

2025(令和7)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

昨年は、能登半島地震を始め、「紅麹を含む健康食品」を巡る健康被害が連日報道されるなど、食の安全・安心の確保に対する消費者の関心が高い一年でした。

本県では、食を取り巻く環境の変化や国際化等に対応するとともに食品の安全を確保するため、2018（平成30）年6月に食品衛生法が一部改正されたことから、2021（令和3）年6月の法改正の施行にあわせて「あいち食の安全・安心推進アクションプラン」を改訂し、食の信頼の確保を目指しているところです。

さて、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）がある名古屋市中央卸売市場北部市場（愛知県西春日井郡豊山町）は、名古屋市中央卸売市場本場（名古屋市熱田区）とともに、県内有数の青果物・水産物の流通拠点です。

今や農水産物は産地から消費者まで、加工食品は製造所から消費者まで、流通段階の市場を含め、販売者を経て消費者に届くまで、一貫して品質管理が求められています。

そこで、当検査所では、北部市場内の深夜・早朝の監視指導と市場を流通している食品の収去検査を一元的に実施することで、不良食品を早期に発見して速やかに排除し、不良食品の流通を未然に防止することにより、消費者に安全で安心な食品を届けられるよう努めています。また、市場内の食品等事業者に対して、食の安全・安心に関する知識の普及や自主的な衛生管理の推進を図るなど、様々な事業に取り組んでいます。

半田駐在では、県所管の半田市内のと畜場に搬入された牛・豚等について、食中毒及び人獣共通感染症による危害発生を防止するためのと畜検査に加え、動物用医薬品等の残留の有無について当検査所と連携して精密検査を行うとともに、生体検査で神経症状等が疑われる牛についてはBSEスクリーニング検査を行うことで、安全な食肉の流通確保に努めています。

現在、原則すべての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理の実施が求められており、今後ますます食品等事業者による自主衛生管理の推進が重要となっていることから、引き続き、市場内の食品等事業者、と畜場の設置者・管理者等に、衛生講習会はじめ様々な機会を捉えて、施設の衛生水準の向上・管理方法について助言・指導してまいります。

今後とも、当検査所及び半田駐在では、監視指導及び検査に係る知識の習得と技術の研鑽に努め、職員一丸となって食の安全・安心の確保に取り組んでまいる所存です。

ここに、2024（令和6）年度の事業実績をとりまとめましたので、ご高覧いただければ幸いと存じます。

2025（令和7）年11月

愛知県食品衛生検査所長
早川 直宏

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	6
6 施設の概要	7
7 主要検査機器	9

第 2 事業の概要

1 食肉衛生検査事業

(1) 主要事業内容	11
(2) 各種事業実施状況	12
ア 検査事業	12
(ア) と畜検査頭数	12
(イ) 検査に基づく措置	12
(ウ) 精密検査	12
(エ) と畜場における外部検証の微生物試験	13
(オ) 食鳥処理場における外部検証の微生物試験	13
(カ) 調査	13
イ 衛生指導事業	13
ウ その他の事業	13
(ア) 職員の研修	13
(イ) フィードバック事業	13
(ウ) と畜検査証明等	13
(エ) インターンシップ・体験型実習	13
と畜検査工程図	14
(3) 検査統計	15
ア と畜検査統計	15
(ア) 年度別・畜種別と畜検査頭数	15
(イ) 年度別・と畜場別と畜検査頭数(豚換算)	15
(ウ) と畜検査の結果に基づく処分頭数	16
(エ) 病類別一部廃棄数	17
イ 精密検査	18
(ア) 検査総括表	18
(イ) 主要疾病別検査実施頭数	19
(ウ) 腫瘍発生状況	19
(エ) 枝肉等の残留抗菌性物質検査	19
(オ) BSEスクリーニング検査頭数	19

2 市場食品衛生検査事業

(1) 主要事業内容	20
(2) 各種事業実施状況	22
ア 監視事業	22
(ア) 施設数及び監視件数	22
(イ) 監視状況	24
イ 検査事業	25
(ア) 試験検査内容	25
(イ) 収去検査実績	26
a 食品衛生検査所実施分	26
b 衛生研究所実施分	28
(ウ) 主な試験検査結果	29
a 残留農薬検査	29
b 魚介類の水銀・P C B ・T B T O 検査	31
c 動物用医薬品検査	32
d 魚介類からの腸炎ビブリオ等の検出状況	33
(エ) 食品衛生法等違反状況	35
ウ その他事業	36
(ア) 衛生指導	36
(イ) 相談・照会等	37

第3 食品衛生に関する調査

1 食肉衛生検査関係

(1) 自家用とさつの届出について	38
(2) 管内と畜場に搬入される家畜における動物用医薬品の使用状況について	41

2 市場食品衛生検査関係

(1) 食品を取り扱う施設で使用する温度計の0°C校正について	45
(2) 市場内マグロ加工業者に対するHACCPに沿った衛生管理の指導・助言について	48

第4 参考資料

1 食肉衛生検査関係

(1) と畜検査手数料	52
(2) と畜場使用料	52
(3) とさつ解体料	52

2 名古屋市中央卸売市場北部市場の概要

(1) 市場の概要	53
(2) 総取扱高	55
(3) 北部市場	56

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

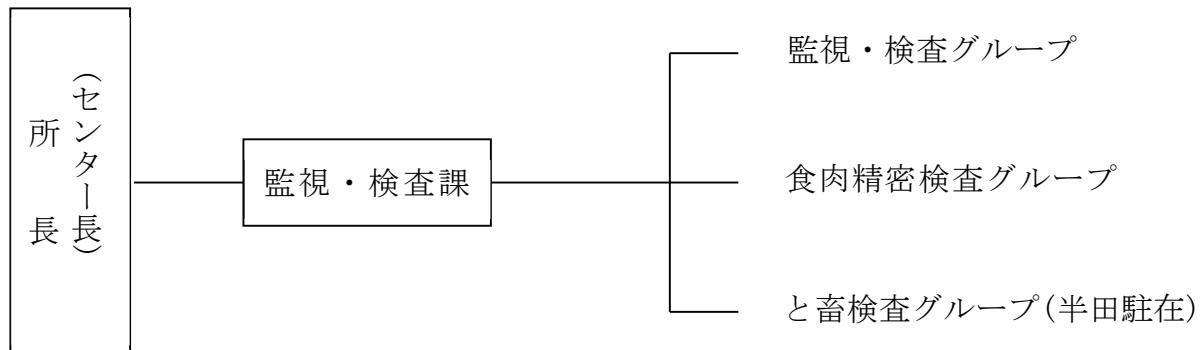
- 1983年 3月30日 名古屋市中央卸売市場枇杷島市場が、老朽化、狭隘等により西春日井郡豊山町に移転し、同北部市場が開設された。
- 4月1日 師勝保健所に衛生研究所兼務で食品衛生監視員3名を配置し、北部市場内の監視指導及び収去検査を開始した。
- 1985年 4月1日 名古屋市中央卸売市場北部市場内に衛生部食品獣医務課の駐在として、北部市場食品衛生検査所を設置した。
- 1999年 4月1日 豊橋市が中核市に移行したことに伴い、同市内に設置されていた愛知県食肉衛生検査所を名古屋市中央卸売市場北部市場内に移転し、北部市場食品衛生検査所に統合し、名称を愛知県食品衛生検査所とした。なお、と畜検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。
- 2000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12)
- 2001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。
- 2002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。
- 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。
- 2008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。
- 2019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)

- 1993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。
- 1996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8)
- 1998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。
- (平成10)
- 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

2025(令和7)年4月1日



3 構成人員

2025(令和7)年4月1日

	所長	課長	課長補佐	主査	主任	技師	非常勤般職員職	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	1	2	2	1	7
食肉精密検査グループ				1		2	—	3
と畜検査グループ [半田駐在]				1		3	2	6
現員計	1	1	1	3	2	7	3	18

* 現員：獣医師 13名、薬剤師・薬学 5名

4 所掌事務

(1) 愛知県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) 愛知県行政組織規則に基づく所掌事務

(衛生研究所)

第32条 公衆衛生の向上に寄与するため、愛知県衛生研究所を名古屋市北区に設置する。

2 愛知県衛生研究所においては、次の事務をつかさどる。

七 食品衛生検査所の業務に関すること。

8 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。

9 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。

一 と畜検査に関すること。

二 と畜検査に伴う精密検査に関すること。

三 と畜場の施設の衛生に関すること。

四 と畜場内の食肉の衛生に関すること。

五 食品の衛生に係る試験検査及び調査に関すること。

六 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。

七 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。

八 食品衛生検査所の業務に関すること。

(3) 愛知県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獸畜の種類及び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獸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 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律第15条第2項の規定により輸出証明書を発行すること（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ものに限る。）。
- 8 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律第17条第4項の規定により適合施設が認定要件に適合していることを確認すること（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ものに限る。）。
- 9 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律第17条第5項の規定により適合施設の設置者等に対し、改善すべきことを求めること（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ものに限る。）。
- 10 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律第53条第2項の規定により輸出証明書の発行を受けた者又は適合施設の設置者等に対し、必要な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業所等に立ち入り、事業所等の状況等を調査させ、若しくは関係者に質問させること（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ものに限る。）。
- 11 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律第53条第5項の規定により輸出証明書の発行を取り消すこと（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ものに限る。）。
- 12 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を検査させ、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。）。
- 13 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。）（名古屋市中央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 (2024(令和6)年度)

(1) 歳入

使用料及び手数料		14,171,600 円
と畜検査手数料		14,171,600 円
(内訳)		
	牛 (800 円 × 1,716 頭)	1,372,800 円
	子牛 (400 円 × 3 頭)	1,200 円
	馬 (800 円 × 0 頭)	0 円
	豚 (400 円 × 31,994 頭)	12,797,600 円
	めん羊 (80 円 × 0 頭)	0 円
	山羊 (80 円 × 0 頭)	0 円
文書手数料	証明書 (1,000 円 × 0 件)	0 円

(2) 歳出

科 目			金額
款	項	目	
福祉医療費	生活衛生費	食品衛生指導費	18,307,016 円
		獣医務費	82,687 円
		衛生研究所費	2,260 円
計			18,391,963 円

注) 職員給与及び共済費を除く。

6 施設の概要

(1) 所在地

愛知県食品衛生検査所

〒480-0202 愛知県西春日井郡豊山町大字豊場字八反 107 番地

(名古屋市中央卸売市場北部市場管理棟3階)

電話(052)903-2102 (代) FAX(052)903-2103

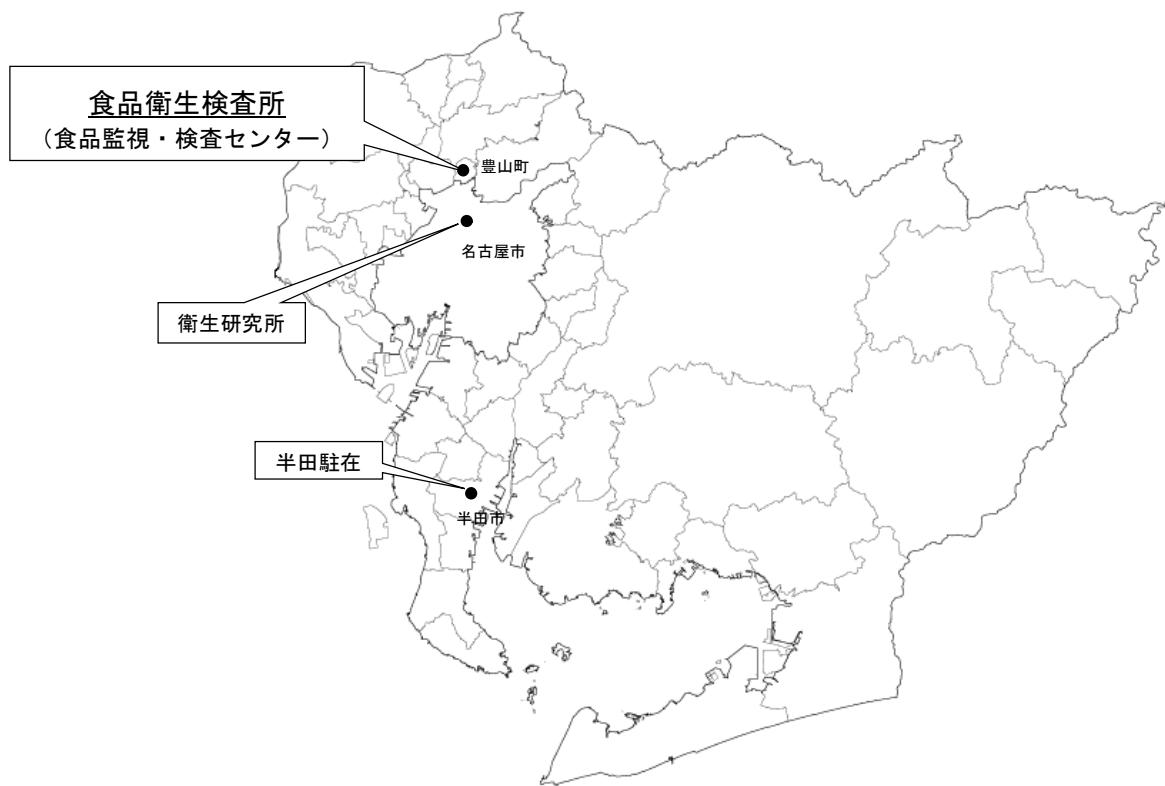
(駐在所在地)

(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



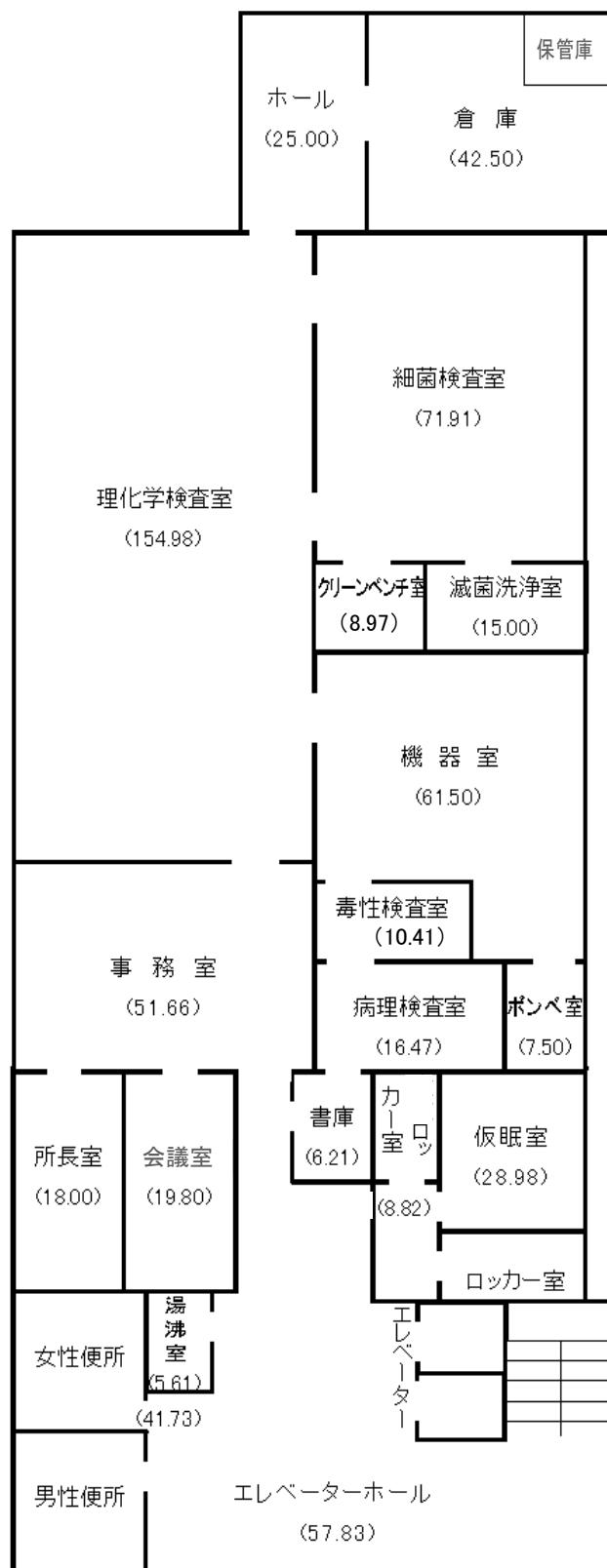
○公共交通機關

- ・名古屋駅 地下鉄 黒川駅 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

愛知県食品衛生検査所

延面積 652.88m²



7 主要検査機器

(1) 微生物検査関係

品名	数量	形式
クリーンベンチ	1	ダルトン SC-1000T
ふ卵器	6	サンヨー MIR-152 等
実体顕微鏡	1	ニコン SMZ745T
生物顕微鏡	1	オリンパス BH-2
乾熱滅菌器	1	ヤマト科学 SI401
オートクレーブ	2	TOMY LBS-325 等
ストマッカー	2	オルガノ EXNIZER400
ウォーターバス (恒温水槽)	4	ヤマト BX-31 等
薬品保冷庫	2	サンヨー MPR-311D 等
冷凍冷蔵庫	2	Fukushima FMS-F304G (改) 等
精製水製造装置	1	アドバンテック東洋 RFD210PA
電子天秤	3	島津製作所 UX2200H 等
マウス環境制御飼育装置 (動物飼育器)	1	日本クレア CL-5431・5422

(2) 理化学検査関係

品名	数量	形式
ガスクロマトグラフ	3	島津 Nexis GC-2030 等
液体クロマトグラフ	5	島津 Prominence 等
原子吸光光度計	1	日立 ZA-3000
分光光度計	1	島津 UV-1900
水銀専用測定装置	1	日本インスルメンツマーキュリー RA-3320A
過酸化水素計 (オリテクター)	1	SUPER ORITECTOR MODEL 5
pH計	2	堀場製作所 F-51 等
遠心分離機	2	久保田製作所 5930 等
電子天秤	4	メトラー XSR64V 等
精製水製造装置	1	ヤマト WG203
超純水製造装置	1	メルクミリポア Simplicity UV
乾燥機	1	アドバンテック東洋 FS-420
冷蔵庫・冷凍庫・冷凍冷蔵庫	12	サンヨー MPR-414FR 等
ロータリーエバポレーター	5	東京理科器械 N-1110VF-W 等
ホモジナイザー	2	IKA ULTRA-TURRAX T-25 digital
ホモブレンダー	1	エースホモジナイザー AM-7
ウォーターバス (恒温水槽)	1	ヤマト科学 BS400
振とう器	1	ストロングシェーカー SR-2DW
超音波洗浄器	2	オリンパス KS-2 等
水蒸気発生装置	1	特別注文品
紫外線照射器	1	アズワン SLUV-6

(3) 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-BIO 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	2	アルプ MCS-30S 等
9 冷凍庫・冷凍冷蔵庫	4	日本フリーザー GSS-3156HC 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	サモフィッシュ Shandon Excelsior ES
13 標本作成装置	1	ティシュー・テック TEC-P-SJ0
14 滑走式ミクロトーム	1	サクラ IVS-400S
15 生物顕微鏡	2	オリンパス 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 EZ SP-4430V
18 ストマッカー	1	オルガノ EXNIZER400

2025(令和7)年4月1日現在

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、14ページのと畜検査工程図に示すとおり、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

2001（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※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。

また、当初すべての牛を対象としていたBSEスクリーニング検査は、2017（平成29）年4月1日をもって健康牛の検査を廃止し、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検査対象とした。

さらに、2024（令和6）年4月1日に月齢区分が廃止され、現在は、生体検査において行動異常又は神経症状を呈する牛のみを対象としてBSEスクリーニング検査を行っている。

なお、2024（令和6）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 [全月齢] 扁桃・回腸遠位部（盲腸との接合部から2メートルまでの部位）

[30か月齢超] 上記に加え、頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く）・脊髄

エ と畜場の衛生保持

2020（令和2）年6月1日に施行された改正と畜場法により、と畜場はHACCPに基づく衛生管理と、と畜検査員による外部検証を受けることが義務付けられた。

これにより外部検証として、と畜場の設置者、管理者及びと畜業者が作成した衛生管理計画及び手順書の確認並びに施設の衛生管理（施設・設備の清掃、

維持管理、衛生的なとさつ解体等)の実施状況を確認している。

なお、衛生管理実施状況の効果を客観的に評価するために、切除法を用いた微生物試験(一般細菌数、腸内細菌科菌群、腸管出血性大腸菌O157及びサルモネラ属菌)を実施している。

また、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

2024(令和6)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33,713頭で、前年度比1,740頭(約5.4%)増となった。

なお、畜種別内訳は、牛1,716頭、子牛3頭、豚31,994頭であった。

(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35頭、一部廃棄したものは8,127頭だった。

なお、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35頭の畜種別内訳は、牛16頭、豚19頭であり、原因別では、牛は敗血症が8頭、牛伝染性リンパ腫が4頭の順に多く、豚は敗血症が12頭、膿毒症が5頭の順に多かった。

b 一部廃棄

一部廃棄実頭数8,127頭の畜種別内訳は、牛738頭、子牛3頭、豚7,386頭であった。

原因別では、牛、豚とともに炎症又は炎症産物による汚染が最も多く、牛は714頭、豚は7,243頭と原因の大半を占めていた。

(ウ) 精密検査

総数1,895件を実施し、その内容は、微生物学的検査1,307件、理化学的検査482件、病理学的検査106件であった。

疾病確定のための検査は、861頭について実施し、主な疾病は炎症796頭、変性又は萎縮21頭、黄疸7頭であった。

枝肉等の残留抗菌性物質の検査は、181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178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、3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) と畜場における外部検証の微生物試験

切除法を用いて採取した検体について一般細菌数、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O157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。

(才) 食鳥処理場における外部検証の微生物試験

愛知県における食鳥処理場外部検証実施要領に従い、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、切除法を用いて採取した 20 検体の微生物試験（一般細菌数及び腸内細菌科菌群）を実施した。

(カ) 調査

自家用とさつの届出について及び管内と畜場に搬入される家畜における動物用医薬品の使用状況について、調査を行った。その調査の内容は、p. 38～p. 44 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、清潔な獸畜の搬入について指導を実施した。また、H A C C P 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 H A C C P 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で共有し、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獸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

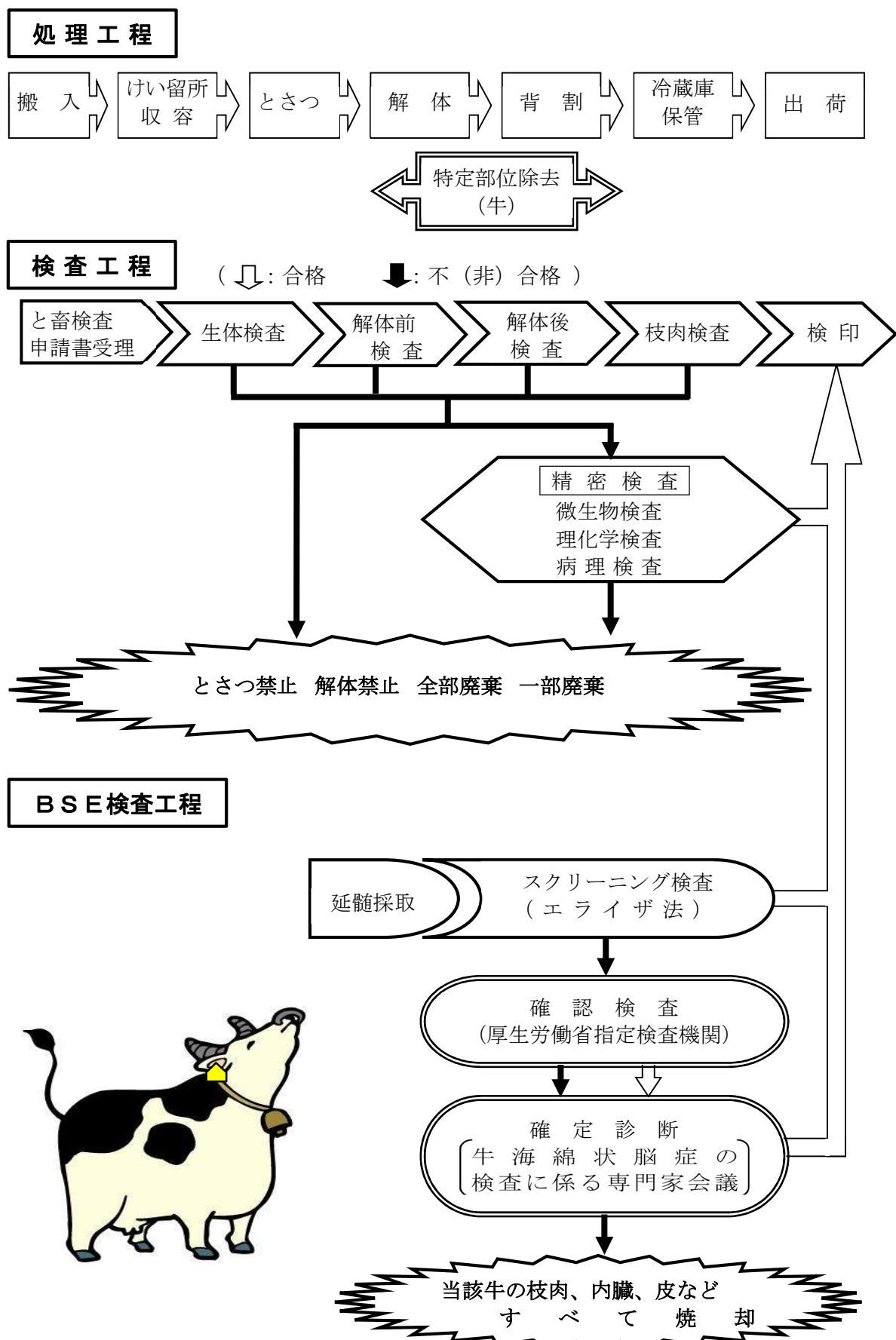
家畜共済請求のためのと畜検査証明等を発行している。

2024(令和6)年度の発行件数は0件であった。

(エ) インターシップ・体験型実習

年 月 日	内 容	受入人数
2024(R6)年 8月 8日	インターシップ実習	1 人
2024(R6)年 9月 11日	体験型家畜衛生・公衆衛生実習	1 人

と畜検査工程図



(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
2015(H27)	32,216	1,887	28	3	30,298	0	0
2016(H28)	33,492	1,910	25	4	31,553	0	0
2017(H29)	34,203	1,922	19	1	32,261	0	0
2018(H30)	37,472	2,046	17	1	35,408	0	0
2019(H31)	32,431	1,818	16	3	30,594	0	0
2020(R2)	28,268	1,887	11	4	26,366	0	0
2021(R3)	29,389	1,823	10	1	27,555	0	0
2022(R4)	29,968	1,784	4	0	28,180	0	0
2023(R5)	31,973	1,779	21	0	30,173	0	0
2024(R6)	33,713	1,716	3	0	31,994	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
2015(H27)	34,106	34,106	0
2016(H28)	35,406	35,406	0
2017(H29)	36,126	36,126	0
2018(H30)	39,519	39,519	0
2019(H31)	34,252	34,252	斜線
2020(R2)	30,159	30,159	斜線
2021(R3)	31,213	31,213	斜線
2022(R4)	31,752	31,752	斜線
2023(R5)	33,752	33,752	斜線
2024(R6)	35,429	35,429	斜線

※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（2018(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	計	疾病頭數														
			細菌病		寄生虫病		その他の疾病										
			放線菌病	その他の病	ジストマ病	その他の病	膿毒症	敗血症	尿毒症	黄疸	水腫	腫瘍	中毒	炎症又は炎症産物による汚染	変性又は萎縮	その他の	
禁 止	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計	全部廃棄	35	35	0	1**	0	0	6	20	1	2	0	0	0	1	0	4*
	一部廃棄	8,127	10,084	0	0	0	1,035	0	0	0	5	65	0	0	7,960	420	599
牛	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	0	0	0	1	8	1	2	0	0	0	0	0	4*
	一部廃棄	738	1,316	0	0	0	0	0	0	0	3	64	0	0	714	352	183
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	3	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	2
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	19	19	0	1**	0	0	5	12	0	0	0	0	0	1	0	0
	一部廃棄	7,386	8,760	0	0	0	1,035	0	0	0	2	1	0	0	7,243	65	414

*「その他の疾病」の「その他」の全部廃棄の内訳は、牛伝染性リンパ腫4頭

**「細菌病」の「その他」の全部廃棄の内訳は、豚丹毒1頭

(工) 病類別一部廃棄数

病類 \ 畜種		計	牛	子牛	馬	豚
呼吸器系	肺炎	3,660	25	0	0	3,635
	肺虫症	0	0	0	0	0
	胸膜炎	3,312	45	0	0	3,267
	横隔膜炎	40	39	0	0	1
	その他	96	46	0	0	50
	小計	7,108	155	0	0	6,953
循環器系	心筋炎	31	29	2	0	0
	心冠部脂肪水腫	54	54	0	0	0
	心臓脂肪症	0	0	0	0	0
	心リポフチン沈着症	1	1	0	0	0
	心臓肥大	18	0	0	0	18
	心膜・心外膜炎	1,221	57	0	0	1,164
	脾炎	4	0	0	0	4
	リンパ節炎	5	0	0	0	5
	リンパ抗酸菌症	13	0	0	0	13
	その他	116	99	1	0	16
	小計	1,463	240	3	0	1,220
消化器系	胃炎	1,803	1,124	12	0	667
	腸炎	1,972	729	6	0	1,237
	腸気泡症	6	0	0	0	6
	肝炎	211	86	2	0	123
	肝膿瘍	40	36	0	0	4
	間質性肝炎	127	0	0	0	127
	肝硬変	0	0	0	0	0
	肝包膜炎	597	49	0	0	548
	肝富脈斑	85	85	0	0	0
	脂肪肝	24	23	0	0	1
	肝うつ血	10	0	0	0	10
	肝リポフチン沈着症	6	5	0	0	1
	鋸屑肝	4	4	0	0	0
	肝蛭症	0	0	0	0	0
	寄生虫性肝炎	1,035	0	0	0	1,035
	腹膜炎	318	20	0	0	298
	腸間膜脂肪壊死	5	5	0	0	0
	その他	242	158	1	0	83
	小計	6,485	2,324	21	0	4,140
泌尿器系	腎炎	64	35	0	0	29
	腎膿瘍	5	3	0	0	2
	腎リポフチン沈着症	7	7	0	0	0
	腎周囲脂肪壊死	4	4	0	0	0
	腎囊胞	152	2	0	0	150
	膀胱炎	28	6	0	0	22
	尿石症	33	25	0	0	8
	乳房炎	48	48	0	0	0
	卵巣囊腫	0	0	0	0	0
	子宮炎	13	11	0	0	2
	子宮蓄膿症	8	7	0	0	1
	その他	88	42	0	0	46
	小計	450	190	0	0	260
運動系・その他	筋炎	81	68	0	0	13
	筋膿瘍	125	12	0	0	113
	筋肉水腫	10	9	0	0	1
	筋肉変性	26	26	0	0	0
	関節炎	70	21	1	0	48
	放線菌病	3	3	0	0	0
	皮膚黒色腫	2	0	0	0	2
	黄疸	5	3	0	0	2
	その他	375	40	1	0	334
	小計	697	182	2	0	513
計		16,203	3,091	26	0	13,086
一部廃棄実頭数		8,127	738	3	0	7,386
検査頭数		33,713	1,716	3	0	31,994

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		681
		培養検査		202
		切除法による細菌検査		420
		その他の		0
	ウイルス検査	牛伝染性リンパ腫抗体検査		4
	小計			1,307
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		1
		クレアチニン測定		1
	黄疸検査	ビリルビン測定		7
		抗菌性物質簡易法		301
	抗生素質及び合成抗菌剤 [473件]	合成抗菌剤一斉分析法		12
		テトラサイクリン系検査		24
		ベンジルペニシリン検査		12
		サルファ剤(4剤)検査		60
		スルファジミジン検査		12
		チアンフェニコール検査		12
		ニューキノロン系検査		12
		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			482
病理学的検査	組織スクリーピ検査			4
	病理組織検査			98
	血液塗沫検査			4
	小計			106
計				1,895

(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	861	861	35	826	33	668	12	189	0
敗 血 症	20	20	20		20	20	0	0	0
尿 毒 症	1	1	1		0	0	1	0	0
臍 毒 症	6	6	6		6	6	0	0	0
黄 痒	7	7	2	5	0	0	7	0	0
豚 丹 毒	1	1	1		1	1	0	0	0
放 線 菌 病	0	0	0	0	0	0	0	0	0
腫 瘍	2	2	0	2	2	0	0	2	0
水 腫	3	3	0	3	0	0	0	3	0
中 毒	0	0	0	0	0	0	0	0	0
炎 症	796	796	1	795	0	637	0	159	0
変性又は萎縮	21	21	0	21	0	0	0	21	0
牛伝染性リンパ腫	4	4	4	4	4	4	4	4	0

(ウ) 腫瘍発生状況

腫瘍名	畜種	計	牛	豚
	計			
牛伝染性リンパ腫		4	4	-
悪性黒色腫		2	-	2

(エ) 枝肉等の残留抗菌性物質検査

区分	畜種	計	牛	子牛	馬	豚
	計					
検査頭数	コンプライアンス検査	3	0	3	0	0
	モニタリング検査	178	89	0	0	89
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 (F1) *	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、2015（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、当所において食品添加物、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、残留農薬、放射性物質等については、市場に流通する魚介類、野菜・果実、冷凍食品等を収去し、衛生研究所で検査を実施している。

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、表示不良や規格基準違反等の食品を発見した場合は、販売中止や回収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。

力 中央卸売市場における監視・検査

区分 時刻	名古屋市中央卸売市場 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	
4:00	水産物青物せり開始		*衛生的取扱い指導 *腐敗・変敗品の排除 *有毒魚介類の排除 *ホタテ貝等生産海域の確認
4:30	水産物近海物せり開始		*表示違反品の排除 *食品等の収去
5:00	水産物太物せり開始	早朝勤務	
6:00			*有毒植物の排除 *表示違反品の排除 *食品等の収去
6:30	野菜・果実せり開始		
7:00	仲卸店舗・関連店舗での取引		
8:00			
8:45		通常勤務	*収去品等の検査 ・理化学検査 ・微生物学的検査 *食品衛生に関する調査
10:00	翌日入荷商品の手配等		*食品回収状況調査 *衛生講習会開催 *業者指導 *相談・照会処理 *見学者応対
11:00			
12:00			
13:00			
14:00			
15:00			
16:00			
17:30			

(2) 各種事業実施状況

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)

(2024(令和6)年度)

業種	施設数	監視件数
許可を要する営業	飲食店営業	4
	喫茶店営業	2
	菓子製造業	0
	食肉処理業	2
	食肉販売業	10
	食肉製品製造業	1
	魚介類販売業	30
	魚介類せり売業	1
	食品の冷凍又は冷蔵業	4
	氷雪製造業	1
	そうざい製造業	2
	小計	57
許可を要しない営業	食品製造業	5
	野菜果物販売業	43
	そうざい販売業	13
	菓子販売業	8
	食品販売業	58
	小計	127
計		184
		8,172

(施設数は、2025(令和7)年3月31日現在)

業種		施設数	監視件数
許可を要する営業	飲食店営業	5	4
	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	9	0
	魚介類販売業	13	2,096
	食肉処理業	1	12
	食肉製品製造業	1	13
	水産製品製造業	1	12
	氷雪製造業	1	3
	そうざい製造業	1	7
	冷凍食品製造業	1	12
	漬物製造業	1	12
	密封包装食品製造業	1	12
届出を要する営業	食品の小分け業	1	12
	小計	36	2,195
	魚介類販売業 (包装済みの魚介類のみの販売)	3	3
	食肉販売業 (包装済みの食肉のみの販売)	3	3
	乳類販売業	5	38
	コップ式自動販売機 (自動洗浄・屋内設置)	5	0
	野菜果物販売業	33	385
	米穀類販売業	1	1
	その他の食料・飲料販売業	2	2
届出を要しない営業	その他の食料品製造・加工業	1	12
	小計	53	444
	器具又は容器包装の輸入又は販売業	1	1
小計		1	1
計		90	2,640

(施設数は、2025(令和7)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	[講習会]食中毒・食品衛生法の改正・HACCPに沿った衛生管理	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			
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	[講習会]食中毒・食品衛生法の改正・HACCPに沿った衛生管理	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		
青果物卸売業			冷凍食品取扱い指導		[講習会]食中毒・食品衛生法の改正・HACCPに沿った衛生管理							
青果物仲卸業			冷蔵庫の衛生指導		[講習会]食中毒・食品衛生法の改正・HACCPに沿った衛生管理							
関連営業	施設の衛生管理指導		弁当・そ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・食品衛生法の改正・HACCPに沿った衛生管理			給食施設の監視	正月食品一斉監視	冷蔵庫・冷凍庫の衛生指導		給食施設の監視
県下一斉事業(抜粋)					夏期食品一斉監視 食品衛生月間	輸入食品対策月間		年末食品一斉監視				
					← 食中毒警報発令期間 →			← 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	重金属（水銀・TBTO等）、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	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、野菜水煮等	保存料、甘味料、着色料、漂白剤等	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
冷凍食品	冷凍野菜、冷凍魚介類加工品等	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	茶碗蒸し、つくだ煮、和え物、サラダ等	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 剤	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	73	541	7									10	
冷凍食品	11	154	154		33						11	22	
魚介類加工品 (魚肉ねり製品を除く)	30	324			42					14	23	28	7
魚肉ねり製品	25	350			75		18		7	25	50		
肉卵類及びその加工品 (食肉製品を除く)	10	30											
食肉製品	6	90			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	10	100									10		10
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)	30	380	212		60	40			20	20	40		
漬物	15	210	14		45						15	30	
菓子類	15	210			45						15	30	
清涼飲料水	13	218			52						13	26	
そうざい類	25	290			45						15	30	
あん類													
豆腐及びその加工品													
鯨肉製品													
弁当類													
氷雪	24	192											
計	287	3,089	387	0	415	40	18	6	41	153	268	17	10

環 境 汚 染 物 質										規 格 試 驗			そ の 他					
重 金 屬										P	理 化 學		微	抗 菌 性 物 質		微	理	魚 介 類 毒 性
総 水 銀	メ チ ル 水 銀	カ ド ミ ウ ム	マ ン ガ ヌ	鉛	銅	亜 鉛	ヒ 素	T B T O	C B	重 金 屬	そ の 他	生 物 質 剤	抗 合 成 生 物 菌 質 剤					
10		10	10	10	10	10		10				83	40	318		20		
												22		66				
														210				
												25		150				
													30					
												18		30				
														80				
		10	10	10	10	10	10							140				
														120				
														120				
												36		13		78		
														200				
														24		168		
10	0	20	20	20	20	20	10	10	0	36	0	185	70	1,680	0	20		

b 衛生研究所実施分

検査項目 分類名	検 査 体 数	総 数	うち 輸 入 食 品 数	違 反 件 数	環境汚染物質									P C B	残 留 農 薬 質 量	放 射 性 物 質	魚 介 類 毒 性					
					重金属属																	
					総 水 銀	メ チ ル 銀	カ ド ミ ウ ム	マ ン ガ ン	鉛	銅	亜 鉛	ヒ 素	T B T O									
魚介類	31	108			5		5	5	5	5	5	5	5		5		63	5				
冷凍食品	6	1,542	1,542														1,542					
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)	41	4,187															4,112	75				
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																						
氷雪																						
計	78	5,837	1,542	0	5	0	5	5	5	5	5	5	5	0	5	5,654	138	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 16 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	チンゲンサイ	国産	1	0	シペルメトリル 0.07	果実	キンショーメロン	国産	1	0	ホスチアゼート 0.03
	長芋	国産	1	0	メタラキシル及びメフェノキサム 0.04		いちご	国産	1	0	イプロジオノン 0.14
	白ネギ	国産	1	0			みかん	国産	1	0	カルペンドジム、チオファネート、 チオファネートメチル及びペノミル 0.02
	みず菜	国産	1	0			アンデスマロン	国産	1	0	
	新たまねぎ	国産	1	0			アールスマロン	国産	1	0	
	いんげん	国産	1	0							
	なす	国産	1	0							
	ズッキー	国産	1	0							
	キヤべツ	国産	2	0							
	大根	国産	1	0							
計			11	0		計			5	0	

(b) 加工食品 (6 検体)

品名	分類	検体数	違反数	検出農薬名 及び 検出濃度(ppm)
プロツコリー		1	0	ボスカリド 0.07
いんげん		1	0	イミダクロプリド 0.03
	冷凍食品			クロルフェナビル 0.02
				メタラキシル及びメフェノキサム 0.01
カリフラワー		1	0	
むきえだまめ		1	0	
れんこん		1	0	
そらまめ		1	0	
計		6	0	

[参考] 残留農薬検査項目

有機塩素系 (31 項目)	クロルフェンピンホス サリチオン	含窒素系 (107 項目)	ピラゾキシフェン ピリダベン	ピレスロイド系 (16 項目)
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	エトフェンプロックス
DDT(DDD, DDE, DDTの和)	ジアリホス	アセタミブリド	ピリブチカルブ	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	ジクロルボス及びナレド	アゾキシストロビン	ピリミカーブ	シペルメトリン
エトリジアゾール	ジスルホトン	アトラジン	ピリミノバッケメチル	シラフルオフェン
エンドスルファン	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	アルジカルブ及び アルドキシカルブ	フィプロニル	デルタメトリン及び トラロメトリン
カブタホール	スルホテップ		フェナリモル	
キャブタン	ダイアジノン	イソプロカルブ	フェノキシカルブ	ハルフェンプロックス
キントゼン	チオメトン	イプロジョン	フェノチオカルブ	ビフェントリン
クロルタールジメチル	テトラクロルビンホス	イマザリル	フェノブカルブ	フェンバレート
クロルデン	デメトン-0	ウニコナゾールP	フェリムゾン	フェンプロバトリン
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	フルシリネート
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	フルバリネート
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	ペルメトリン
ジクロラン	トリアゾホス	オキサジキシル	フラメトイル	
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	
テトラジホン	バラチオン	カフェンストロール	フルシラゾール	
ビフェノックス	バラチオンメチル	カルバリル	フルトニル	その他 (34 項目)
ピンクロジリン	ビペロホス	カルプロパミド	プレチラクロール	
フサライト	ビラクロホス	カルボフラン	プロパニル	イミダクロブリド
プロシミドン	ビラゾホス	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	ビリダフェンチオン	キノキシフェン	プロビコナゾール	カルベンダジム, チオファネート, チオファネートメチル 及びペノミル
ヘキサクロロベンゼン	ビリミホスメチル	キノメチオナート	プロビザミド	
ヘブタクロル(ヘブタクロルエボキシドを含む)	フェナミホス	クミルロン	プロベナゾール	クロチアニジン
	フェニトロチオン	クレスキシムメチル	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	クロフェンデジン	プロメカルブ	クロルフルアズロン
ホルペット	フェンチオン	クロルフェナピル	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	クロルプロファム	ヘキサコナゾール	ジフルベンズロン
メトキシクロール	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	ジエトフェンカルブ	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	ミクロブタニル	チアクロブリド
	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	テブフェノジド
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	トルフェンピラド
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	メパニビリム	ビリミジフェン
アセフェート	メタミドホス	チフルザミド	メフェナセット	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	メブロニル	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	リニュロン	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	フルフェノクスロン
エチオン	レブトホス	テブフェンピラド		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		ベナラキシル
エトリムホス		トリクラミド		ベンシクロン
オメトエート		トリシクラゾール		ベンスルフロンメチル
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		ホルクロルフェニュロン
キナルホス		トリフロキシストロビン		メトミノストロビン
クマホス		パクロブトラゾール		ルフェヌロン
クロルビリホス		ピテルタノール		
クロルビリホスメチル		ビペロニルブトキシド		

b 魚介類の水銀・PCB・TBTO 検査

No	品名	出荷地	総水銀	PCB	TBTO
1	サバ	静岡県	0.12	検出せず	
2	アジ	石川県	0.05	検出せず	
3	イワシ	千葉県	0.02	検出せず	
4	タイ	兵庫県	0.08		0.04
5	タコ	宮城県	0.04	検出せず	
6	イワシ	三重県	検出せず	検出せず	
7	サバ	三重県	0.05	検出せず	
8	アジ	鳥取県	0.04	検出せず	
9	シログチ	宮城県	0.19	検出せず	
10	アジ	宮城県	0.05	検出せず	
11	レンコダイ	福井県	0.16	0.061	
12	ツバス	三重県	0.32	0.061	
13	小アジ	三重県	0.11	0.060	
14	サバ	静岡県	0.18	0.066	
15	ウルメ	三重県	0.37	0.061	

(単位: ppm)

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ン、スルファジメトキシン、スルファジミジン、スルファキノキサリン、オキソリニック酸、ピロミド酸、チアンフェニコール、クロピドール、エトペベート、ナイカルバジン、ジクラズリル、フルベンダゾール	検出せず
2	鶏卵	4	国産	テトラサイクリン類、スルファモノメトキシン、スルファジメトキシン、スルファジミジン、スルファキノキサリン、オキソリニック酸、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ン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリンの和の値を示す。

(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	マダイ	2	三重県 1	スルファモノメトキシン、スルファジメトキシン、オキシテトラサイクリン、オキソリニック酸、ピロミド酸、スピラマイシン、チアンフェニコール	検出せず
			愛媛県 1		
2	ブリ	2	愛媛県 2		
3	シマアジ	2	三重県 1	スルファモノメトキシン、スルファジメトキシン、オキシテトラサイクリン、オキソリニック酸、ピロミド酸、スピラマイシン、チアンフェニコール	検出せず
			愛媛県 1		
4	カンパチ	2	愛媛県 2		
5	スズキ	1	愛媛県 1		
6	ヒラメ	1	三重県 1	スルファモノメトキシン、スルファジメトキシン、オキソリニック酸、ピロミド酸、スピラマイシン、チアンフェニコール	0.03ppm
				オキシテトラサイクリン	
7	冷凍エビ	10	インド 9	スルファモノメトキシン、スルファジメトキシン、オキシテトラサイクリン、オキソリニック酸、ピロミド酸、スピラマイシン	検出せず
			ミャンマー 1		

注) オキシテトラサイクリンの残留基準(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	バルビブリオ・カス	ミミクス	ビブリオ・フルビリアリス	コレラ	検体数	腸炎ビブリオ	バルビブリオ・カス	ミミクス	ビブリオ・フルビリアリス	コレラ	ビブリオ・コレラ	検体数	腸炎ビブリオ	バルビブリオ・カス	ミミクス	ビブリオ・フルビリアリス	コレラ
4	体表	—	—	—	—	—	—	18	0	0	0	0	0	18	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	0	15	0	0	0	0	0	20	0	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	0	0
6	体表	0	0	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0	19	0	0	0	0	0	0
	エラ	4	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	0	0
7	体表	—	—	—	—	—	—	15	1	1	0	1	0	15	1	1	0	1	0	0
	エラ	—	—	—	—	—	—		1	0	0	1	0		1	0	0	1	0	0
	内臓	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—
8	体表	3	0	0	0	0	0	15	2	0	0	0	0	20	5	0	0	0	0	0
	エラ	5	4	0	0	0	0		0	0	0	1	0		4	0	0	1	0	0
	内臓	0	2	0	1	0	0		—	—	—	—	—		0	2	0	1	0	0
9	体表	2	1	0	0	0	0	15	4	0	0	0	0	20	6	1	0	0	0	0
	エラ	5	3	0	0	0	0		3	1	0	0	0		6	1	0	0	0	0
	内臓	1	2	0	0	0	0		—	—	—	—	—		1	2	0	0	0	0
10	体表	0	0	0	0	0	0	15	1	0	0	0	0	20	1	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		—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—
11	体表	—	—	—	—	—	—	20	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0
	エラ	—	—	—	—	—	—		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0
	内臓	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—
12	体表	—	—	—	—	—	—	15	0	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0	0
	エラ	—	—	—	—	—	—		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0
	内臓	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—
1	体表	—	—	—	—	—	—	15	0	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0	0
	エラ	—	—	—	—	—	—		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0
	内臓	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—
2	体表	—	—	—	—	—	—	20	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0
	エラ	—	—	—	—	—	—		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0
	内臓	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—
3	体表	—	—	—	—	—	—	20	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0
	エラ	—	—	—	—	—	—		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0
	内臓	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—
計	体表	5	1	0	0	0	0	198	8	1	0	1	0	222	13	2	0	1	0	0
	エラ	24	7	0	0	0	0		4	1	0	2	0		11	1	0	2	0	0
	内臓	1	4	0	1	0	0		—	—	—	—	—		1	4	0	1	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・フルビアリス	コレラ non-O1	ビブリオ・
4	貝身	1	0	0	0	0	0	
5	貝身	1	0	0	0	0	0	
6	貝身	—	—	—	—	—	—	
7	貝身	—	—	—	—	—	—	
8	貝身	—	—	—	—	—	—	
9	貝身	—	—	—	—	—	—	
10	貝身	—	—	—	—	—	—	
11	貝身	—	—	—	—	—	—	
12	貝身	—	—	—	—	—	—	
1	貝身	—	—	—	—	—	—	
2	貝身	—	—	—	—	—	—	
3	貝身	—	—	—	—	—	—	
計	貝身	2	0	0	0	0	0	

(エ) 食品衛生法等違反状況

a 食品衛生法違反

法第 13 条第 3 項違反

横浜検疫所のモニタリング検査で、市場内の卸売業者が 2024(令和 6)年 7 月 17 日に輸入したベトナム産バナナからペルメトリン 0.04ppm 検出 (残留基準値 : 0.01ppm)

年月日	品名等	措置等
2024 (令和 6) 年 8 月 16 日	バナナ (1,280CT / 16,640kg)	廃棄命令 (法第 59 条第 1 項)

b 食品表示法違反

第 5 条違反なし

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（3回発令）

第1回 7月 3日午前11時00分

第2回 7月 22日午前11時00分

第3回 7月 29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 2,343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
R6. 8. 1	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)	34人
R6. 8. 2	食品関係業者 (第1種関連事業者、 第2種関連事業者、給食関連業者)	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)	20人
R6. 8. 19	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)	61人
R6. 8. 26	食品関係業者	市場まつり食品衛生説明会（食品営業許可手続き及び食品の取扱いについて）	12人

d 「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、衛生意識の向上に努めた。

- e 「食品衛生検査所の Web サイト」の掲載 (2003 (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/>

- f 観察・見学・啓発等

年 月 日	対 象 者	内 容	参加者数
2024(R6)年 11 月 10 日	県民（一般開放）	名古屋市中央卸売市場北部市場 市場まつり 食の物語フェア 2024 北部マルシェ (食品衛生検査所ブース)	約 40,000 人 (約 300 人)

- g 体験型実習

年 月 日	内 容	受入人数
2024(R6)年 9 月 12 日	体験型家畜衛生・公衆衛生実習	1 人

(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
2024(R6)年 12 月	(市場関係業者) マグロの筋肉に入っていた 細長い木のような異物について調べてほしい。	長さ約 10cm、幅約 1cm の先端が尖った針状の骨のような異物。拡大したところ、先端から中間にかけての両端には、逆向きのノコギリ状の刃(かえし)が並んでいる様子が観察できた。 元水産試験場の職員に確認してもらったところ、エイのとげ（尾棘）と推察された。

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

(1) 自家用とさつの届出について

○山田志織、浅井智仁、杉本純一、佐藤克彦

1 はじめに

と畜場法第13条では、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜をとさつしてはならないと規定されている。ただし、同条第1項第1号では、事前に届け出た上で、主として自己及びその同居者の食用に供する目的で獣畜をとさつすること（以下「自家用とさつ」という。）が認められている。

昨年度、イスラム教関連行事において、イスラム法に基づいたとさつをされた山羊（ハラル）を家族で喫食したい旨の相談があった。ハラル認証を取得していると畜場で処理されたものでも差し支えないとのことであったが、当所では東海三県のハラル認証を取得していると畜場を把握していないため、自家用とさつの案内をすることとしたが、当所では自家用とさつの届出の受理実績がなく、その対応に苦慮した。そこで、自家用とさつの届出事務の運用を当所において検討したのでその概要を報告する。

2 検討内容及び結果

(1) 自家用とさつが禁止されている者の範囲について

と畜場法第13条第1項第1号では、自家用とさつが可能な者として、食肉販売業その他食肉を取り扱う営業で厚生労働省令で定めるものを営む者以外としている。食肉販売業以外の営業については、と畜場法施行規則第9条で、食肉処理業、食肉製品製造業、飲食店営業、そぞい製造業と定められている。なお、ここで規定された業種は、食品衛生法施行令第35条に定められた業種と同一である。しかし、同規定は今般の食品衛生法等の一部改正前の食品営業許可業種であると思われたため、改正により再編又は新設された一部業種についての自家用とさつの可否について疑義が生じたため、主管課を通じて厚生労働省へ照会した結果、表のとおりであった。

回答では、食肉販売業の許可業種・届出業種、食肉処理業、食肉製品製造業、飲食店営業、そぞい製造業及び複合型そぞい製造業については自家用とさつは認められないが、その他の業種については無条件に自家用とさつが認められるとは考えにくく、自家用とさつを行う手順、場所、環境衛生上の影響等の要素を勘案の上、自治体で適切に判断されたい、とのことであった。また、自家用とさつが認められない理由としては、「と畜検査がされず、その食肉が流通することによる健康被害が生じる可能性が危惧されることと、食品営業施設が汚染される可能性が危惧されるため。」とのことであった。

このため、自治体で要検討とされた業種を営む者から自家用とさつの相談があった場合には、事例ごとにその可否について検討の上、判断する必要がある。

(2) 自家用とさつの届出に添付する健康診断書について

自家用とさつの届出に必要な事項はと畜場法施行規則第10条で規定されているが、とさつしようとする獣畜の健康状態については規定されていない。また、当県ではと畜場法施行細則第8条で定める自家用とさつの届出様式において、とさつしようとする獣畜の健康診断書の添付を求めており、その目的及び内容については規定されていない。このため、健康診断書の内容について検討した。

昭和29年3月24日付け衛乳第13号 厚生省乳肉衛生課長通知「密殺防止について」では、自家用消費の希望者には、法の規定に基づく届出を確実に行わしめるよう指導するように指示されている。また、昭和32年3月8日付け衛発第177号 厚生省公衆衛生局長通知「密殺肉等の防止について」及び昭和55年11月28日付け環乳第70号 厚生省環境衛生局乳肉衛生課長通知「不正食肉の流通防止について」では、密殺の絶滅を図り、密殺肉の流通を防止するために監視を強化するよう指示されている。さらに、昭和33年3月10日33公第165号照会「自家用と畜の届出について」では、届出を受理する前にとさつ解体が実施される場合があり密殺の取締上支障をきたしている、との記載が見受けられる。

これらを踏まえて、健康診断書を徴する目的として、食用に供する以上健康畜であることが大前提であることに加えて、万が一販売等の違反行為がなされた場合に備え、行政として獣畜の健康状態を把握しておくものと考えた。このため、健康診断書ではと畜検査における生体検査と同等の検査により食用に供することが可能かどうかについて求める必要があると考えた。

そこで、診断を依頼された獣医師の参考となるように健康診断書の例を作成し、裏面にと畜検査に係る関係条文を記載することで必要な検査を示すこととした。なお、届出時に「食用不適」といった診断内容であった場合は、喫食を禁止することはできないものの、自家用とさつを控えるよう指導するとともに、家畜保健衛生所へ相談するよう指導することとした。

(3) 特定危険部位の取扱いについて

と畜場法施行規則第3条及び第7条において、特定部位を含む廃棄物は専用容器に収納し、焼却すること、また特定部位による枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防ぐよう規定されている。また、特定部位の焼却については、平成29年2月13日付け生食基発0213第1号及び生食監発0213第2号別添「特定危険部位の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等のガイドライン」により、800℃以上で完全に焼却することが示されている。しかし、これらの規定はと畜場におけるとさつ・解体に対しての規定であり、自家用とさつには適用されないため、特定部位については喫食を禁止することはできないが、喫食しないよう強く指導することとした。また、と畜場法施行細則第9条では、自家用とさつについての遵守事項として、血液、内臓及び汚物は、埋却、焼却その他の方法により汚染防止の措置を講ずることとされているため、特定部位の廃棄については焼却をお願いするとともに、一般廃棄物となることから、市町村の環境部局に相談するよう指導することとした。

(4) とさつ解体に係る衛生管理について

自家用とさつは食用に供するためのとさつ・解体であるため、衛生的な取扱いについて案内することとした。参考資料として、感染症から身を守る方法や、生体の異常の確認事項、とさつ・解

体時の衛生管理等について記載されている野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン及び小規模なジビエ処理施設向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書を示す予定である。

4まとめ

今回の相談事例は、実際に届出を受理するまでに至らなかった。しかし今後は、異文化を持つ方を主として、宗教関連行事としての自家用とさつの相談が増える可能性がある。そこで、今回の検討結果及び近年に届出受理実績のある自治体の状況を踏まえて、実際に相談があった際の相談対応から現地確認、そして届出受理に至るまでのフローをまとめ、当所での自家用とさつの届出事務の運用を定めた。

運用では、自家用とさつの可否等の判断に必要な事項や当所以外の相談窓口をまとめた相談対応表を作成するとともに、自家用とさつの届出の記載例と健康診断書の例を作成した。また、届出受理書を作成し、注意事項として、食用として問題がないと判断できないものは喫食しないこと、特定部位については焼却処分をお願いする旨を記載することで、確実に届出者へ内容を伝達できるようにした。

表

改正前		改正後	可否
食肉販売業	食肉販売業（許可）		不可
	食肉販売業（届出）		不可
食肉処理業	食肉処理業		不可
	複合型そうざい製造業		不可
	複合型冷凍食品製造業		要検討
食肉製品製造業	食肉製品製造業		不可
	食品の小分け業		要検討
飲食店営業	自動販売機による営業	調理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	要検討
	調理パンの製造	菓子製造業でも可能	要検討
	上記以外	飲食店営業	不可
そうざい 製造業	そうざいに係る冷凍食品の製造	冷凍食品製造業	要検討
		複合型冷凍食品製造業	要検討
		複合型そうざい製造業	不可
	そうざいに係るレトルトパウチの製造	密封包装食品製造業	要検討
	小分けのみ	食品の小分け業	要検討
	上記以外	そうざい製造業 複合型そうざい製造業	不可 不可

[令和6年度獣医公衆衛生関係研修会（愛知県自治研修所 2025（令和7）年2月27日）]

(2) 管内と畜場に搬入される家畜における動物用医薬品の使用状況について

○早川大輔、深尾友理子、三浦義明、水谷裕子、
杉本純一、佐藤克彦

1 はじめに

動物用医薬品は抗菌性物質をはじめとして様々なものがあり、家畜疾病の治療・予防に用いられているが食肉等への残留が食品衛生上の問題となっている。食肉中に含まれる動物用医薬品については、リスク評価を経た上で残留基準や使用基準が設定され、ヒトに対する健康被害が生じることがないよう規制がとられている[1]。また、と畜場法においては搬入家畜の動物用医薬品等の使用について申告することが求められている。

加えて抗菌性物質の使用と薬剤耐性菌の出現・拡散は明確な関連が示されており、公衆衛生上および動物に対する抗菌性物質の有効性の確保の観点からも、獣医師が抗菌性物質を含む動物用医薬品等を慎重に使用することの重要性が指摘されている[2]。

と畜場は、食用とされる家畜をとさつ、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ため、ここで動物用医薬品等が残留した枝肉等の確実な排除が求められる。そのため、当所では家畜搬入時に申告に基づいて動物用医薬品の使用状況や休薬期間終了後の搬入であることをと畜作業及び検査に先立ち確認している。加えて定期的なモニタリング検査や残留が疑われた家畜を対象とした検査を実施しており、近年も豚において抗菌性物質を検出した事例を経験している[3]。

今回、当所が所管すると畜場に搬入された家畜における動物用医薬品の使用状況について調査を行ったので報告する。

2 方法

当所が所管すると畜場1場において2022年4月～2024年12月の間に動物用医薬品使用の申告があった牛437頭、豚112頭について申告された症状及び使用薬剤の状況等について集計及び解析を行った。また、動物用医薬品の分類及び名称等については、「動物用医薬品医療機器要覧2024年版」[4]及び当所検査実施要領における検査項目等を参考にした。

3 結果

対象頭数については、牛は乳用種422頭、肉用種2頭、交雑種13頭（うち経産牛は全て乳用種）、豚は母豚35頭、肉豚77頭（うち小貫29頭）であった（表1）。使用薬剤は、牛では抗菌性物質についてはβラクタム系（セフェム系及びペニシリソ系）14品目404件、ニューキノロン系4品目69件等、その他薬剤については消化器官用薬7品目168件、無機質製剤4品目167件、肝臓疾患用薬5品目160件、ホルモン製剤7品目120件等であった。豚では抗菌性物質についてはβラクタム系（セフェム系及びペニシリソ系）3品目15件、フルオロキノロン系2品目10件等、その他薬剤についてはビタミン及び糖類剤2品目15件等であった（件数はのべ数）（表2）。休薬期間終了後の日数は、牛平均7.64日、豚平均5.39日で、最頻値は牛・豚とも1日であった。症状別では、牛は運動器、消化器官系、乳房及び周産期に関するもの、豚は周産期及び消化器官系に

関するものが多くみられた（表3）。なお、調査期間中に規格基準値を超過した事例はなかった。これらの結果を基に、動物用医薬品のうち当所搬入家畜において多く使用されているものや類似しているものの名称と主な成分及び休薬期間をまとめた早見表（図1）を作成し、搬入時に携行した。

表1 当該と畜場における種別調査頭数

牛	品種（平均月齢）			豚
	乳用種(60)	肉用種(8.5)	交雑種(18)	
雄又は去勢	0	2	9	
未経産雌	0	0	4	
経産雌	421	0	0	
合計	421	2	13	合計 112

表2 使用された動物用医薬品及び頭数（のべ数）

抗菌性物質	牛		豚		その他薬剤	牛		豚	
	セフェム系	セファゾリン、セフチオフル等	273	6	駆虫剤	イベルメクチン	6	4	
ペニシリン系	アンピシリン、クロキサリシ等		131	9	消化器官用薬	メトクロラミド等	168	0	
アミノグリコシド系	カナマイシン		3	0	無機質製剤	ボログルコン酸Ca、グリセロリン酸Ca	167	2	
テトラサイクリン系	オキシテトラサイクリン		6	1	解熱鎮痛消炎剤	フルキシニン、スルピリン等	38	6	
マクロライド系	タイロシン		0	4	ホルモン製剤	デキサメタゾンメタスルフオベンゾエートNa、エストジオール安息香酸エステル等	120	5	
リンコマイシン系	リンコマイシン		0	2	生理食塩液類製剤	塩化Na	77	0	
ホスホマイシン系	ホスホマイシン		15	0	ビタミン及び糖類剤	ブドウ糖、フルスルチアミン	112	15	
フルオロキノロン系	マルボフロキサシン、エンロフロキサシン等		69	10	肝臓疾患用剤	メチオニン、タウリン等	160	2	
チアンフェニコール系	フロルフェニコール、チアンフェニコール		0	6	その他	メチル硫酸ネオスチグミン、ベタネコール塩化物等	37	8	

表3 症状及び頭数（のべ数）

症状	牛	豚
呼吸器	肺炎	38
消化器官系	第四胃変異、腹膜炎等	128
周産期	産後起立不能、産褥熱等	55
乳房	乳房炎	97
運動器（蹄病除く）	関節炎、脱臼等	170
蹄病	蹄底潰瘍、裂蹄等	28
栄養	ケトーシス	20
その他	熱中症、発育不良等	16
		発育不良等
		5

動物用医薬品早見表

薬剤名	成分	休薬期間		備考	薬剤名	成分	休薬期間		備考
		牛	豚				牛	豚	
OTC注「フジタ」	オキシテトラサイクリン塩酸塩	14d	17d		注射用ピクシリソ	アンピシリンNa	3d (iv) 7d (im)	?	
UDCA注射液「KSJ」	カルソデオキシコール酸	1d	?		動物用オバホルモン	エストラジオール安息香酸エスチル	7d	7d	
アニビタン注射液	フルスルチアミン塩酸塩	なし	なし		動物用懸濁水性プロカインベニシリソ	ベニシリソ	14d	14d	
アンドレス軟膏	いんじら(鎮痛塗布剤)	なし	なし	鎮痛塗布	動物用塩プロ注「KSJ」	プロカイン塩酸塩	なし	なし	
アンピシリン注射液NZ	アンピシリン	28d	7d	名称注意	動物用スルビリン注	スルビリン水和物	10d	10d	
アンピシリンナトリウム注	アンピシリンNa	3d	?		動物用テルペラン注	塩酸トクロラミド	1d	?(ブリンペラン参照)	
イブコン注	パンテチ	なし	なし		動物用パラスチミン	メチル硫酸キオスチミン	7d	7d	
イベルメクチン散	イベルメクチン	?	7d		動物用ホスミシンS	ホスホマイシンNa	5d	?	
インタゲン	アンピシリンNa、 リキザンNa水和物	3d	?		動物用メトクロ注10	塩酸メトクロラミド	1d	?	
ウルソデオキシコール酸	ウルソデオキシコール酸	なし	?	経口投与	トルラミン	消化器官薬	なし	なし	
ウルソデオキシコール酸注	ウルソデオキシコール酸	1d	?	注射	ニューサルマイS	ベンジルビニリブロイド、硫酸ジビストレグトマイシン	11d	?	
ウルソV注射液	ウルソデオキシコール酸	?	7d	注射	ニューポロカールA	ポログルコン酸Ca	3d	3d	
エクセル注	セフチオフルNa	7d	3d		ネオアス注射液	スルビリン水和物等	10d	10d	
オキシテトラサイクリン注	オキシテトラサイクリン塩酸塩	14d	17d		ネオニューリン注	グリセロリン酸C _a 、ブドウ糖	なし	なし	
カルマデックス注	Ca製剤	3d	?		ネオヘキサメチオニン	メチオニン製剤	なし	なし	
キシリット注25%	キシリトール	なし	なし		バイトリル注	エンロフロキサシン	8d (iv) 14d (sc)	14d	
強力OSM	ハロゲン化合物製剤	なし	なし		バソラミン注	トラネキサム酸	5d	5d	
結晶ベニシリソ明治	ベンジルベニシリソ	3d	?		ハルゼン	NaCl等(輸液剤)	なし	なし	
高張食塩注(HSS)	NaCl	なし	なし		パンカル注	バントテン酸Ca	なし	なし	
水性アンピシリン注	アンピシリンNa	28d	7d	名称注意	ビクタス注射液	オルビフロキサシン	2d (iv) 21d (im)	14d	
水性デキサ注0.1%	リソデキサメタゾンNa	12d (sc) 8d (iv)	?	名称、 用法注意	ビタフラルD3-S	コレカルシフェロール	7d (im) 2d (sc)	7d (im) 2d (sc)	
水性デキサメサゾン注A	デキサメタゾンナメタゾン フェニエートNa	7d (sc) 7d (iv)	?	用法注意	ビタフラルーフォルテ	混合ビタミン製剤	なし	なし	
スopolネン注	酢酸フェルチエリン	なし	なし		ビタミンB1加ブドウ糖V注射液	ブドウ糖、チアミン塩化物塩酸塩	なし	なし	
セファガード	セフキノム硫酸塩	7d	4d		プリンペラン筋注用	塩酸メトクロラミド	1d	1d	用法注意
セファゾリ注	セファゾリソNa	3d	?		プリンペラン経口用	塩酸トクロラミド	3d	?	
セファゾリソL	セファゾリソ	3d	?		泌乳期	フルニキシン注10%	フルニキシンメグルミン	10d	?
セファゾリソLC「KSJ」	セファゾリソ	3d	?		泌乳期	プロモルゴンF注射液	プロモルゴンF α	1d	1d
セファメジンDC「KSJ」	セファゾリソ	30d	?		乾乳期	フロロコール	フロルフェニコール	?	3d
セファメジンS	セファゾリソ	3d	?		泌乳期	ベサネコール注NZ	ベサネコール塩化物	10d	10d
セファメジンZ	セファゾリソ	3d	?		泌乳期	ボロカール	ボログルコン酸Ca	3d	3d
セファオフルNa注「フジタ」	セフチオフルNa	7d	3d		マルボシル	マルボロフロキサシン	4d	4d	
セフロキシムL「フジタ」	セフロキシムNa	2d	?		マルボロック	マルボロフロキサシン	4d	4d	
タイロシン	タイロシンリソ酸塩	?	3d	経口投与	レスチオソV注	いろいろ	なし	なし	
タイロシン注	タイロシン	28d	28d	注射	レバチオニン	いろいろ	なし	なし	
ダルマジン	d-ケフロロテノールエタノール溶液	3d	1d		レバクス(レバギニン)	タウリン製剤	なし	なし	

主に動物用医薬品医療機器要覧2024年版参照

図1 動物用医薬品早見表

※図中「？」は設定休薬期間が確認されていないもの

4 考察

動物用医薬品は食肉等への残留が食品衛生上の問題となっているが、一方でその使用による家畜疾病治療・予防を通して畜産物の安定供給に貢献している。本調査において当該と畜場に搬入された家畜においては、牛、豚とも使用された動物用医薬品、対象症状とも多種多様であり治療・予防において幅広く動物用医薬品の投与が行われていることを示すものと思われる。その中でもセフェム系、ペニシリソ系が含まれる β ラクタム系抗生物質やフルオロキノロン系抗生物質をはじめとした抗生物質については、薬剤耐性菌の増加が問題視されており治療ガイドブック等により慎重な使用が求められている[臼井 2019]ことから、今後使用状況が変化する可能性が考えられ継続して状況を注視する必要がある。

休薬期間終了後の日数については、牛・豚とも最頻値が1日であったことから休薬期間終了後すぐの搬入が多いことが示され、各農家が休薬期間を正しく把握して出荷していると考えられた。また、最大値は牛で129日、豚で31日であり、今回使用申告のあった動物用医薬品の最大

休薬期間を越えた期間の履歴が一定程度記載されている可能性が示唆された。

動物用医薬品の名称や種類については、異なる薬剤であるが薬剤・製品の名称が類似しているものや、同一薬剤であっても投与方法等により休薬期間が異なるものもある。また搬入時の当該家畜の状況によっては早急にと畜作業及び検査を行う必要のある個体も存在するため、対象家畜搬入時の申告確認は迅速かつ正確に行う必要がある。そのため、動物用医薬品早見表を作成・携行し対象家畜の搬入時に動物用医薬品使用履歴と休薬期間を確認する際に使用することで、経験の浅い検査員にも対象家畜搬入時に迅速な判断と円滑な検査進行を可能とした。

動物用医薬品の検査については、薬剤1種ごとに分析機器の配備や検査法を定めた検査実施標準作業書の作成、妥当性評価及び試薬の確保等による検査体制の整備が必要であるが、種類が非常に多くまた毎年のように新たな薬剤が使用を承認されていることや分析機器が非常に高価であること等から全ての薬剤について検査体制を整えることは難しいのが実情である。また、当所において毎年検査の検証作業を実施し検査実施手順や検査対象薬剤等についての検討を実施している。そのため本研究において使用傾向を把握することにより、使用頻度が高い等検査実施可能性の大きい薬剤から検査体制を整備することを促しそれによって適切かつ円滑な検査の実施に寄与すると考えられる。

調査期間中において規格基準値を超過した事例はなかったことから、少なくとも当該期間中においては動物用医薬品の適正な使用及び使用状況の正確な申告が行われていたものと考えられるが、今後新たな動物用医薬品の使用開始に伴う情報の誤解や既存の動物用医薬品の使用に関するものを含めた人為的瑕疵の可能性は常に否定できるものではないため、動物用医薬品の使用状況については引き続き注視していく必要がある。

今後も動物用医薬品の使用状況の申告についての啓発と、動物用医薬品の使用傾向の把握による適切な検査体制の整備について、継続的に行われるが求められる。

本調査研究の実施にあたりご助言とご協力をいただいた動物愛護センター尾張支所の長縄直樹主査に感謝申し上げます。

＜参考文献＞

1. 堀江正一：畜産物に残留する動物用医薬品の規制と分析法、モダンメディア、61巻5号 2015
2. 眉井優：獣医療や環境における薬剤耐性問題の実態とその対策、家畜感染症学会誌、8巻4号 2019
3. 中村侑記ら：モニタリング検査でクロルテトラサイクリンが陽性となった事例について、令和4年度事業概要 2022
4. 動物用医薬品医療機器要覧 2024年版、公益社団法人日本動物用医薬品協会編 2024

[令和6年度獣医公衆衛生関係研修会（愛知県自治研修所 令和7年2月27日）]

2 市場食品衛生検査関係

(1) 食品を取り扱う施設で使用する温度計の0°C校正について

○桑村悠季 伊藤徹 中山真結
長瀬智哉 杉本純一 佐藤克彦

1 はじめに

食品を取り扱う施設では、食中毒を防止するために、製造工程や保管、流通の各段階における適切な温度管理が重要である。

また、令和3年6月の食品衛生法改正によるHACCPに沿った衛生管理の制度化に伴い、小規模事業者は業界団体が作成した手引書を参考とする「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行うこととなった。温度管理についても、この衛生管理手法により、厳密に実施する必要がある。

さらに、温度管理は、定期的に校正した温度計を用い、正確に計測したデータで管理することが望ましい。業界団体が作成した手引書のうち、「小規模な一般飲食店事業者向けのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」(以下、「手引書」という。)には、温度計の0°C校正の方法が紹介されている。それは、碎いた氷と水を合わせた氷水を作成し、そこに温度計センサーを入れ、約1分間静置後、表示温度が0°Cになることを確認する、という方法であるが、材料の条件等詳しくは記載されていない。

当所において、この方法で0°C校正が可能か確認したところ、外気温が25°Cを超える夏期において、氷水中の温度計センサーが0°Cまで下がらず、校正ができなかった。そこで、外気温が25°Cを超える環境下において、氷水中の温度計センサーが0°Cとなる条件を検討し、正確に0°C校正ができる方法について、一定の知見が得られたので報告する。

2 使用機材及び材料

本検討で使用した機材及び材料は表1のとおり。

表1 使用機材及び材料の種類

△	名称	種類
機材	カードロガー	CHINO MR5300 (標準温度計を使用した0°C校正を実施済み)
材料	氷	フレークアイス (1粒約1g) キューブアイス (1粒約10g) かち割り氷 (1粒約20~50g)
	水	水道水
	容器	ガラス容器 プラスチック容器 金属容器

3 方法

測定環境が外気温25°Cを超える条件下において、次の(1)から(3)の検討を行った。

(1) 水及び氷の比率に関する検討

水:フレークアイスを100g:100g、50g:150g、0g:200gの分量とした氷水を作成した。氷水をガラス容器及びアルミホイルを二重に巻き付けたガラス容器(以下、「アルミホイ

ル付きガラス容器」とする。)に入れた。使用したカードロガーの精度定格(確度)に従い、 $0 \pm 0.5^{\circ}\text{C}$ を 0°C の範囲(以下、「 0°C 範囲」とする。)とした。カードロガーを氷水に浸してから 0°C 範囲に到達するまでの時間と、 0°C 範囲で維持する時間を測定した。

(2) 氷の大きさに関する検討

(1) の検討で最適と推察された水及び氷の比率において、フレークアイス、キューブアイス、かち割り氷の大きさの異なる3種類の氷を用いて、氷水を作成した。氷水をアルミホイル付きガラス容器に入れ、カードロガーを氷水に浸してから 0°C 範囲に到達するまでの時間と、 0°C 範囲で維持する時間を測定した。

(3) 容器の種類に関する検討

(1) 及び(2) の検討で最も安定して 0°C を確認できた水及び氷の比率、氷の大きさの条件を用いて氷水を作成した。この氷水を、アルミホイル付きガラス容器、プラスチック容器、金属容器の3種類の容器に入れた。カードロガーを氷水に浸してから 0°C 範囲に到達するまでの時間と、 0°C 範囲で維持する時間を測定した。

4 結果

(1) 水及び氷の比率に関する検討 (n=3)

ガラス容器に入れた氷水は、水及び氷の比率が $100\text{ g} : 100\text{ g}$ 、 $50\text{ g} : 150\text{ g}$ 、 $0\text{ g} : 200\text{ g}$ のいずれの場合でも、計測開始後すぐに温度が下がり始めたが、 0°C 範囲まで下がらなかった(図1)。また、アルミホイル付きガラス容器にいれた氷水は、水：氷が $50\text{ g} : 150\text{ g}$ の場合に、測定開始後2分から8分の間で、安定して 0°C 範囲内の温度になることが確認された(図2)。

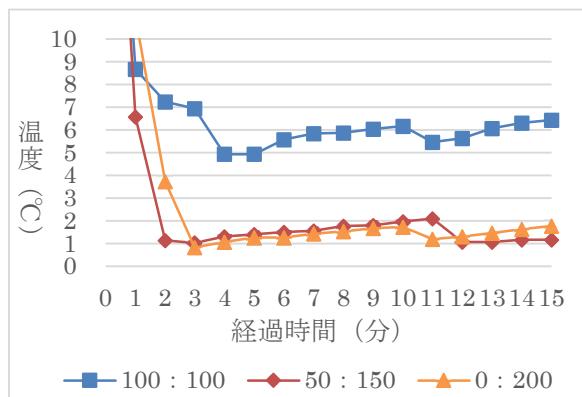


図1 水及び氷の比率(アルミホイル無)

(2) 氷の大きさによる影響 (n=3)

キューブアイスとかち割り氷では、 0°C 範囲の温度は確認できなかった。フレークアイスでは、2分後に 0°C 範囲に到達し、15分以上 0°C 範囲を維持していた。キューブアイスやかち割り氷といった粒が大きい氷より、フレークアイスといった粒が小さい氷の方が早く 0°C 範囲に到達し、 0°C 範囲を維持した(図3)。

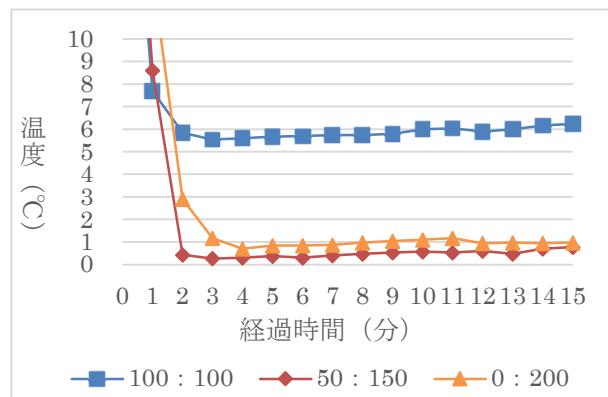


図2 水及び氷の比率(アルミホイル有)

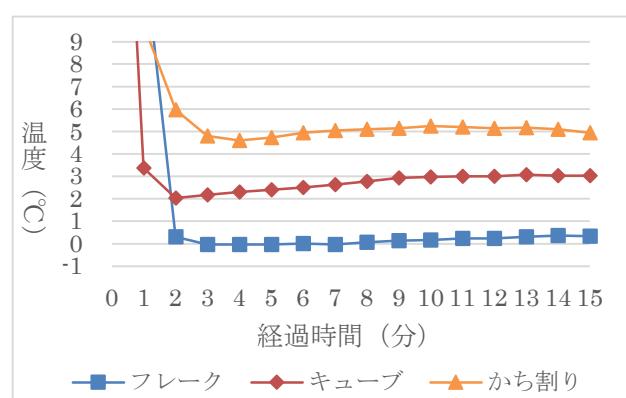


図3 氷の大きさ

(3) 容器による影響 (n=3)

ガラス容器、プラスチック容器、金属容器のいずれも0°C範囲を確認できた。0°C範囲に達する時間はそれぞれ4分、2分、2分と大きな差はなかったが、0°C範囲を維持した時間はそれぞれ7分、21分、17分と差があった(図4)。

5 考察

4 結果(1)により、ガラス容器にアルミホイルを巻くことで、温度がより下がり断熱効果が得られたと考えられる。また、4 結果(1)及び(2)により、温度計の0°C校正には、水と氷の比率を50 g : 150 g とし、粒が小さい氷を用いて測定することで、0°C範囲に素早く到達し、0°C範囲をある程度維持できることが分かった。そのため、粒の大きい氷しか用意できない場合は、氷を細かく碎いて0°C校正を行う必要がある。また、4 結果(3)により、容器の種類において0°C範囲に到達するまでにかかった時間には差はみられず、すべての容器で、一定時間0°C範囲を維持していた。そのため、施設によって温度計の校正に使用する容器が異なる場合であっても、0°C校正に影響はないと考えられる。

6 まとめ

手引書の方法に従い0°C校正を実施したところ、外気温が25°Cを超える条件下では0°Cまで下がらず、校正ができなかった。しかし、水と氷の比率を50 g : 150 g とし、粒の小さい氷を用いることで、安定して0°C範囲に到達し、温度を維持することができた。この方法を用いることで、正確に0°C校正ができると考える。

また、手引書では、温度計を氷水に静置し、約1分後に0°Cを確認することとなっているが、今回の条件下では、0°C範囲を確認できたのは、最速で静置2分後であった。外気温等の周囲の環境による影響で、静置1分後では温度が0°C範囲まで下がりきらない場合を考慮し、温度が安定するまで静置することが重要であると考えられた。

今回の検討で、粒の小さい氷でのみ0°C校正が可能であると確認されたが、粒の大きい氷しか用意できない場合は、氷を碎くなどして小さくする必要がある。今後は、粒の大きい氷を用いて0°C校正ができる条件を検討したい。

また、管轄する食品取扱い施設に対し、本検討から得られた温度計の0°C校正の方法とともに、定期的な温度計の校正により正確な温度を測定することの重要性を周知し、温度管理を徹底することで、食品の安全性向上につなげたい。

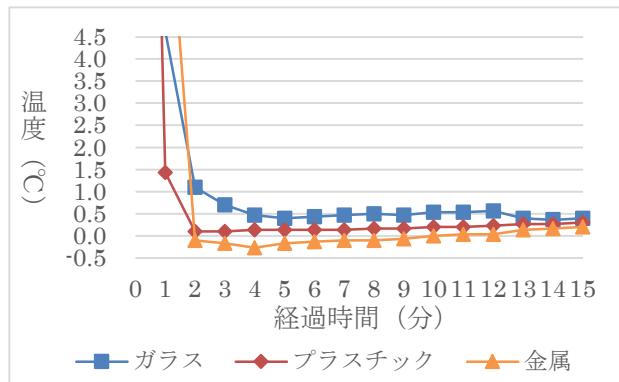


図4 容器別

[令和6年度 尾西地区食品衛生監視員研修会(一宮市保健所 2025(令和7)年1月31日)]

(2) 市場内マグロ加工業者に対するHACCPに沿った衛生管理の指導・助言について

○吉村彩 水野美季 堀田沙希
長瀬智哉 杉本純一 佐藤克彦

1 はじめに

食品衛生法の改正により、令和3年6月からHACCPに沿った衛生管理が制度化された。当所では、名古屋市中央卸売市場北部市場（以下、「市場」とする。）における水産仲卸事業者のHACCPに沿った衛生管理の導入に向けて、ポスターによる周知や衛生管理計画作成の実践を交えた講習会を実施し、令和6年度現在、約8割の水産仲卸事業者が導入を終えた。今後は、衛生管理の向上を推進する指導・助言をする必要がある。

そこで今回、例年夏期に市場内の水産仲卸マグロ取扱業者（以下、「マグロ加工業者」とする。）に対し行う、包丁及びまな板のふきとりによる細菌検査を外部検証として活用し、必要に応じて衛生管理の見直し及び改善を促す試みを行った。対象施設は、包丁及びまな板の洗浄・消毒に関する衛生管理計画が整備されているが、その両方から大腸菌群が検出された1施設（以下、「施設A」とする。）とした。

当所が施設Aに対しHACCPに沿った衛生管理の運用状況及び施設の衛生状態を確認し、改善に資する指導・助言を行ったところ、衛生管理が向上し、衛生状態の改善が認められたためその概要を報告する。

2 施設Aのふきとりによる細菌検査

(1) 検査項目

大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ

(2) 検査対象

洗浄後の包丁及びまな板

(3) 検査方法

洗浄後の包丁1本及びまな板1枚から5か所それぞれ滅菌スタンプで拭き取った。滅菌スタンプをリン酸緩衝液10mLで懸濁した液を検体とし、デゾキシコレート培地及びマンニット食塩寒天培地に接種し、大腸菌群と黄色ブドウ球菌の有無を検査した。また、同様に滅菌スタンプをアルカリペプトン水10mLで懸濁した液を検体とし、クロモアガービブリオ培地で腸炎ビブリオの有無を検査した。

(4) 検査結果

包丁及びまな板とともに大腸菌群のみ陽性、黄色ブドウ球菌及び腸炎ビブリオは陰性であった。（表1）

表1 ふきとり検査結果

（実施日：令和6年7月2日）

	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ
包丁	陽性	陰性	陰性
まな板	陽性	陰性	陰性

3 施設調査

2 (4) 検査結果より、施設 A の衛生管理を見直し、改善する必要があると判断した。そこで、まずは施設調査を行い、実態を把握することとした。

(1) 調査方法

以下の方法により調査を行った。

ア 加工工程に関する聞き取り確認

イ HACCP に沿った衛生管理の運用状況に関する書類及び聞き取り確認

ウ 施設の衛生状態の現場確認

(2) 調査結果

ア 加工工程について

施設 A は、マグロを専用の台車を用いて施設に搬入する。搬入後、台車の上でマグロをオゾン水により洗浄し、頭部をカット後、まな板に移動させる。その後、まな板の上でマグロを解体し、作業台にて計量、包装を行い、冷蔵庫に保管する。(図 1)

頭部のカットについて、冷蔵状態のマグロは包丁で、冷凍状態のマグロはバンドソーでカットしている。

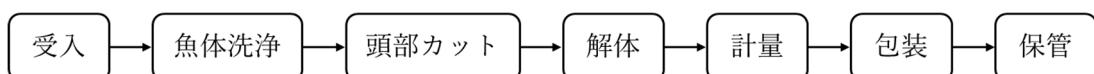


図 1 施設 A における加工工程

イ HACCP に沿った衛生管理の運用状況について

以下の事項が確認された。

- 施設・設備の清掃や保守管理、従事者の衛生管理に関して、「いつ」、「何をするのか」、「問題があった時はどうするのか」といった詳細な記載がなかった。
- 衛生管理計画に定められているが、記録のない項目が複数あった。
- バンドソーの洗浄頻度やまな板の消毒頻度が「必要に応じて」とあり、従事者により解釈が異なっていた。
- 衛生管理計画にオゾン水生成装置に関する記載がなく、点検していなかった。
- 冷蔵庫の記録について、基準値を大幅に上回る記録があった。また、商品を保管する冷蔵庫に温度計が設置されておらず、温度管理を実施していなかった。

ウ 施設の衛生状態について

以下の事項が確認された。

- 手洗い設備に石けん・ペーパータオル類及び消毒剤が設置されておらず、不要な物が置かれていた。
- バンドソーに白いたんぱく質様の汚れが付着していた。
- バンドソーの洗浄方法が従事者ごとに異なっていた。
- まな板に多くの傷があった。
- 包丁が保管されている台は錆付いており、包丁と錆が接する状態だった。
- 包丁及びまな板の洗浄後、新聞紙で水分をふき取っていた。
- オゾン水生成装置の電源が入っていなかった。

4 改善に向けた指導・助言内容

施設 A では、令和 3 年に衛生管理計画を立てて以降、衛生管理計画及び記録に関する見直しを実施していなかった。

そこで、当所は、施設の調査結果を還元し、結果を踏まえて事業者自らが衛生管理計画の内容について再検討するよう指導した。その際、事業者に参考資料として水産物仲卸業の「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を渡し、衛生管理計画の内容について「いつ」、「何をするのか」、「問題があった時はどうするのか」といった内容を整理することが望ましいことや衛生管理計画に定めた内容は記録を残すことが必要であり、記録の無かった項目について記録様式を用意するとよい旨を伝えた。

また、洗浄に使用するオゾン水について、オゾン水生成装置の保守点検に関する内容を衛生管理計画に追加することが望ましい旨を助言した。

その他、手洗い設備の整理・整頓と必要な備品の設置、バンドソーの洗浄の徹底、清潔な包丁保管場所の確保及び冷蔵庫の温度管理の徹底について指導した。

5 指導・助言後の施設調査及びふきとり再検査

（1）施設調査

指導・助言により修正された衛生管理計画を約 1 か月半運用した後、施設を再度調査し、以下の事項を確認した。

ア HACCP に沿った衛生管理の運用状況について

- ・衛生管理計画の内容に「いつ」、「何をするのか」、「問題があった時はどうするのか」が明記された。
- ・記録の様式について、衛生管理計画で定められた内容について、漏れなく記載できる様式に変更され、責任者が確認する欄が設けられた。
- ・バンドソーの洗浄方法やまな板の消毒頻度について、衛生管理計画で手順が明記され、従事者へ周知された。
- ・衛生管理計画にオゾン水生成装置に関する事項が追加され、使用前の確認や点検など、設備の管理が適切に実施されるようになった。
- ・冷蔵庫の温度管理について、すべての冷蔵庫に温度計が設置され、点検と記録が実施されていた。また、基準値を大幅に上回る温度が記録されていた原因は、冷蔵庫が霜取り運転をしているときに記録を行ったためであった。そこで、霜取り運転の際は時間をおいて温度計を確認する機会を設けることとなった。

イ 施設の衛生状態について

- ・手洗い設備から不要な物が撤去され、清掃及び石けんの補充が行われた。
- ・包丁の保管場所について、包丁を置く台にプラスチック製のシートが敷かれ、台の鋸と接触しない工夫がされた。

ウ 改善に課題を残した内容について

- ・洗浄及び消毒を容易にするため、傷が多数あるまな板の表面を削ることを助言したが、表面の凹凸が少ないとまな板の上でマグロが滑りやすくなり、けがにつながる恐れがあるとのことで、実施しなかった。
- ・包丁を洗浄後、清潔な紙で拭きとるよう助言したが、新聞紙のインクが包丁の鋸を防ぐ効

果があるとのことで、従来の方法を変更しなかった。そこで、使用前には洗浄及びアルコール等で消毒するよう助言した。

(2) ふきとり再検査

指導・助言内容の改善が認められた時点で、前回と同様の方法で再度ふきとり検査を実施した。包丁及びまな板は全ての検査項目で陰性であった。(表2)

表2 ふきとり再検査結果

(実施日：令和6年11月25日)

	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ
包丁	陰性	陰性	陰性
まな板	陰性	陰性	陰性

6 考察

施設Aにおいて、当所の指導・助言により衛生管理計画の見直しや従事者への教育が実施され、衛生管理に対する意識を向上させることができた。また、修正した衛生管理計画を運用後、ふきとり再検査を実施したところ、包丁及びまな板が全ての検査項目で陰性だったことから、見直し後の衛生管理計画について一定の検証ができたと考えられる。

また、施設調査では従事者から聞き取った情報から新たな知見を得ることができた。その例として、まな板表面の管理方法がある。当所では、まな板の傷は細菌や汚れが入り込む恐れがあるため、表面を削って滑らかにし、洗浄・消毒を容易にすることが望ましいと考え、その旨を施設Aへ助言した。一方で、施設Aは見直し後の衛生管理計画において、まな板表面の傷について、「傷がひどくなったら、表面を削る又は交換する」と定めた。この内容に定めた理由を従事者へ確認したところ、表面が滑らかな場合、マグロがまな板上を滑り、解体作業が危険であるため、多少の傷が必要であることがわかった。施設調査を行うことで、作業内容と衛生管理の実態を把握し、施設ごとに適切な指導・助言をすることが重要であると考えられた。

7 まとめ

今回の試みについて、包丁及びまな板のふきとりによる細菌検査の結果還元を機に、マグロ加工業者が衛生管理計画を見直すきっかけを作ることができた。また、これにより、衛生管理が向上し、衛生状態の改善が認められた。

今後は、市場内の施設の衛生管理状況を定期的に確認し、包丁やまな板のふきとり検査を継続的に行うことで、衛生管理のモニタリングを実施していく。また、この取り組みによりマグロ加工業者の衛生管理が継続的に向上し、安全で衛生的なマグロを流通できるよう支援していきたい。

[令和6年度 尾西地区食品衛生監視員研修会 (一宮市保健所 2025(令和7)年1月31日)]

第4 參 考 資 料

第4 参考資料

1 食肉衛生検査関係

(1) と畜場概要

名 称	半田食肉センター
所 在 地	愛知県半田市住吉町3丁目194番地
設 置 者	半田食肉事業協同組合
許 可 年 月 日	2002(平成14)年4月1日
敷 地 面 積	約2,551m ²
延 床 面 積	約752m ²
と 畜 業 者	半田食肉事業協同組合
開場日数(2024(令和6)年度)	242日

(2) 手数料 (愛知県手数料条例)

ア と畜検査事務

と畜検査手数料： 一件につき

牛	子牛	馬	豚	めん羊	山羊
800円	400円	800円	400円	80円	80円

イ 食肉検査事務 (愛知県食品衛生検査所)

文書手数料： 証明書 一通につき 1,000円

(3) と畜場使用料 (一頭につき)

と畜場名	牛	子牛	馬	豚	めん羊	山羊
半田食肉センター	2,742円	1,034円	2,742円	1,034円	-	-

(4) とさつ解体料 (一頭につき)

と畜場名	牛	子牛	馬	豚	めん羊	山羊
半田食肉センター	2,750円	786円	2,750円	786円	-	-

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

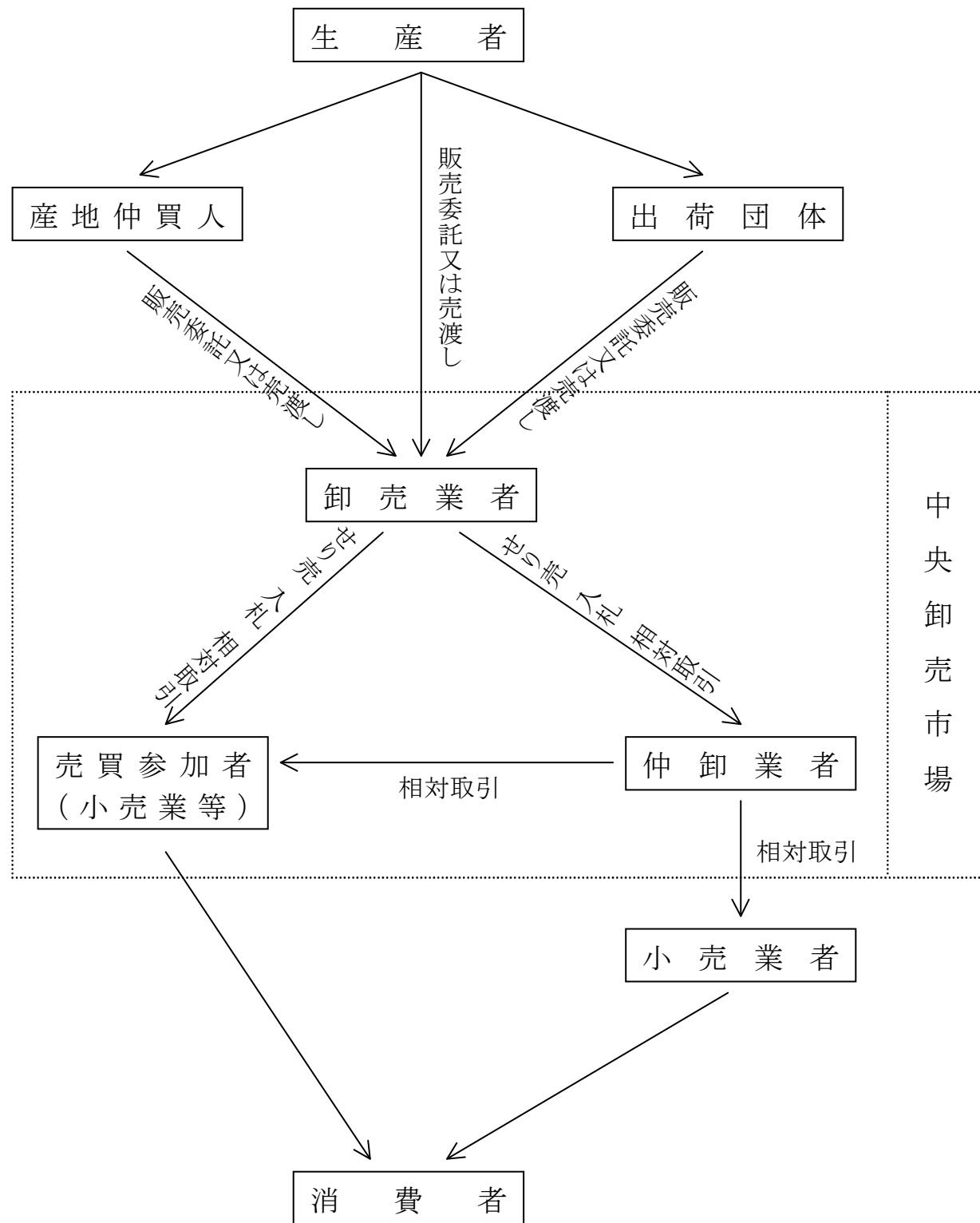
市場機能の充実や市場利用者の生活利便を図るための食品卸売業や飲食店等を営んでいる。

〈市場関係業者数〉

(2025(令和7)年4月1日現在)

部門	業種	業者数
青果部	卸売業者	1
	仲卸業者	40
	売買参加者	590
水産物部	卸売業者	1
	仲卸業者	25
関連事業者		23

ウ 流通のしくみと取引方法



工 開場日数

2024(令和6)年度

部 門	開 場 日 数
青 果 部	247日
水 産 物 部	251日

(2) 総取扱高

ア 2024(令和6)年度 総取扱高

	取扱数量 (t)	取扱金額 (千円)
青果部	総取扱高	241,918
	取扱高	227,775
	野菜	179,925
	果実	43,741
水産物部	加工食品	4,108
	取扱高	14,143
	生鮮水産物	7,670
	冷凍水産物	2,461
	加工水産物	2,069
	加工食料品	1,943
		1,429,807

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)

年度	2020(R2)	2021(R3)	2022(R4)	2023(R5)	2024(R6)
青果部	総取扱高	293,793	282,073	278,993	254,122
	275,012	264,761	263,886	239,838	263,886
	222,276	214,837	204,408	186,493	204,408
	49,573	46,921	55,731	49,640	55,731
水産物部	3,163	3,003	3,746	3,705	3,746
	18,780	17,313	15,107	14,284	15,107
	10,307	9,578	8,130	7,573	8,130
	2,769	2,523	2,442	2,467	2,442
	2,860	2,647	2,297	2,098	2,297
	2,844	2,565	2,238	2,146	2,238
					1,943

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。

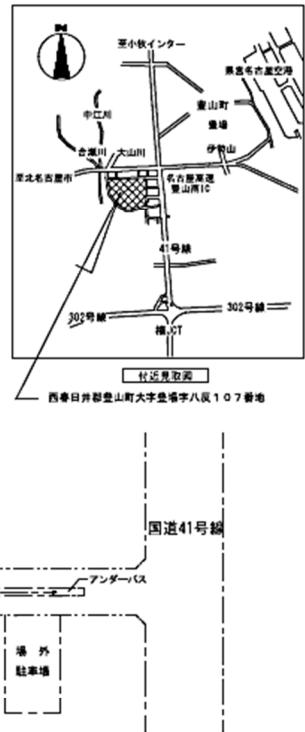
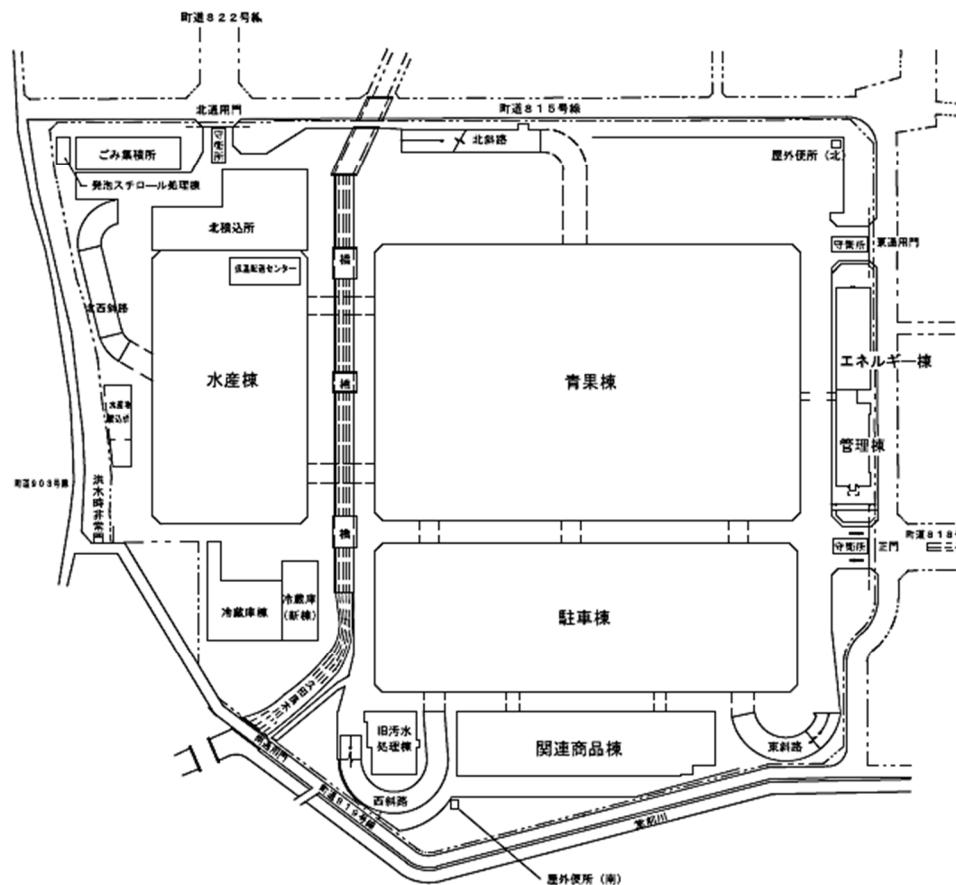
(イ) 取扱金額 (千円)

年度	2020(R2)	2021(R3)	2022(R4)	2023(R5)	2024(R6)
青果部	総取扱高	90,834,186	89,328,050	92,556,430	89,344,395
	73,473,935	71,355,958	74,074,354	71,902,909	74,074,354
	49,993,460	48,062,660	47,795,027	46,198,182	47,795,027
	22,371,735	22,139,351	24,772,637	24,141,800	24,772,637
水産物部	1,108,739	1,153,947	1,506,691	1,562,928	1,506,691
	17,360,252	17,972,093	18,482,076	17,441,486	18,482,076
	8,996,055	9,544,497	9,657,100	9,144,686	9,657,100
	3,875,624	4,273,072	4,755,969	4,491,675	4,755,969
	2,763,669	2,548,059	2,594,054	2,325,617	2,594,054
	1,724,904	1,606,465	1,474,952	1,479,508	1,474,952
					1,429,807

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

業務開始 1983 (昭和 58) 年 3 月 30 日
 取扱品目の区分 青果・水産物
 所在地 西春日井郡豊山町大字豊場字八反 107 番地
 敷地面積 126, 880 m²
 延床面積 173, 406 m² (建築面積 78, 336 m²)



主要施設の構造及び面積

(2025(令和 7)年 4 月 1 日現在)

種類	構造	延面積 (m ²)	備考 (m ²)
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 7 年度市場概要 (名古屋市経済局商業流通部市場流通室)

2025(令和7)年度 事業概要

発 行 2025(令和7)年 11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