菌性物質検査

畜種	計	牛	子牛	馬	豚	
区分						
検査頭数	計	187	94	4	0	89
	コンプライアンス検査	14	1	4	0	9
	モニタリング検査	173	93	0	0	80
陽性頭数	計	0	0	0	0	0
	コンプライアンス検査	0	0	0	0	0
	モニタリング検査	0	0	0	0	0

## (オ) BSEスクリーニング検査頭数

品 種	頭 数
計	0
交雑種 ( F 1 ) ※	0
ホルスタイン	0
和 牛	0

※ ホルスタインと和牛の一代交雑種

## 2 市場食品衛生検査事業

### (1) 主要事業内容

食の安全・安心のためには、生産から流通、消費に至るまでの安全確保が必要である。当検査所は、食品の流通拠点である名古屋市中央卸売市場北部市場における不良食品の流通を未然に防止することにより衛生上の危害が広範囲に及ぶことを予防し、消費者に安全で安心できる食品を供給するため、次の事業を行っている。

#### ア 深夜・早朝からの監視指導

食品が深夜から早朝にわたって市場に入荷し、「せり」が水産物は午前4時から、青果物は午前6時30分から開始されることから、市場の特殊性に合わせた監視指導が必要である。このため、午前3時又は午前6時から監視を実施し、不良食品の流通防止及び食品の衛生的な取扱い等についての指導を行い、流通食品の安全・安心の確保に努めている。

なお、食品表示に係る監視指導については、食品表示法の施行に伴い、平成27年6月から同法に基づく業務として実施している。

#### イ 食品等の収去検査

食品衛生法及び食品表示法に基づき、市場に流通する食品等を収去し、これら収去検体について食品添加物、PCB、重金属、残留動物用医薬品等の理化学検査、細菌数・大腸菌群・腸炎ビブリオ・黄色ブドウ球菌・サルモネラ属菌等の細菌検査及び魚介類の毒性検査を行い、不良食品の発見に努めている。

また、衛生研究所で実施する残留農薬、放射性物質及び魚介類毒性の検査検体として、魚介類、野菜・果実、冷凍食品等の収去を行っている。

#### ウ 不良食品に対する措置

監視指導や収去検査の結果、腐敗・変敗・規格基準違反等の食品を発見した場合は、回収・販売中止を指示するとともに、関係機関への通報等、必要な措置を迅速に行い、不良食品の流通防止に努めている。

#### エ 営業者指導及び衛生教育

監視指導や収去検査の結果に基づく、関係業者への個別指導はもとより、水産物・青果物・関連事業者等の部門ごとに食中毒予防・食品表示等について衛生講習会を実施している。なお、水産物部門には、「愛知県ふぐ取扱い規制条例」に基づく「ふぐ処理施設」があることから、これらの施設やふぐ処理師に対し、ふぐの適正な処理と販売について強力的に指導している。

さらに、市場内には、関係業者の自主活動組織である環境委員会が設けられており、この組織を通じて食品衛生に関する意識向上の啓発に努めている。

#### オ 食品衛生に関する調査

食品衛生に関する調査を行い、その結果を市場関係業者にフィードバックすることで、より効果的な食品衛生指導を実施するとともに、関係する学会、研修会等において積極的に発表している。

カ 中央卸売市場における監視・検査

区分 時刻	名古屋市中心卸売市場 北部市場	監視・検査体制	監視・検査業務内容
3:00	商品の入荷、上場及び陳列	深夜勤務 ↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 衛生的取扱い指導</li> <li>* 腐敗・変敗品の排除</li> <li>* 有毒魚介類の排除</li> <li>* ホタテ貝等生産海域の確認</li> <li>* 表示違反品の排除</li> <li>* 食品等の収去</li> </ul>
4:00	水産物青物せり開始		
4:30	水産物近海物せり開始		
5:00	水産物太物せり開始	早朝勤務 ↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 有毒植物の排除</li> <li>* 表示違反品の排除</li> <li>* 食品等の収去</li> </ul>
6:00			
6:30	野菜・果実せり開始	通常勤務 ↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 収去品等の検査                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 理化学検査</li> <li>・ 微生物学的検査</li> </ul> </li> <li>* 食品衛生に関する調査</li> <li>* 食品回収状況調査</li> <li>* 衛生講習会開催</li> <li>* 業者指導</li> <li>* 相談・照会処理</li> <li>* 見学者応対</li> </ul>
7:00	仲卸店舗・関連店舗での取引		
8:00			
8:45			
10:00	翌日入荷商品の手配等		
11:00			
12:00			
13:00			
14:00			
15:00			
16:00			
17:30			

(2) 各種事業実施状況 施設数及び監視件数

ア 監視事業

(ア) 施設数及び監視件数

(旧食品衛生法に規定する営業)

(令和4年度)

業 種		施 設 数	監 視 件 数
許可を要する営業	飲 食 店 営 業	5	1
	魚 介 類 販 売 業	39	2,860
	魚 介 類 せ り 売 り 営 業	1	51
	食 品 の 冷 凍 又 は 冷 蔵 業	4	204
	喫 茶 店 営 業	3	3
	菓 子 製 造 業	0	0
	食 肉 処 理 業	2	24
	食 肉 販 売 業	13	229
	食 肉 製 品 製 造 業	1	0
	そ う ざ い 製 造 業	2	140
	氷 雪 製 造 業	2	102
	小 計	72	3,614
許可を要しない営業	食 品 製 造 業	9	106
	野 菜 果 物 販 売 業	45	668
	そ う ざ い 販 売 業	29	258
	菓 子 販 売 業	34	100
	そ の 他 食 品 販 売 業	107	323
	添 加 物 販 売 業	0	21
	器 具 ・ 容 器 包 装 販 売 業	0	51
小 計	224	1,527	
計	296	5,141	

(施設数は、令和5年3月31日現在)



(改正後食品衛生法に規定する営業)

(令和4年度)

業 種		施 設 数	監 視 件 数
許 可 を 要 す る 営 業	飲 食 店 営 業	2	0
	調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	8	2
	魚 介 類 販 売 業	2	69
	食 肉 処 理 業	1	12
	食 肉 製 品 製 造 業	1	3
	水 産 製 品 製 造 業	1	12
	冷 凍 食 品 製 造 業	1	24
	食 品 の 小 分 け 業	1	1
	小 計	17	123
届 出 を 要 す る 営 業	乳 類 販 売 業	4	48
	コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)	2	1
	野 菜 果 物 販 売 業	30	600
	米 穀 類 販 売 業	1	0
	そ の 他 の 食 料 ・ 飲 料 販 売 業	2	8
	小 計	39	657
届 出 を 要 し な い 営 業	器具又は容器包装の輸入又は販売業	1	15
	小 計	1	15
計		57	795

(施設数は、令和5年3月31日現在)

(イ) 監視状況

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
水産物卸売業	施設の衛生管理指導	水産加工所衛生指導	冷凍食品取扱い指導	生食用魚介類取扱い指導	要冷蔵食品の温度管理 [講習会] 食中毒・食品の取扱い	要冷蔵食品の温度管理	ふぐ取扱い施設監視	生かき取扱い施設監視	正月食品一斉監視	ふぐ・生かき重点監視		輸入食品調査・取扱い指導
水産物仲卸業	施設の衛生管理指導	冷蔵庫・冷凍庫の衛生指導	冷凍食品取扱い指導	生食用魚介類取扱い指導	要冷蔵食品の温度管理 [講習会] 食中毒・食品の取扱い	要冷蔵食品の温度管理	ふぐ取扱い施設一斉監視	生かき取扱い施設一斉監視	正月食品一斉監視	冷蔵庫・冷凍庫の衛生指導	輸入食品調査・取扱い指導	
青果物卸売業			冷凍食品取扱い指導		[講習会] 食品の取扱い	きのこ重点監視		← 添加物不正使用野菜重点監視 →				輸入食品調査・取扱い指導
青果物仲卸業			冷蔵庫の衛生指導		[講習会] 食品の取扱い	きのこ重点監視		← 添加物不正使用野菜重点監視 →			食品製造施設監視	
関連営業	施設の衛生管理指導	給食施設等一斉監視	弁当・そうざい類重点監視及び取扱い指導	冷蔵庫・冷凍庫の衛生指導	[講習会] 食中毒・表示・食品の取扱い	飲食関係施設一斉監視	食品の自動販売機の重点監視		正月食品一斉監視	冷蔵庫・冷凍庫の衛生指導	飲食関係施設一斉監視	
県下一斉事業(抜粋)				夏期食品一斉監視 食品衛生月間 食中毒警報発令期間		輸入食品対策月間		年末食品一斉監視		ふぐ処理施設等監視指導		

イ 検査事業

(ア) 試験検査内容

検査対象		主な試験検査内容	
		理化学検査	生物学的検査
魚介類	生食用魚介類、養殖魚、冷凍えび、貝類、生食用かき等	PCB、水銀、重金属、TBTO、抗菌性物質等	細菌数、E. coli、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ウエルシュ菌、サルモネラ属菌、セレウス菌、麻痺性貝毒
魚介類加工品	煮干し、しらす干、みりん干し、数の子、かまぼこ、ちくわ、さつま揚げ等	保存料、甘味料、着色料、殺菌料、酸化防止剤等	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ウエルシュ菌、サルモネラ属菌、セレウス菌
肉卵類及びその加工品	鶏肉、鶏卵、ハム、ソーセージ、ベーコン等	保存料、甘味料、着色料、発色剤、抗菌性物質等	細菌数、E. coli、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ウエルシュ菌、サルモネラ属菌、セレウス菌
野菜類・果実	野菜・果実、輸入かんきつ類等	重金属、防かび剤等	
野菜類・果実加工品	漬物、野菜水煮、豆腐等	保存料、甘味料、着色料、漂白剤等	細菌数、E. coli、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ウエルシュ菌、サルモネラ属菌、セレウス菌
冷凍食品	冷凍野菜、冷凍魚介類加工品、冷凍コロッケ等	保存料、甘味料、着色料等	細菌数、E. coli、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ウエルシュ菌、サルモネラ属菌、セレウス菌
そうざい類	煮豆、つくだ煮、卵焼き、和え物、サラダ等	保存料、甘味料、着色料、漂白剤等	細菌数、E. coli、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ウエルシュ菌、サルモネラ属菌、セレウス菌
その他	菓子類、清涼飲料水、弁当類、めん類、氷雪等	保存料、甘味料、着色料、品質保持剤、重金属等	細菌数、E. coli、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ウエルシュ菌、サルモネラ属菌、セレウス菌

(イ) 収去検査実績

a 食品衛生検査所実施分

検査項目 分類名	検 体 数	総 数	う ち 輸 入 食 品	違 反 件 数	添 加 物								
					保 存 料	防 か び 剤	殺 菌 料	発 色 剤	漂 白 剤	着 色 料	甘 味 料	酸 化 防 止 剤	品 質 保 持 剤
魚 介 類	59	482	9									5	
冷 凍 食 品	8	112	7	1	24					8	16		
魚 介 類 加 工 品 (魚肉ねり製品を除く)	33	339			30				15	22	20	21	
魚 肉 ね り 製 品	20	281			60		18		2	20	40	1	
肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 (食肉製品を除く)	12	132											
食 肉 製 品	6	84			18			6		6	12		
乳 ・ 加 工 乳 (生乳を含む)													
乳製品・乳等を主要原料とする食品													
アイスクリーム類・氷菓													
穀 類 及 び そ の 加 工 品 (めん類・みそ・しょうゆを除く)													
め ん 類	5	50								5			5
調 味 料 類													
野菜・豆類・果実及びその加工品 (豆腐及び漬物を除く)	15	170	10		15	40			5	5	10		
漬 物	13	182			39					13	26		
菓 子 類	5	65			15					5	10		
清 涼 飲 料 水	5	85			20					5	10		
そ う ざ い 類	19	236			42					14	28		
あ ん 類													
豆 腐 及 び そ の 加 工 品	15	105											
鯨 肉 製 品													
弁 当 類													
そ の 他 の 食 品	12	84											
計	227	2,407	26	1	263	40	18	6	22	103	172	27	5

環境汚染物質									規格試験				その他			
重金属									P C B	理化学		微生物	抗菌性物質	微生物	理学	魚介類毒性
総水銀	メチル水銀	カドミウム	マンガン	鉛	銅	亜鉛	ヒ素	T B T O		重 金 属	そ の 他		抗合成 生抗菌 物質剤			
5		5	5	5	5	5		5	5			68	100	252		17
												18		46		
												5		226		
												20		120		
													132			
												18		24		
														40		
		10	10	10	10	10	10							35		
														104		
														35		
										15		5		30		
														152		
														105		
												12		72		
5	0	15	15	15	15	15	10	5	5	15	0	146	232	1,241	0	17

b 衛生研究所実施分

区分 分類名	検 体 数	総 数	う ち 輸 入 食 品	違 反 件 数	残 留 農 薬	放 射 性 物 質	魚 介 類 毒 性
魚 介 類	20	50				45	5
冷 凍 食 品	10	2,570	10		2,570		
魚 介 類 加 工 品 (魚 肉 ね り 製 品 を 除 く)							
魚 肉 ね り 製 品							
肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 (食 肉 製 品 を 除 く)							
食 肉 製 品							
乳 ・ 加 工 乳 (生 乳 を 含 む)							
乳 製 品 ・ 乳 等 を 主 要 原 料 と す る 食 品							
ア イ ス ク リ ー ム 類 ・ 氷 菓							
穀 類 及 び そ の 加 工 品 (め ん 類 ・ み そ ・ し ょ う ゆ を 除 く)							
め ん 類							
調 味 料 類							
野 菜 ・ 豆 類 ・ 果 実 及 び そ の 加 工 品 (豆 腐 及 び 漬 物 を 除 く)	70	12,910			12,850	60	
漬 物							
菓 子 類							
清 涼 飲 料 水							
そ う ざ い 類							
あ ん 類							
豆 腐 及 び そ の 加 工 品							
鯨 肉 製 品							
弁 当 類							
そ の 他 の 食 品							
計	100	15,530	10	0	15,420	105	5

(ウ) 主な試験検査結果

a 残留農薬検査

(a) 野菜・果実（国産品 45 検体）

農産物名	産地	検体数	違反数	検出農薬名 及び 検出濃度(ppm)	農産物名	産地	検体数	違反数	検出農薬名 及び 検出濃度(ppm)		
野菜	トマト	国産	1	0	フルジオキサニル 0.16	果実	メロン	国産	4	0	カルベンダジム、チオファネート、チオファネートメチル及びベノミル 0.08
					ボスカリド 0.05						カルベンダジム、チオファネート、チオファネートメチル及びベノミル 0.02
					イプロジオン 0.21						いちじく 国産 3 0
	なす 国産 3 0	アセタミプリド 0.04	きんかん 国産 2 0	テブコナゾール 0.13							
	アセタミプリド 0.04	クロルフェナピル 0.01	トリフロキシストロビン 0.01	メチダチオン 0.16							
	クロルフェナピル 0.01	ほうれんそう 国産 3 0	イミダクロプリド 0.02	すいか 国産 1 0	プロシメドン 0.03						
	イミダクロプリド 0.03	セロリ 国産 1 0	イミダクロプリド 0.03	小夏 国産 1 0	エトキサゾール 0.04						
	クロチアニジン 0.04	チンゲンサイ 国産 1 0	チアトキサム 0.04	ブルーベリー 国産 1 0	クレンキシムメチル 0.03						
	チアトキサム 0.04	はくさい 国産 2 0	イプロジオン 0.02	みかん 国産 1 0							
	イプロジオン 0.02	ブロッコリー 国産 3 0	ボスカリド 0.01	いちご 国産 1 0							
	ボスカリド 0.01	みずな 国産 3 0	アセタミプリド 0.02	甘平 国産 1 0							
	アセタミプリド 0.02	ねぎ 国産 3 0	アゾキシストロビン 0.04	柿 国産 1 0							
	アゾキシストロビン 0.04	キャベツ 国産 1 0									
		ズッキーニ 国産 1 0									
		大根 国産 3 0									
	人参 国産 2 0										
	にら 国産 1 0										
	ピーマン 国産 1 0										
計	国産	29	0		計	国産	16	0			

(b) 加工食品（15 検体）

品名	分類	検体数	違反数	検出農薬名 及び 検出濃度(ppm)	品名	分類	検体数	違反数	検出農薬名 及び 検出濃度(ppm)
いんげん	冷凍食品	1	0	イミダクロプリド 0.01	野菜加工品	1	0	0	クロチアニジン 0.02
				カルベンダジム、チオファネート、チオファネートメチル及びベノミル 0.03					ねぎ
アセフェート 0.01		たまねぎ							
		にんじん							
		ごぼう							
そらまめ	2	0		さいとうも	1	0			
むき枝豆	2	0							
かぼちゃ	2	0							
れんこん	1	0							
計		10	0		計		5	0	

[参考] 残留農薬検査項目

有機塩素系 (31 項目)	クロルフェンビンホス	含窒素系 (108 項目)	ピラゾキシフェン	ピレスロイド系 (16 項目)
	サリチオン		ピリダベン	
BHC(α、β、γ、δの総和)	シアノフェンホス	EPTC	ピリダリル	アクリナトリン
γ-BHC (リンデン)	シアノホス	XMC	ピリフェノックス	エトフェンブロックス
DDT (DDD, DDE, DDT の和)	ジアリホス	アセタミプリド	ピリプチカルブ	シハロトリン
アルドリン及びディルドリン	ジクロロフェンチオン	アセトクロール	ピリプロキシフェン	シフルトリン
イソプロチオラン	ジクロロホス及びナレド	アゾキシストロビン	ピリミカーブ	シベルメトリン
エトリジアゾール	ジスルホトン	アニラジン	ピリミノバックメチル	シラフルオフェン
エンドスルフェン	ジメチルビンホス	アミノカルブ	ピリメタニル	テトラメトリン
エンドリン	ジメトエート	アラクロール	ピロキロン	テフルトリン
オキサジアゾン	スルプロホス	アルジカルブ	フィプロニル	デルタメトリン及び トラロメトリン
カプタホール	スルホテップ	アルドキシカルブ	フェナリモル	ハルフェンブロックス
キャプタン	ダイアジノン	イソプロカルブ	フェノキシカルブ	ビフェントリン
キントゼン	チオメトン	イプロジオン	フェノチオカルブ	フェンバレレート
クロルタルジメチル	テトラクロルビンホス	イマザリル	フェノブカルブ	フェンプロバトリン
クロルデン	デメトン-0	ウニコナゾールP	フェリムゾン	フルシトリネート
クロルニトロフェン	デメトン-S	エスプロカルブ	ブチレート	フルバリネート
クロロタロニル	デメトン-S-メチル	エチオフェンカルブ	ブフェンカルブ	ペルメトリン
クロロベンジレート	テルブホス	エトキサゾール	ブプロフェジン	
ジクロラン	トリアゾホス	オキサジキシル	フラメトビル	
ジコホール	トルクロホスメチル	オキサミル	フルジオキソニル	
テトラジホス	パラチオン	カフェンストロール	フルシラゾール	
ピフェノックス	パラチオンメチル	カルバリル	フルトラニル	その他 (34 項目)
ピンクロゾリン	ビペロホス	カルプロバミド	ブレチラクローラ	
フサライド	ピラクロホス	カルボフラン	プロバニル	イミダクロプリド
プロシミドン	ピラゾホス	キシリルカルブ	プロバルギット	インドキサカルブ
プロモプロビレート	ピリダフェンチオン	キノキシフェン	プロピコナゾール	カルベンダジム, チオファネート, チオファネートメチル 及びベノミル
ヘキサクロベンゼン	ピリミホスメチル	キノメチオナート	プロピザミド	クロチアニジン
ヘプタクロル (ヘプタクロル エポキシドを含む)	フェナミホス フェニトロチオン	クミルロン クレソキシムメチル	プロベナゾール プロボキスル	クロマフェノジド
ベンタクロロフェノール	フェンスルホチオン	クロフェンテジン	プロメカルブ	クロルフルアズロン
ホルベット	フェンチオン	クロルフェナビル	プロメトリン	ジクロシメット
マイレックス	フェントエート	クロルプロファミ	ヘキサコナゾール	ジフルベンズロン
メトキシクローラ	ブタミホス	シアナジン	ベンコナゾール	シプロジニル
	プロチオホス	ジェトフェンカルブ	ベンダイオカルブ	ジメトモルフ
	プロバホス	シハロホップブチル	ベンディメタリン	シメトリン
	プロフェノホス	ジフェニルアミン	ベンフレセート	シモキサニル
	プロモホスエチル	ジフェノコナゾール	ボスカリド	スピノサド
	プロモホスメチル	ジフルフェニカン	マイクロプタニル	チアクロプリド
	ホサロン	シプロコナゾール	メカルバム	チアメトキサム
	ホスチアゼート	ジメタメトリン	メタラキシル及び メフェノキサム	テプフェノジド
有機リン系 (69 項目)	ホスファミドン	ジメテナミド		テフルベンズロン
	ホスメット	ターバシル	メチオカルブ	トリホリン
	EPN	ホルモチオン	チアベンダゾール	メトブレン
アジンホスエチル	ホレート	チオジカルブ及びメソミル	メトラクロール	ノバルロン
アジンホスメチル	マラチオン	チオベンカルブ	メバニピリム	ピリミジフェン
アセフェート	メタミドホス	チフルザミド	メフェナセツト	ファモキサドン
イソキサチオン	メチダチオン	テトラコナゾール	メフロニル	フェンピロキシメート
イソフェンホス	メビンホス	テニルクロール	リニユロン	フルアジナム
イプロベンホス	モノクロトホス	テブコナゾール	レナシル	フルアジホップ
エチオン	レプトホス	テプフェンピラド		フルフェノクスロン
エディフェンホス		トリアジメノール		ヘキサフルムロン
エトプロホス		トリアジメホン		ペナラキシル
エトリムホス		トリクラミド		ペンシクロン
オメトエート		トリシクラゾール		ペンシルフロシメチル
カズサホス		トリフルミゾール		ホキシム
カルボフェノチオン		トリフルラリン		ホルクロルフェニユロン
キナルホス		トリプロキシストロビン		メトミノストロビン
クマホス		パクロブトラゾール		ルフェスロン
クロルピリホス		ピタルタノール		
クロルピリホスメチル		ビペロニルプトキシド		



b 魚介類の水銀・PCB・TBTO 検査

(単位：ppm)

No	品名	出荷地	総水銀	PCB	TBTO
1	ヒラメ	宮城県	0.12	検出せず	検出せず
2	イワシ	千葉県	0.03	検出せず	検出せず
3	アジ	千葉県	0.05	検出せず	検出せず
4	イナダ	千葉県	0.12	0.03	検出せず
5	ハモ	山口県	0.35	検出せず	検出せず

注) 総水銀の暫定的規制値 0.4ppm ただし、マグロ類、内水面水域の河川産の魚介類、深海性魚介類は含まれない。  
PCBの暫定的規制値：遠洋沖合魚介類 0.5ppm 内海内湾魚介類 3ppm

c 動物用医薬品検査

(a) 鶏肉・鶏卵

No	品名	検体数	出荷地	検査項目	結果
1	鶏肉	6	国産	テトラサイクリン類、スピラマイシン、スルファモノメトキシシ、スルファジメトキシシ、スルファジミジシ、スルファキノキサリシ、オキシロニック酸、ピロミド酸、チアンフェニコール、クロビドール、エトパペート、ナイカルバジシ、ジクラズリル、フルベンダゾール	検出せず
2	鶏卵	6	国産	テトラサイクリン類、スルファモノメトキシシ、スルファジメトキシシ、スルファジミジシ、スルファキノキサリシ、オキシロニック酸、ピロミド酸、フルベンダゾール	検出せず

注) テトラサイクリン類：オキシテトラサイクリシ、クロルテトラサイクリシ及びテトラサイクリシの和の値を示す。

(b) 養殖魚 冷凍えび

(単位：ppm)

No	品名	検体数	出荷地	検査項目	結果
1	カンパチ	2	愛媛県 1	スルファモノメトキシシ、スルファジメトキシシ、オキシテトラサイクリシ、オキシロニック酸、ピロミド酸、スピラマイシシ、チアンフェニコール	検出せず
			鹿児島県 1		
2	シマアジ	2	三重県 2		
3	タイ	3	三重県 2		
			愛媛県 1		
4	スズキ	1	愛媛県 1		
5	ヒラメ	2	三重県 2		
6	冷凍エビ	5	インド 2	スルファモノメトキシシ、スルファジメトキシシ、オキシテトラサイクリシ、オキシロニック酸、ピロミド酸、スピラマイシシ	検出せず
			ミヤンマー 1		
			スリランカ 1		
			インドネシヤ 1		

注) オキシテトラサイクリシの残留基準 (魚介類)：0.2ppm

d 魚介類からの腸炎ビブリオ等の検出状況

(a) 鮮魚からの腸炎ビブリオ等の検出状況

月	検査部位	魚介類 ※1						せり場での魚体ふき取り ※2					計							
		検体数	腸炎ビブリオ	バルニフィカス	ビブリオ ミミクス	フルビアリス	コレラ hono1 ビブリオ	検体数	腸炎ビブリオ	バルニフィカス	ビブリオ ミミクス	フルビアリス	コレラ hono1 ビブリオ	検体数	腸炎ビブリオ	バルニフィカス	ビブリオ ミミクス	フルビアリス	コレラ hono1 ビブリオ	
4	体表		—	—	—	—	—	15	0	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0	
	エラ	—	—	—	—	—	—		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0
	内臓	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—
5	体表		0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0	
	エラ	5	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0
	内臓	—	0	0	0	0	0		—	—	—	—	—		—	0	0	0	0	0
6	体表		1	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	15	1	0	0	0	0	
	エラ	5	1	0	0	0	0		1	0	0	0	0		2	0	0	0	0	0
	内臓	—	0	0	0	0	0		—	—	—	—	—		—	0	0	0	0	0
7	体表		—	—	—	—	—	14	1	0	0	0	0	14	1	0	0	0	0	
	エラ	—	—	—	—	—	—		1	0	0	0	0		1	0	0	0	0	0
	内臓	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—
8	体表		—	—	—	—	—	15	0	2	1	0	0	15	0	2	1	0	0	
	エラ	—	—	—	—	—	—		0	2	0	0	0		0	0	2	0	0	0
	内臓	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—
9	体表		2	1	0	0	0	10	3	0	0	0	0	15	5	1	0	0	0	
	エラ	5	2	0	0	0	0		1	1	0	1	0		3	1	0	1	0	0
	内臓	—	2	0	0	0	0		—	—	—	—	—		2	0	0	0	0	0
10	体表		—	—	—	—	—	15	1	0	0	0	0	15	1	0	0	0	0	
	エラ	—	—	—	—	—	—		1	0	0	0	0		1	0	0	0	0	0
	内臓	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—
11	体表		0	0	0	0	0	—	—	—	—	—	—	5	0	0	0	0	0	
	エラ	5	0	0	0	0	0		—	—	—	—	—		0	0	0	0	0	0
	内臓	—	0	0	0	0	0		—	—	—	—	—		0	0	0	0	0	0
12	体表		—	—	—	—	—	15	0	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0	
	エラ	—	—	—	—	—	—		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0
	内臓	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—
1	体表		—	—	—	—	—	10	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	
	エラ	—	—	—	—	—	—		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0
	内臓	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—
2	体表		—	—	—	—	—	15	0	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0	
	エラ	—	—	—	—	—	—		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0
	内臓	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—
3	体表		—	—	—	—	—	10	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	
	エラ	—	—	—	—	—	—		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0
	内臓	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—
計	体表		3	1	0	0	0	139	5	2	1	0	0	159	8	3	1	0	0	
	エラ	20	3	0	0	0	0		4	3	0	1	0		7	3	0	1	0	0
	内臓	—	2	0	0	0	0		—	—	—	—	—		2	0	0	0	0	0

※1 体表については滅菌スタンプによるふき取り検査、エラ及び内臓についてはそれぞれの部分を検体として使用

※2 体表、エラともに、滅菌スタンプによるふき取り検査

## (b) 貝類からの腸炎ビブリオ等の検出状況

月	検査部位	検体数	腸炎ビブリオ	バルニフィカス ビブリオ	ミミクス ビブリオ	フルビエアリス ビブリオ	トレンノン1 ビブリオ
4	貝身	0	-	-	-	-	-
	貝浸漬液		-	-	-	-	-
5	貝身	2	0	0	0	0	0
	貝浸漬液		0	0	0	0	0
6	貝身	1	0	0	0	0	0
	貝浸漬液		0	0	0	0	0
7	貝身	0	-	-	-	-	-
	貝浸漬液		-	-	-	-	-
8	貝身	0	-	-	-	-	-
	貝浸漬液		-	-	-	-	-
9	貝身	0	-	-	-	-	-
	貝浸漬液		-	-	-	-	-
10	貝身	0	-	-	-	-	-
	貝浸漬液		-	-	-	-	-
11	貝身	0	-	-	-	-	-
	貝浸漬液		-	-	-	-	-
12	貝身	0	-	-	-	-	-
	貝浸漬液		-	-	-	-	-
1	貝身	0	-	-	-	-	-
	貝浸漬液		-	-	-	-	-
2	貝身	0	-	-	-	-	-
	貝浸漬液		-	-	-	-	-
3	貝身	0	-	-	-	-	-
	貝浸漬液		-	-	-	-	-
計	貝身	3	0	0	0	0	0
	貝浸漬液		0	0	0	0	0

注) 貝浸漬液は貝が浸漬されている海水を検体として使用

(エ) 食品衛生法等違反状況

食品衛生法第 13 条違反の食品は 1 件であった。  
なお、食品表示法第 5 条違反の食品はなかった。

【食品衛生法第 13 条違反食品の内訳】

発見年月日	品 名	違反等内容
R4. 12. 17	冷凍食品 (生食用冷凍 鮮魚介類)	食品、添加物等の規格基準に定められた成分規格違反

## ウ その他事業

### (ア) 衛生指導

食品の安全確保を図るうえで、営業者による自主管理体制の推進がますます重要になってきていることから、自主的な衛生管理の徹底を指導するとともに、市場内関係業者の団体で構成されている北部市場協会が実施する事業について指導・助言を行っている。また、市場関係者及び関係団体等を対象として衛生講習会を実施し、衛生知識の啓発に努めている。

#### a 食品衛生対策（北部市場協会関係）

- (a) 北部市場協会環境委員会（月例開催）において食品衛生に関する啓発
- (b) 食品衛生月間における衛生資料の掲示
- (c) 食品衛生に関する場内放送
- (d) 食中毒警報発令時に場内放送による食中毒予防の注意喚起（2回発令）

第1回 6月27日午前11時00分

第2回 8月1日午前11時00分

#### b 環境衛生対策（北部市場協会関係）

- (a) 毎月第2木曜日の場内清掃日における環境委員会の場内巡視
- (b) ごみ適正処理の徹底
- (c) 従業員の定期健康診断の実施
- (d) 従業員の検便の実施（年2回、実施者数 3,084名）
- (e) そ族、昆虫駆除の徹底

#### c 衛生講習会実施状況

年月日	対象者	内容	受講者数
R4. 9. 21	食品関係業者 (青果卸、仲卸業者)	食品衛生講習会 (食中毒、食品衛生法の改正、HACCP に沿った衛生管理)	43人
R4. 9. 27	食品関係業者 (第1種関連事業者)	食品衛生講習会 (食中毒、食品衛生法の改正、HACCP に沿った衛生管理)	15人
R4. 9. 27	食品関係業者 (第2種関連事業者、 給食関係業者)	食品衛生講習会 (食中毒、食品衛生法の改正、HACCP に沿った衛生管理)	4人
R4. 9. 29	食品関係業者 (水産卸、仲卸業者)	食品衛生講習会 (食中毒、食品衛生法の改正、HACCP に沿った衛生管理)	53人

#### d 視察及び見学者

新型コロナウイルス感染症の影響により令和4年度は実施できなかった。

#### e 「食品衛生検査所ニュース」の発行

市場関係業者への食品衛生に関する新しい知識や情報の提供と自主的な衛生管理を支援し推進していくために、食品流通の拠点における情報源として毎月1回定期的に発行（年12回）し、衛生意識の高揚に努めた。

#### f 「食品衛生検査所のWebサイト」の掲載（平成15年12月1日開設）

Webサイトの主な内容：検査所の概要（事業概要、食品衛生検査所の業務、愛知県食品衛生検査所の御紹介）、検査速報（ビブリオ情報、BSEスクリーニング検査実施状況）

[参考]URL：<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/shokuhinkensa/>

(イ) 相談・照会等

a 青果物関係

なし

b 水産物関係

年 月	内 容	調査結果等
R4.6	(市場関係業者) メカジキの切り身から出てきた異物について調べてほしい。	当該異物は3つに分かれており、2～4 cm 大で身の中に埋まっていた。異物は周囲に膜様構造物を認め、内部組織には管状の構造が認められた。異物を実体顕微鏡で観察及びメチレンブルー染色し観察したが、特徴的な構造物は確認できず、異物の同定には至らなかった。
R4.6	(市場関係業者) アブラガレイのフィレから出てきた白色異物について調べてほしい。	当該異物は白色の硬質異物で、1 cm 程度であった。当該異物を光学顕微鏡で観察したところ、ささくれだった様子が確認されたが、異物の同定には至らなかった。
R5.3	(市場関係業者) イカ刺身に付着していた異物を調べてほしい。	当該異物は茶色の糸様異物であった。当該物質を実体顕微鏡で観察したところ、加工施設で使用されているスポンジと色や形状が類似しており、スポンジの一部であると推察されたが、異物の同定には至らなかった。

## 第3 食品衛生に関する調査





## 第3 食品衛生に関する調査

### 1 食肉衛生検査関係

#### と畜検査員による外部検証の実施開始について

○早川大輔、小川峻太郎、鈴木一馬、長縄直樹、  
三浦義明、三輪満、今井勇治

#### 1 はじめに

平成 30 年の食品衛生法及び関係法令改正により、と畜場に対しても改正と畜場法により HACCP に基づく衛生管理が義務化され、と畜検査員の検査と試験（以下「外部検証」という。）を受けることが規定され、令和 3 年 6 月 1 日に施行された。また外部検証の実施に関する手順、評価方法等は令和 2 年 5 月 28 日付け生食発 0528 第 1 号「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について」（以下「通知法」という。）において厚生労働省より示された。これを受けて本県では外部検証実施要領（以下「県要領」という。）を作成し、定期的な検証を行っている。具体的には、令和 3 年 6 月 1 日以降、基本的に毎月 1 回の HACCP 委員会において記録の確認を行う記録検査、開場日毎にと畜検査を実施するとと畜検査員とは別にと畜検査員によるとと畜場の衛生管理と生体の取扱い及び衛生的なとさつ解体の確認を行う現場検査、毎月 1 回の微生物試験である。微生物試験については、従来牛枝肉等の微生物汚染実態調査では枝肉の表面を拭き取り検体を採取していたが、枝肉の一部を切り取る切除法で検体採取することとなった。また、衛生指標菌も一般細菌及び大腸菌群から、一般細菌及び腸内細菌科菌群へと変更された。今回、当所が所管すると畜場に対する外部検証の実施状況のうち、微生物試験について報告する。

#### 2 方法

通知法及び県要領に基づき、以下のとおり外部検証の微生物試験を実施した。

実施と畜場：当所が所管すると畜場 1 場

実施期間：令和 3 年 6 月～令和 5 年 1 月の毎月 1 回

検体：牛及び豚枝肉の胸部各 5 検体／回、計各 20 回 100 検体

試験項目：一般生菌数及び腸内細菌科菌群数

試験方法：通知法に準じて以下の通り実施

枝肉の最終洗浄の後、冷蔵庫に搬入される前の枝肉より、滅菌メスを用いて当該部位 5 cm×5 cm×2 mm を切除法により採取して検体とした。通知法に記載された検査法に準じて、滅菌リン酸緩衝生理食塩水を加えスタマック処理したものを試料原液とし、段階希釈した後、一般生菌数の定量試験としてペトリフィルム™6400AC (3M) もしくは MC-Media Pad™一般生菌用 (JNC)、腸内細菌科菌群数の定量試験としてペトリフィルム™6420EB (3M) もしくはコンパクトドライ™「ニッスイ」ETB (日水製薬) を用いてそれぞれの添付文書に従い測定した。なお、いずれのプレートも AOAC 法に準拠しており、通知法において試験方法として認められている。得られた結果については、集計及び統計解析を行い当該と畜場へ結果還元を行った。また、令和 4 年 12 月 2 日付け薬生食監発 1202 第 1 号「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の結果について」において示された令和 3 年 6 月 1 日から令和 3 年 11 月 30 日までの全国の結

果（以下「全国結果」という。）と比較を行った。

### 3 結果

平均検体重量は、牛で9.31 g（標準偏差（以下「SD」という。）：2.97、最大値：22.45 g、最小値：3.89 g、中央値：8.90 g）豚で8.14 g（SD：3.47、最大値：20.13 g、最小値：2.73 g、中央値：7.86 g）であった。なお、検体採取のために枝肉表面を一部切除したことは、特に苦情はなかった。

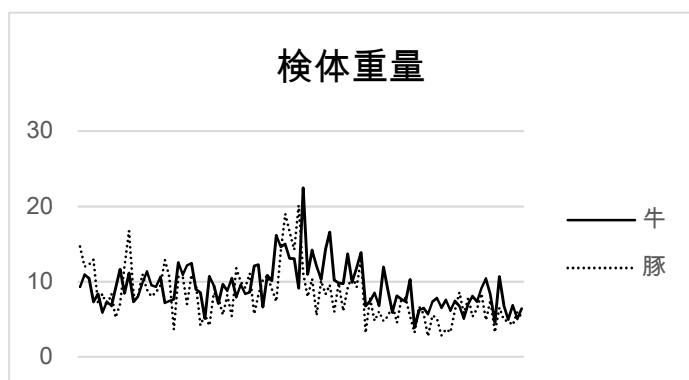


図 1A 検体重量の推移

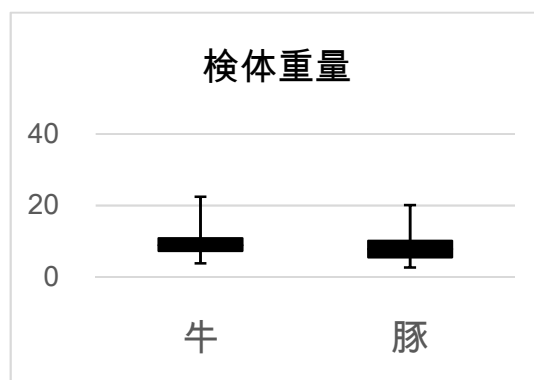


図 1B 検体重量の分布

一般生菌数については、牛で実数 146.74 CFU/cm<sup>2</sup>（SD：738.56、最大値：7196.82、最小値：1.91、中央値：25.54）、対数 1.45 log CFU/cm<sup>2</sup>（SD：0.64、最大値：3.86、最小値：0.28、中央値：1.41）、豚で実数 44.23 CFU/cm<sup>2</sup>（SD：100.45、最大値：751.49、最小値：1.91、中央値：14.32）、対数 1.22 log CFU/cm<sup>2</sup>（SD：0.54、最大値：2.88、最小値：0.28、中央値：1.16）であった。各月毎の結果で比較を行ったが、有意差はみられなかった。

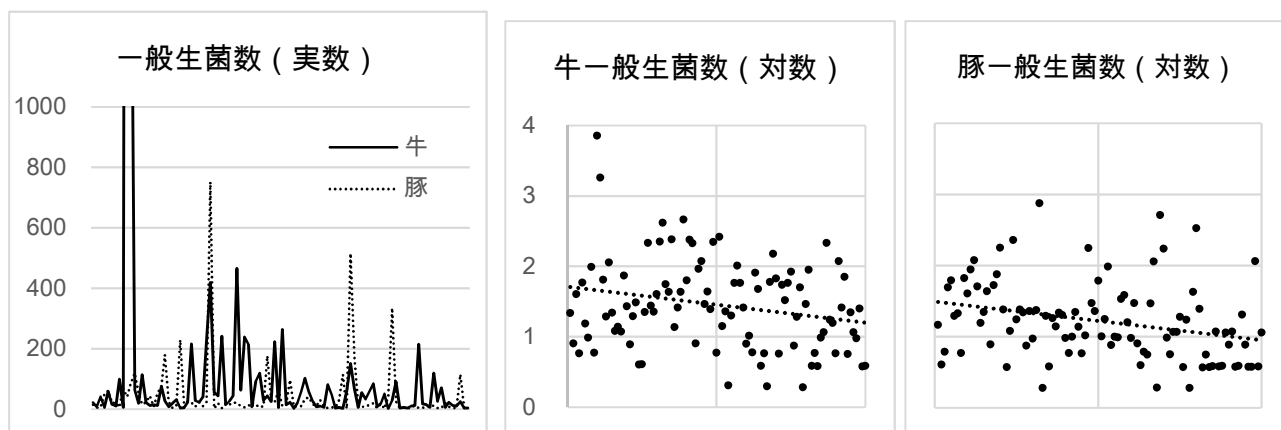


図 2 一般生菌数の推移

腸内細菌科菌群については、牛・豚とも全ての検体で検出されなかった。

また、令和3年6月より同4年5月までの12ヶ月間の結果を用いて、一般生菌数（牛：平均値1.60 log CFU/cm<sup>2</sup>、SD 0.67、豚：平均値1.33 log CFU/cm<sup>2</sup>、SD 0.50）については下表のとおり当該と畜場における基準値を設定した。と畜場側には対数値を実数値に換算した値を用いて評価伝達を行った。評価を行った令和4年6月より令和5年1月までの評価は下表のとおり。腸内細菌科菌群について（期間中検出されず）は、検出しない場合を◎、検出した場合を×とし、当該期間中の検出はなかったため全て◎と評価した。

表1 当該と畜場における一般生菌数の基準値

	牛		豚		
	対数 (log)	実数	対数 (log)	実数	
◎	1.60 未満	40 未満	1.33 未満	21 未満	平均値未満
○	1.60~2.27	40~186	1.33~1.83	21~68	平均値+SD 未満
△	2.27~2.94	186~870	1.83~2.33	68~213	平均値+2SD 未満
×	2.94 以上	870 以上	2.33 未満	213 以上	平均値+2SD 以上

表2 令和4年6月から同5年1月までの一般生菌数の評価

牛	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	計	豚	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	計	
	◎	○	△	×	◎	○	△	×												
◎	3	4	2	4	4	4	3	5	29	◎	4	1	5	3	4	5	5	4	31	
○	2	1	3	1	1	0	2	0	10	○	1	1	0	1	1	0	0	0	4	
△	0	0	0	0	0	1	0	0	1	△	0	2	0	0	0	0	0	0	1	3
×	0	0	0	0	0	0	0	0	0	×	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2

#### 4 考察

検体重量について、国が目標値として示している10 gと比べて多少のばらつきがみられた。牛では最大値22.45 g、最小値3.89 g、豚では最大値20.13 g、最小値2.73 gと大きく差が開いたが、平均値はそれぞれ9.31 g、8.14 g、中央値は8.90 g、7.86 gと国の目標値である10 gに対しある程度近い値であった。検体重量のばらつきがみられた理由としては、枝肉の脂肪厚の個体差が大きいこと、冷却前で脂肪が柔らかいため正確に5×5 cmの平面を切開しさらに2 mm厚の切除を、枝肉を傷つけることなく行うことが非常に困難なことに起因すると考えられる。検体重量のばらつきは細菌検査の結果にもばらつきを与える可能性がある。通知法では切除片重量を計算式に組み込んで菌数を算出しており重量のばらつきをある程度均等化できると考えられるが、今後採材方法の平準化を模索していく必要があると考えられる。切除による検体採取については特に苦情はなかったが、これは外部検証開始の前年度（令和2年度）よりと畜場及び食肉市場側と事前に切除部分について協議したためだと考えられる。

一般生菌数について、全国結果の平均値±SDは牛で2.34±0.97 log CFU/cm<sup>2</sup>、豚で2.74±0.80 log CFU/cm<sup>2</sup>であり、本試験の牛1.45±0.64 log CFU/cm<sup>2</sup>、豚1.22±0.54 log CFU/cm<sup>2</sup>は全国結果と比較して良好な値であった。全国結果のデータを基に基準値（平均値+2 SD）をあてはめた場合牛で4.28 log CFU/cm<sup>2</sup>と、豚で4.34 log CFU/cm<sup>2</sup>と仮定されており、当該施設では全ての値で適合していた。また、全国では7月に菌数分布が高くなる傾向を示したが、本試験において月毎の有意差はなかった。過去の拭き取り試験では夏に高い値を示すことがみられたため、夏のHACCP委員会において注意喚起を実施したことも本試験において夏に高い値を示さなかった可能性がある。当該と畜場に対する一般生菌数の基準値の設定については、通知法においては平均値+2 SD又は平

均値+3 SDでありそれぞれ値の約95%もしくは約99%が範囲内となるため、基準値の逸脱は不適切な衛生管理が示唆される。また平均値が低減しない又は増加している場合や基準値を超える検体数が増加している場合は当該施設の衛生管理は適切でないことが考えられる、とされている。当該と畜場において一般生菌数は減少傾向にあり、また基準値を超過する検体数の増加もみられなかった。これらのことから一般生菌数の観点からは、全国結果のデータと比較しても当該と畜場における基準値設定後の結果からも、現時点において衛生管理は比較的適切に維持されていることが考えられる。

腸内細菌科菌群について、今回の試験期間中に腸内細菌科菌群は検出されなかった。当該と畜場において衛生管理は適切に維持されていると考えられる。ただ全国結果では一部施設で検出されており、また通知法においては、陽性の検体が1検体以上ある場合は、当該施設の衛生管理は適切でないことが考えられる、とされているため、今後も腸内細菌科菌群の検出がみられないよう注視していく必要がある。

また、と畜検査及び外部検証全体を実施する体制としては、現状ではと畜検査中全てを通して現場検査を専属で行うオフライン検査員を配置できていない。そのため微生物試験においてもと畜検査中の検査員が検査の合間に持ち場を離れて行っているものであり、より適正な微生物試験を行うためにもオフライン検査員を置くことのできる体制整備が求められる。

## 5 まとめ

一般生菌数、腸内細菌科菌群数ともに全国の結果と比較して良好であり、本試験を指標とした場合当該と畜場の衛生管理は比較的適切に維持されていることが推察された。

検体採取については大きな問題なく遂行できたが、検体重量のばらつきをより小さくし適切な検体採取を行うよう、今後手技の向上と平準化をはかりたい。

外部検証の実施にあたっては、今後も関係者間で情報の収集と共有等をはかることと適切な体制整備によって円滑な検証遂行が期待される。

外部検証の実施にご理解とご協力をいただいた関係各位に感謝申し上げます。

[令和4年度獣医公衆衛生関係研修会（愛知県自治センター 令和5年3月10日）]

## 第4 参 考 资 料



## 第 4 参考資料

### 1 食肉衛生検査関係

#### (1) と畜検査手数料

(円)

牛	子牛	馬	豚	めん羊	山羊
800	400	800	400	80	80

#### (2) と畜場使用料

(円)

と畜場名	牛	子牛	馬	豚	めん羊	山羊
半 田	2,742	1,034	2,742	1,034	-	-

#### (3) とさつ解体料

(円)

と畜場名	牛	子牛	馬	豚	めん羊	山羊
半 田	2,750	786	2,750	786	-	-

## 2 名古屋市中央卸売市場北部市場の概要

### (1) 市場の概要

#### ア 中央卸売市場北部市場

当市場は、生鮮食料品等の円滑な流通の確保と適正な価格形成のため、卸売市場法に基づき、農林水産大臣の認可を受けて名古屋市が設置した中央卸売市場である。

#### イ 市場の業者

##### (ア) 卸売業者

全国各地の生産者又は出荷者から生産物の販売を委託され、仲卸業者や売買参加者に、せり売若しくは入札又は相対（以下「せり売等」と言う。）で販売している。

※「相対」とは、卸売業者と買手の協議によって、価格、数量、その他の取引条件を定めて行う取引をいう。

##### (イ) 仲卸業者

せり売等に参加して品物の値段を決め、卸売業者から買い取った品物を小売業者等に販売している。

##### (ウ) 売買参加者

小売業者、加工業者、大口需要者等のうち、開設者の承認を受けて、せり売等に参加している。

##### (エ) 関連事業者

市場機能の充実や市場利用者の生活利便を図るための食品卸売業や飲食店等を営んでいる。

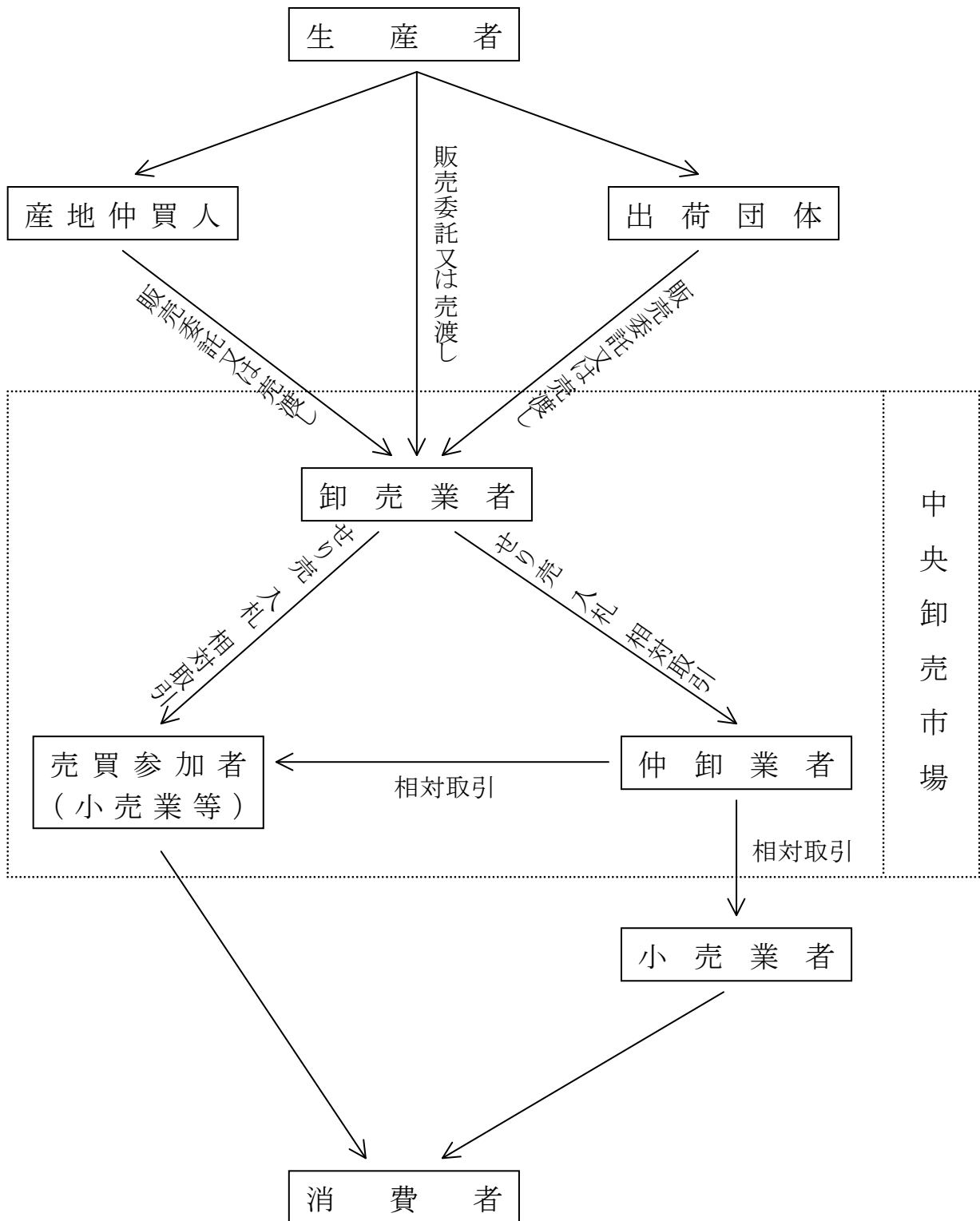
#### 〈市場関係業者数〉

(令和5年4月1日現在)

部 類	業 種	業 者 数
青 果 部	卸 売 業 者	1
	仲 卸 業 者	41
	売 買 参 加 者	608
水 産 物 部	卸 売 業 者	1
	仲 卸 業 者	29
関 連 事 業 者		25



ウ 流通のしくみと取引方法



## (2) 総取扱高

ア 令和4年 総取扱高

		取扱数量 (t)	取扱金額 (千円)
総取扱高		274,701	91,532,917
青果部	取扱高	259,213	73,210,660
	野菜	202,291	47,738,200
	果実	53,368	24,028,105
	加工食品	3,554	1,444,355
水産物部	取扱高	15,488	18,322,256
	生鮮水産物	8,327	9,608,022
	冷凍水産物	2,457	4,629,557
	加工水産物	2,384	2,584,804
	加工食料品	2,320	1,499,874

注) 単位未満を四捨五入して表記しているため合計数字と合わない場合がある。

イ 直近5年間の総取扱数量の推移

(ア) 取扱数量 (t)

		平成30年	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年
総取扱高		304,914	307,110	300,701	287,815	274,701
青果部	取扱高	283,844	286,982	281,549	269,946	259,213
	野菜	225,510	229,246	228,843	218,770	202,291
	果実	54,134	53,968	49,388	48,221	53,368
	加工食品	4,201	3,768	3,318	2,955	3,554
水産物部	取扱高	21,070	20,129	19,152	17,870	15,488
	生鮮水産物	11,783	10,956	10,458	9,963	8,327
	冷凍水産物	3,188	3,375	2,915	2,563	2,457
	加工水産物	3,085	2,987	2,894	2,713	2,384
	加工食料品	3,015	2,811	2,885	2,631	2,320

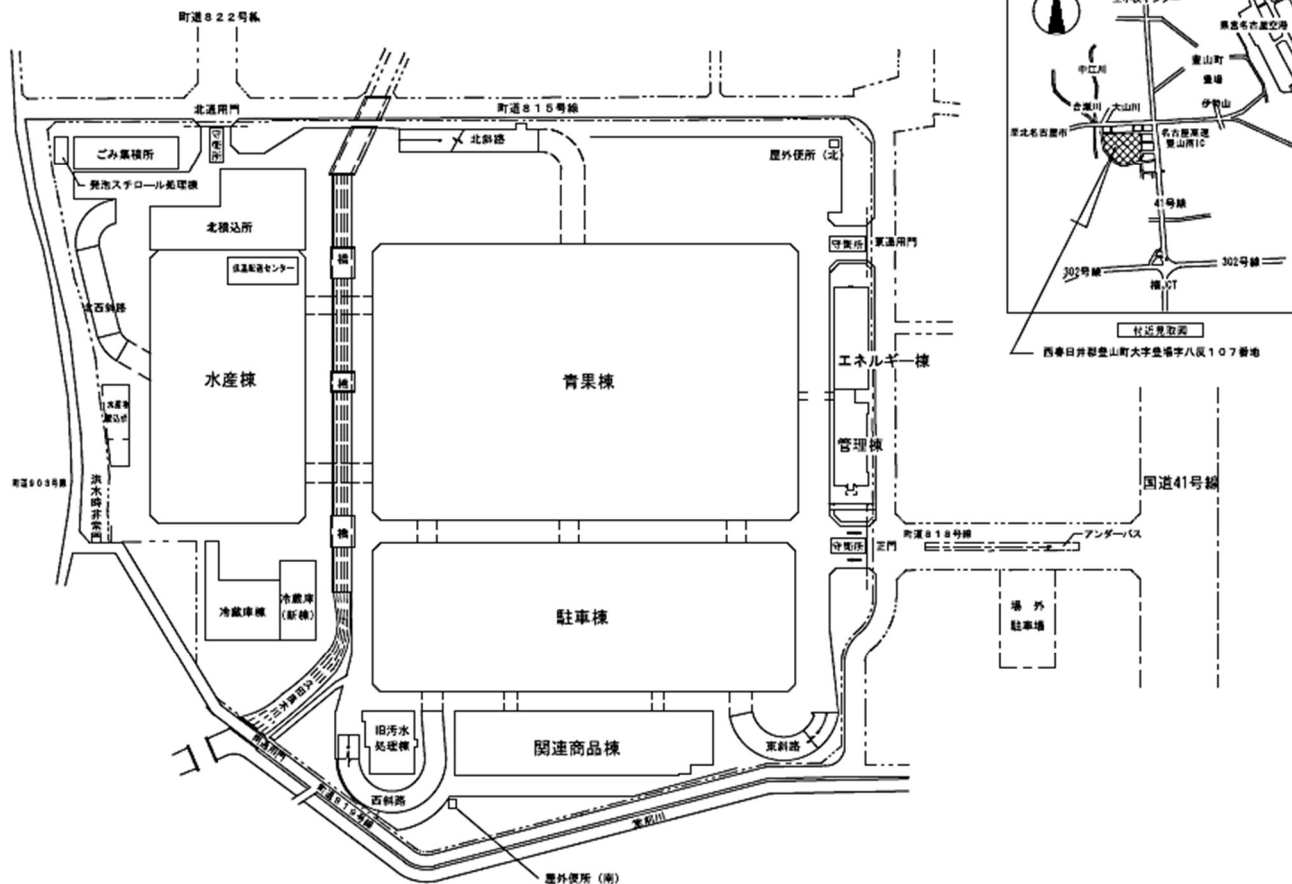
注) 単位未満を四捨五入して表記しているため合計数字と合わない場合がある。

(イ) 取扱金額 (千円)

		平成30年	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年
総取扱高		96,235,601	91,837,800	91,611,245	89,065,383	91,532,917
青果部	取扱高	76,276,418	72,323,715	73,754,580	71,106,609	73,210,660
	野菜	51,748,020	47,917,667	50,162,665	47,754,667	47,738,200
	果実	23,171,392	23,134,598	22,393,147	22,246,027	24,028,105
	加工食品	1,357,005	1,271,449	1,198,768	1,105,915	1,444,355
水産物部	取扱高	19,959,183	19,514,085	17,856,665	17,958,774	18,322,256
	生鮮水産物	10,904,857	10,429,990	9,310,971	9,455,421	9,608,022
	冷凍水産物	4,273,401	4,445,778	4,004,882	4,245,456	4,629,557
	加工水産物	2,966,836	2,907,033	2,784,471	2,630,165	2,584,804
	加工食料品	1,814,090	1,731,284	1,756,340	1,627,731	1,499,874

注) 単位未満を四捨五入して表記しているため合計数字と合わない場合がある。

### (3) 北部市場配置図



### 主要施設の構造及び面積

(令和5年4月1日現在)

種類	構造	延面積 (㎡)	備考 (㎡)
卸売場	鉄骨・鉄筋コンクリート造	35,942	青果 31,182 水産 4,760
仲卸売場	鉄骨・鉄筋コンクリート造	16,099	青果 11,978 水産 4,121
関連事業者売場	鉄筋コンクリート造他	9,705	
冷蔵庫	鉄骨・鉄筋コンクリート造	10,916	
事務所	鉄骨・鉄筋コンクリート造	21,765	管理棟を除く。
倉庫	鉄筋コンクリート造他	4,713	
駐車場	鉄骨・鉄筋コンクリート造他	117,623	屋上・地上の駐車場を含む。
買荷保管積込所	鉄骨・鉄筋コンクリート造他	4,112	

出典：令和5年度市場概要（名古屋市経済局商業流通部市場流通室）

## 令和5年度 事業概要

発行 令和5年10月

編集 愛知県食品衛生検査所  
(愛知県衛生研究所食品監視・検査センター)

〒480-0202

愛知県西春日井郡豊山町大字豊場字八反 107 番地

TEL 052-903-2102

FAX 052-903-2103