

市場検査の概要

令和2年度

静岡市保健所
食品衛生課広域専門監視係

目 次

〔1〕 市場検査の概要

(1) 沿革	1
(2) 広域専門監視系の業務内容	1
(3) 組織	2
(4) 職員	2
(5) 勤務体制	2

〔2〕 業務概要

(1) 主な業務内容（市場関係のみ）	3
(2) 監視及び収去の実施計画と実施状況	4
(3) 施設数及び監視件数	4
(4) 食品別・項目別試験検査件数	5
(5) 冷凍エビの動物用医薬品検査結果	6
(6) 養殖魚の動物用医薬品検査結果	7
(7) 国産野菜の残留農薬検査結果	8
(8) 輸入果実の残留農薬検査結果	9
(9) 国産農水産物の放射性物質検査結果	10
(10) 違反食品一覧表	11

〔3〕 中央卸売市場の概要

(1) 静岡市中央卸売市場の概要	12
(2) 市場関連事業者数	13
(3) 取扱数量と金額	13

〔4〕 資料

市場検査室だより	14
----------	----

〔1〕市場検査の概要

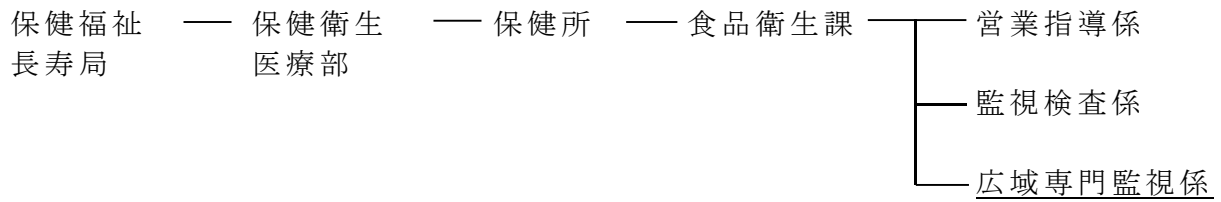
（1）沿革

- 昭和51年 2月 静清中央卸売市場開場。管理棟内に食品衛生検査室を設置する。
中央保健所公衆衛生課食品衛生係の食品衛生監視員を派遣して、食品の収去、
施設の監視指導を開始する。
- 昭和52年 6月 専任2名配属。検査室に常駐しての業務を開始する。
- 昭和53年 6月 1名増員、3名体制になる。
- 昭和54年 6月 組織変更により中央保健所公衆衛生課市場検査係となる。
1名増員、4名体制になる。
- 平成 9年 4月 機構改革（保健所の統合、組織改正）により保健所食品衛生課市場検査係となる。
- 平成11年 4月 事務所を食品衛生課内に移し、監視検査係と改称する。
- 平成13年 4月 規格基準のある食品の検査の大部分を衛生試験所に依頼し、管内の監視指導業務を
始める。
- 平成15年 4月 旧静岡市・旧清水市が合併し「静岡市」となり、静岡市中央卸売市場となる。監視
検査係は広域専門監視室と改称する。
- 平成17年 4月 政令指定都市となる。
6月 保健所が葵区追手町から葵区城東町へ移転となる。
- 平成18年 3月 旧蒲原町を合併。
4月 広域専門監視室を広域専門監視担当に改称する。
- 平成20年11月 旧由比町を合併。
- 平成26年 4月 広域専門監視担当を広域専門監視係に改称する。

（2）広域専門監視係の業務内容

- ① 食品関係施設の監視及び指導に関すること。
- ② 食品の試験検査及び調査研究に関すること。
- ③ 食品の流通機構調査に関すること。
- ④ 市場関係者の衛生教育に関すること。
- ⑤ 検査室の維持管理に関すること。
- ⑥ 総合衛生管理製造過程承認施設や対外国輸出水産食品施設等の監視指導に関すること。
- ⑦ HACCPの食品等事業者への導入支援に関すること。

(3) 組織 (令和3年3月現在)



(4) 職員 (広域専門監視係)

職員数 5名 (令和3年3月現在)
 係長1名 主任獣医師 1名 主任薬剤師 3名

(5) 市場での勤務体制

時刻	市場業務	勤務時間	業務内容
5:00	開場	▲ 早々朝勤務 (月1回) ▲ 早朝勤務 (週2回程度) ▲ (保健所勤務時) ▼ ▼ ▼	食品の衛生的取り扱い指導 有毒魚介類の発見・指導 有毒青果物の発見・指導 表示違反品の発見・指導 検体収去・買い上げ 理化学検査 環境保健研究所へ検体搬送 苦情・相談処理 食品製造施設監視 衛生講習会 許認可関係事務 報告書等作成 その他事務
5:30	水産物部せり開始		
6:30	仲卸店舗・関連店舗での取引		
6:45	青果部せり開始		
8:30			
10:00			
14:45			
15:00	閉場		
17:15			

〔2〕業 務 概 要

(1) 主な業務内容（市場関係のみ）

月	業務内容	月	業務内容
4	<ul style="list-style-type: none"> ・釜揚げしらす収去 ・酸化防止剤等使用食品収去 ・生鮮野菜収去 	10	<ul style="list-style-type: none"> ・生鮮野菜収去 ・冷凍食品収去 ・放射性物質検査
5	<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍エビ収去 ・シアン含有食品収去 ・容器包装検査：市場検査室(化学) 	11	<ul style="list-style-type: none"> ・容器包装検査：市場検査室(化学) ・サッカリン等使用食品収去 ・放射性物質検査 ・魚卵加工品収去 ・第50回全国市場食品衛生検査所協議会全国大会 ・第34回東海地区輸入食品等衛生対策連絡会議
6	<ul style="list-style-type: none"> ・輸入果実収去 ・養殖魚収去 ・貝類収去 	12	<ul style="list-style-type: none"> ・釜揚げしらす収去
7	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用鮮魚介類収去 ・生鮮野菜収去 	1	<ul style="list-style-type: none"> ・合成甘味料使用食品収去 ・生食用かき収去 ・放射性物質検査 ・魚肉練り製品収去
8	<ul style="list-style-type: none"> ・冰雪収去 ・生食用かき収去 ・魚介類加工品収去 ・鮮魚介類収去 	2	<ul style="list-style-type: none"> ・生鮮野菜収去
9	<ul style="list-style-type: none"> ・魚肉練り製品収去 ・釜揚げしらす収去 	3	

※収去検査について：市場検査室で実施したもの以外は環境保健研究所で実施

※水産物商業協同組合講習会、流通センター夏祭り、中央卸売市場市場まつりは、新型コロナウイルス感染症の影響により中止

※第50回全国市場食品衛生検査所協議会全国大会、第35回東海地区輸入食品等衛生対策連絡会議は新型コロナウイルス感染症の影響により書面開催

(2) 監視及び収去の実施計画と実施状況（令和2年度）

施設監視		食品収去検査（検体数）			
計画件数 （件）	実施件数 （件）	微生物学的検査		理化学検査	
		計 画 （件）	実 施 （件）	計 画 （件）	実 施 （件）
10,000	18,026	45	34	158	146

(3) 施設数及び監視件数（令和2年度）

		市場関連 施設数	監視件数
許 可 を 要 す る 施 設	飲食店営業	9	256
	魚介類販売業	27	3,254
	魚介類せり売り業	4	272
	冷凍冷蔵業	2	244
	乳類販売業	4	510
	食肉処理業	1	122
	食肉販売業	5	644
	そうざい製造業	1	132
	氷雪製造業	2	134
	氷雪販売業	1	12
小計		56	5,582
許 可 を 要 し な い 施 設	野菜・果実販売業	24	2,826
	そうざい販売業	24	2,544
	菓子販売業	14	1,628
	食品販売業	35	3,904
	添加物販売業	4	510
	器具・容器包装販売業	7	768
	食品製造業	2	264
小計		110	12,444
合計		166	18,026

（施設数は令和3年3月現在）

(4) 食品別・項目別試験検査件数 (令和2年度)

	収去したもの (実数)	試 験 の 内 容								
		微生物学的検査			理化学的検査					
		細菌	ウイルス	その他	残留農薬	食品 添加物	残留動物用 医薬品	アレルギー 物質	遺伝子組換え 食品	その他
魚介類	30	14	0	5	0	1	6	0	0	15
冷凍食品										
	無加熱摂取冷凍食品	1	2	0	0	0	0	0	0	0
	凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品	1	2	0	0	0	0	0	0	0
	凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	5	2	0	0	0	3	3	0	0
	生食用冷凍鮮魚介類	2	3	0	0	0	1	1	0	0
魚介類加工品(かん詰・びん詰を除く。)	36	10	0	0	0	42	0	0	0	5
肉卵類及びその加工品(かん詰・びん詰を除く。)	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5
乳 製 品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳類加工品(アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む。)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品(かん詰・びん詰を除く。)	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5
野菜類・果物及びその加工品(かん詰・びん詰を除く。)	69	0	0	0	44	22	0	0	0	10
菓 子 類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
清 涼 飲 料 水	5	0	0	0	0	5	0	0	0	0
酒 精 飲 料	1	0	0	0	0	3	0	0	0	0
氷 雪	5	10	0	0	0	0	0	0	0	0
水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
かん詰・びん詰食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
そ の 他 の 食 品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添 加 物 及 び そ の 製 剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器 具 及 び 容 器 包 装	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10
おもちや	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計	175	43	0	5	44	77	10	0	0	50

※複数項目による検体の重複があるため、前ページの検体数とは一致しません。

(5) 冷凍エビの動物用医薬品検査結果 (令和2年度)

	動物用医薬品名	報告値				
		冷凍エビ (タイ)	冷凍エビ (インドネシア)	冷凍エビ (中国)	冷凍エビ (ベトナム)	冷凍エビ (カナダ)
1	2-アセチルアミノ-5-ニトロチアゾール	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
2	5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
3	エトパベート	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
4	オキシテトラサイクリン	0.02ppm未満	0.02ppm未満	0.02ppm未満	0.02ppm未満	0.02ppm未満
5	オキシロニック酸	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
6	オフロキサシン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
7	キシラジン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
8	ジフロキサシン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
9	スルファキノキサリン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
10	スルファクロルピリダジン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
11	スルファジミジン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
12	スルファジメトキシ	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
13	スルファドキシ	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
14	スルファモノメトキシ	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
15	チアベンダゾール	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
16	トリメプリム	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
17	ピリメタミン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
18	ファミフル	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
19	フェノキシメチルペニシリン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
20	フルベンダゾール	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
21	マルボフロキサシン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
22	レバミゾール	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
23	フルメキン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
24	マルボフロキサシン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
25	レバミゾール	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満

(6) 養殖魚の動物用医薬品検査結果(令和2年度)

	動物用医薬品名	報告値				
		ヒラメ (国産)	タイ (国産)	カンパチ (国産)	ハマチ (国産)	ハマチ (国産)
1	2-アセチルアミノ-5-ニトロチアゾール	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
2	5-プロピルスルホニル-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
3	エトパベート	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
4	オキシテトラサイクリン	0.02ppm未満	0.02ppm未満	0.02ppm未満	0.02ppm未満	0.02ppm未満
5	オキシリニック酸	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
6	オフロキサシン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
7	キシラジン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
8	ジフロキサシン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
9	スルファキノキサリン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
10	スルファクロルピリダジン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
11	スルファジアジン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
12	スルファジミジン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
13	スルファジメトキシ	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
14	スルファチアゾール	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
15	スルファドキシ	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
16	スルファモノメトキシ	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
17	チアベンダゾール	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
18	トリメブリン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
19	ピリメタミン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
20	ファミフル	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満
21	フェノキシメチルペニシリン	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満	0.01ppm未満

(7)国産野菜の残留農薬検査結果(令和2年度)

検体番号	検体名	産地	検出された農薬／濃度(ppm)	検査実施月
1	タマネギ	北海道		4月
2		北海道		
3		北海道	—	
4		北海道	—	
5	キュウリ	静岡県	—	
6		宮崎県	—	
7		群馬県	フルフェノクスロン/0.03	
8	ピーマン	茨城県	—	
9		茨城県	—	
10		茨城県	—	
11	ハウレンソウ	長野県	—	7月
12		長野県	フルフェノクスロン/0.08	
13	サツマイモ	静岡県	—	
14		静岡県	—	
15		静岡県	—	
16		静岡県	—	
17	レタス	長野県	—	
18		長野県	チアトキサム/0.02	
19		長野県	—	
20		長野県	—	
21	キャベツ	茨城県	チアトキサム/0.02	11月
22		静岡県	ボスカリド/0.02	
23		長野県	—	
24		愛知県	—	
25	白菜	長野県	チアトキサム/0.02	
26		茨城県	トルクロホスメチル/0.02 ボスカリド/0.01	
27		茨城県	ピラクロストロビン/0.01 ボスカリド/0.07	
28	白ネギ	長野県	—	
29		長野県	—	
30		埼玉県	—	
31	ジャガイモ(大正メークイン)	北海道	—	2月
32	ジャガイモ(メークイン)	北海道	—	
33	ジャガイモ(ようてい男しゃく)	北海道	—	
34	人参	千葉県	—	
35		静岡県	—	
36		千葉県	—	
37		千葉県	—	
38	アメリラトマト	静岡県	ボスカリド/0.03	
39		静岡県	フェンピロキシメート/0.04 ブプロフェジン/0.13	
40		静岡県	エトフェンプロックス/0.18 フェンピロキシメート/0.02 ブプロフェジン/0.08 フルフェノクスロン/0.03	

(8) 輸入果実の残留農薬検査結果 (令和2年度)

検体番号	検体名	原産国	検出された農薬／濃度 (ppm)	検出された防ばい材／濃度 (g/kg)
1	マンゴー		—	—
2	キウイ(グリーン)		—	—
3			—	—
4	キウイ(ゴールド)		—	—
5			—	—
6	キウイ(ゴールド)		フェンピロキシメート /0.02 ブプロフェジン/0.09	TBZ/0.002 イマザリル/0.00052 フルジオキシニル/0.00052 アゾキシストロビン/0.00035
7			—	—
8	グレープフルーツ		—	—
9			—	イマザリル/0.0013
10	オレンジ		—	TBZ/0.001 イマザリル/0.0006

いずれも基準値未満

(9) 国産農水産物の放射性物質検査結果（令和2年度）

No.	品目	産地	検査実施月	基準 適合
1	シイタケ	静岡県	10月	適
2		静岡県		適
3		静岡県		適
4		静岡県		適
5		静岡県		適
6	シイタケ	静岡県	11月	適
7		静岡県		適
8		静岡県		適
9		静岡県		適
10		静岡県		適
11	シカ肉	静岡県	1月	適
12		静岡県		適
13		静岡県		適
14		静岡県		適
15		静岡県		適

・2品目、15検体実施

・検査項目：セシウム134、セシウム137

・検出機器：ゲルマニウム半導体検出器

(10)違反食品一覧表(平成27年度～令和2年度)

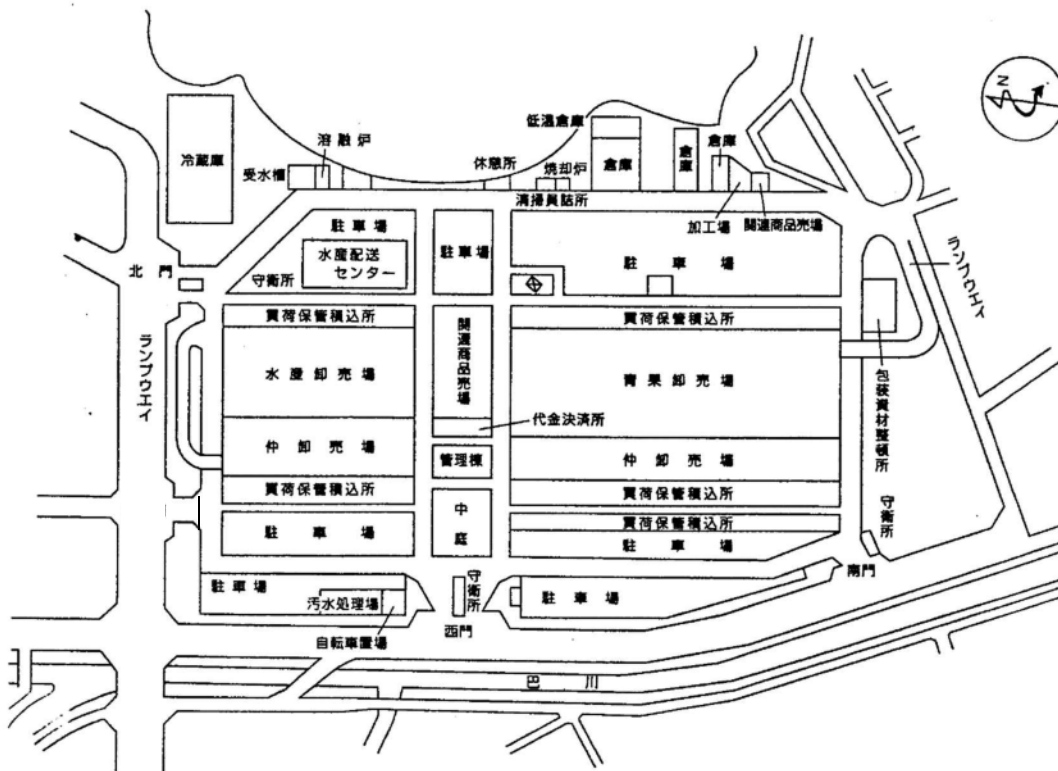
発見年月日	食 品	違 反 内 容	違反条項	措 置
平成27年 9月8日	釜揚げしらす (加工食品)	過酸化水素規格基準違反 疑い(0.014g/kg)	11	茨城県に 情報提供
平成28年度 違反食品の発見はありませんでした。				
平成29年 7月10日	アオヤギ舌切 (生食用鮮魚介類)	腸炎ビブリオ最確数規格 基準違反(240/g)	11	千葉県に通知
平成29年 10月10日	ハウレンソウ (生鮮野菜)	残留農薬基準値違反 (インドキサカルブ 0.37ppm検出)	11	長野県に通知
平成30年度 違反食品の発見はありませんでした。				
令和元年度 違反食品の発見はありませんでした。				
令和2年度 違反食品の発見はありませんでした。				

[3] 中央卸売市場の概要

(1) 静岡市中央卸売市場の概要

①名称	静岡市中央卸売市場 (平成 15 年 4 月 1 日 静岡市及び清水市の合併により静岡中央卸売市場から静岡市中央卸売市場に変更)
②開設者	静岡市
③所在地	静岡市葵区流通センター 1 番 1 号
④供給圏人口	100 万人
⑤建設費	約 87 億円 (用地費、用地造成を含む)
⑥開設許可年月日	昭和 51 年 2 月 10 日
⑦業務開始年月日	青果部 昭和 51 年 2 月 16 日 水産物部 昭和 51 年 5 月 14 日
⑧面積	敷地面積 173,961m ² 建物延面積 60,269m ²
	管理棟 3,107m ² (鉄筋コンクリート造地下1階~地上4階建て)
	青果棟 25,487m ² (鉄骨造一部2階建)
	水産棟 15,503m ² (鉄骨造一部2階建)
	関連棟 4,883m ² (鉄筋コンクリート造2階建)
	冷蔵庫棟 6,243m ² (鉄筋コンクリート造2階建)
	水産配送センター 1,124m ² (鉄骨造2階建)
	その他施設 3,922m ²

市場平面図



(2)市場関連事業者数(令和3年3月現在)

	卸売業者	仲卸業者
青果部	1社	12社
水産物部	2社	13社

関連事業者(22店舗)

冷蔵庫1、食肉1、漬物3、練製品1、総合食品2、豆腐1、生花2、精算・代払1、運送業2
鶏卵1、加工食品・健康食品等1、食堂3、喫茶1、計量機販売1、宅配取次1

(3)取扱数量と金額(年)

①青果部

ア) 数量

(トン)

年	野菜	果実	加工品*	その他食料品
平成28年	64,652.5	22,240.5	462.5	113.3
平成29年	59,508.3	9,563.8	470.5	96.8
平成30年	48,864.1	7,354.3	403.8	86.4
平成31年/令和元年	48,352.8	6,955.9	415.1	82.5
令和2年	47,334.8	6,752.7	355.1	77.1

(億円)

イ) 金額

年	野菜	果実	加工品*	その他食料品
平成28年	142.9	67.0	1.6	1.1
平成29年	128.2	42.2	1.6	1.1
平成30年	108.3	32.3	1.4	1.0
平成31年/令和元年	96.2	30.8	1.4	1.0
令和2年	98.9	30.4	1.2	1.0

*野菜加工品、漬物類、果実加工品を含む。

②水産物部

ア) 数量

(トン)

年	生鮮水産物	冷凍水産物	加工水産物	その他食料品
平成28年	8,019.7	7,707.8	10,103.8	2,014.9
平成29年	7,777.3	6,667.4	9,321.5	1,921.9
平成30年	7,585.1	6,790.3	8,653.9	1,915.6
平成31年/令和元年	7,003.6	6,655.5	8,496.2	1,768.4
令和2年	6,328.3	6,021.8	8,171.6	1,751.2

(億円)

イ) 金額

年	生鮮水産物	冷凍水産物	加工水産物	その他食料品
平成28年	70.6	87.1	63.6	9.0
平成29年	70.8	84.4	65.1	8.8
平成30年	68.8	85.2	65.0	8.5
平成31年/令和元年	65.9	85.5	63.2	8.2
令和2年	59.4	72.7	61.8	7.9

③平均価格

(円/kg)

年度	野菜	果実	加工品	その他食料品 (青果物)	生鮮水産物	冷凍水産物	加工水産物	その他食料品 (水産物)
平成28年	221	301	353	979	880	1130	629	448
平成29年	215	441	333	1145	892	1266	698	459
平成30年	222	440	335	1163	907	1255	751	446
平成31年/令和元年	199	442	327	1270	941	1285	743	464
令和2年	209	451	343	1251	938	1208	756	450

👩‍🌾 市場検査室だよ 👩‍🌾

～ 令和2年4月発行 第42号 ～

静岡市保健所食品衛生課 広域専門監視係 TEL 054-249-3167 FAX 054-209-0541
(市場内検査室 TEL/FAX 054-263-3422)



I'll be back...

と言っていたかどうかは不明ですが、この度の人事異動で平成24年まで市場監視を担当していた青野が帰ってきました。

今年度も週に2回程度市場へ伺います。

色々大変な時期ですが、おいしくて安全な食品を提供できるよう、ご協力をよろしくお願いいたします。

○令和元年12月～令和2年3月に実施した各種検査の結果をお知らせします。

流通食品等の放射性物質（放射性セシウム）の検査結果

検査日	品目	結果
1月30日	ジビエ(シカ肉、5検体)	基準値未満

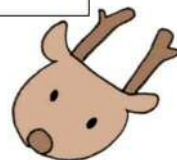
検査品目の産地や詳細な検査結果等については、静岡市ホームページをご参照下さい。

「流通食品の放射性物質の検査結果についてお知らせします」

http://www.city.shizuoka.jp/000_003745.html

<放射性セシウムの基準値>

一般食品 100Bq/kg、飲料水 10Bq/kg、牛乳と乳児用食品 50Bq/kg で生鮮野菜と魚介類は一般食品に該当します。



青果物の農薬検査

検査日	分類	検体名	検査項目	結果(違反の有無)
1月6日	生鮮野菜	イチゴ(3検体)、ジャガイモ(4検体)、ねぎ(3検体)	残留農薬	無



<農薬の残留基準>

一律基準 (0.01ppm) を超えて残留するものであってはならない。ただし、別に食品の規格 (残留基準) が定められている場合は、この限りでない。

加工食品の検査

検査日	分類	検体名	検査項目	結果
2月3日	魚肉ねり製品	さつま揚げ、黒はんぺん(2検体)、焼きちくわ、角天	大腸菌群 ソルビン酸(保存料)、 サッカリン(甘味料) タール色素(着色料)	適

<魚肉練り製品の規格基準> 大腸菌群:陰性

<食品添加物の使用基準> サッカリン(甘味料): サッカリンナトリウムとして 0.30g/kg(魚肉ねり製品)
ソルビン酸(保存料): ソルビン酸として 2.0g/kg(魚肉ねり製品)



水産物の検査

検査日	分類	品目	検査項目	結果 (違反の有無)
12月3~5日	釜揚げしらす	釜揚げしらす(6検体)	過酸化水素	無
1月20日	生食用かき	生食用かき(5検体)	細菌数、E.coli、腸炎ビブリオ	無
2月3日	鮮魚介類	クロダイ、イサキ、 セイゴ、メダイ、 ハシキンメ	水銀	無
3月2日	貝毒	アサリ、ホタテ、ホンビノス 貝、アオヤギ、カキ	下痢性貝毒	無

<食品添加物の使用基準>

・過酸化水素(漂白剤、殺菌剤): 釜揚げしらす及びしらす干しに 0.005g/kg 以上残存しないこと

水産物の規格基準

<生食用かきの規格基準> 細菌数は検体 1g につき 50,000 以下、E.coli 最確数は検体 100g につき 230 以下、むき身での腸炎ビブリオ最確数は検体 1g につき 100 以下。

<魚介類中の水銀の暫定的規制値> 総水銀として 0.4ppm、メチル水銀(水銀として)0.3ppm。

<貝毒の規制値> 下痢性貝毒は 0.16mg オカダ酸当量/kg を超えないこと。

トピックス

新型コロナウイルスについて

厚生労働省のホームページに掲載されているQ&Aによると、2020年4月1日現在、食品を介した感染は確認されていません。

製造、流通、調理、販売等の各段階で取り扱われる方の体調管理やこまめな手洗い、手指の消毒、咳エチケットなど通常の食中毒予防のための一般的な衛生管理が行われていれば食品を介した感染の心配はいりません。

ただし、飲食店や小売店など不特定多数の方が利用する施設では、手がよく触れるところ、(ドアノブ、スイッチ、手すり、テーブルやカウンター、 tong 等) などについて、消毒用アルコールや界面活性剤を含む住居用洗剤等でこまめにふき取り、接触感染を予防しましょう。

食品産業に従事する方向けの
ガイドラインのQRコード

厚生労働省のQ&A(関係業種の方向け)

PR版



通常版



👤市場検査室だよ 👤

～ 令和2年8月発行 第43号 ～

静岡市保健所食品衛生課 広域専門監視係 TEL 054-249-3167 FAX 054-209-0541
(市場内検査室 TEL・FAX 054-263-3422)



悪魔のような「新型コロナウイルス」が世界を席卷し、感染防止のために仕事も飲み会もマスクを着用、そしてあれもこれも「自粛」と、誰しもが「一刻も早くこの事態が終わってほしい」「いつまで我慢しなければならないのか？」とありますが、私たちは感染の終息をただ「待つ」のではなく、みんなで感染防止に努めるという「攻め」の姿勢によって、少しでも早く感染を終息させるようにしましょう！

○令和2年4月～7月に実施した各種検査の結果をお知らせします。()内は検体数。

※ 印のものは、モニタリング検査として実施しています。

水産物の検査

検査日	分類	品目	検査項目	結果
4月14～17日	釜揚げしらす	釜揚げしらす (5)	過酸化水素	適
5月11日	冷凍エビ	冷凍エビ (5)	動物用医薬品、亜硫酸	適
6月15日	養殖魚	マダイ、シマアジ、カンパチ、ハマチ、ヒラメ	動物用医薬品、クドア・セプテンブクタータ※ (ヒラメのみ)	適
6月30日	二枚貝	アサリ (2)、ホンビノス、殻付きホタテ、ハマグリ	下痢性貝毒	適
7月6日	生食用魚介類	かつお、サーモン、トンボマグロ、パチマグロ、アジ	腸炎ビブリオ、ヒスタミン※	適
7月27日	生食用魚介類	ホタテ貝柱、灯台ツブむき身、鮮開赤貝、ウニ	腸炎ビブリオ	適

<食品添加物の使用基準>

【過酸化水素 (漂白剤、殺菌剤)】釜揚げしらす : 0.005g/kg 以上残存しないこと。

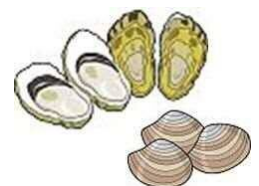
【亜硫酸 (二酸化硫黄として)】冷凍エビ : 0.10g/kg

水産物の規格基準

<生食用鮮魚介類の規格基準> 腸炎ビブリオ最確数は、検体 1g につき 100 以下

<動物用医薬品の残留基準> 一律基準 (0.01ppm) 以下。別に食品の残留基準が定められているものもある。

<貝毒の規制値> 下痢性貝毒 : 0.16mg オカダ酸当量/kg を超えないこと。



青果物の残留農薬等の検査

検査日	分類	検体名	検査項目	結果
4月20日	生鮮野菜	タマネギ(4)、キュウリ(3)、ピーマン(3)	残留農薬	適
6月1日	輸入果実	マンゴー、キウイ(4)、レモン、パイナップル、バナナ、グレープフルーツ、オレンジ	残留農薬、防ばい剤	適
7月13日	生鮮野菜	ハウレンソウ(2)、かんしょ(4)、レタス(4)	残留農薬	適

<農薬の残留基準>

一律基準 (0.01ppm) を超えて残留するものであってはならない。ただし、別に食品の規格 (残留基準) が定められている場合は、この限りでない。

流通食品等の検査結果

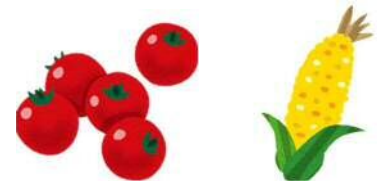
検査日	品目	検査項目	結果
4月6日	①乾燥果実 (あんず)、②ワイン、 ③ごぼう水煮、④煮豆、⑤ぜんまい醤油漬	ソルビン酸 (保存料) : ②④⑤ 亜硫酸 (漂白剤・酸化防止剤) : ①~⑤	適
5月18日	ひたし豆、金時豆、白花豆、大福豆、黒豆	※ シアン化合物	適
5月29日	青果物用容器包装 (5)	蛍光物質	適

<食品添加物の使用基準値>

【ソルビン酸】(ソルビン酸として) ワイン : 0.20g/kg、煮豆及び醤油漬 : 1.0g/kg

【亜硫酸】(二酸化硫黄として) 乾燥果実 : 2.0g/kg、ワイン : 0.35g/kg、煮豆 : 0.10g/kg、その他の食品 : 0.030g/kg

○トピックス



新型コロナウイルスの豆知識

新型コロナウイルスやノロウイルスなどは、細菌とは違って自分自身で増えることができません。そのため、細菌のような「培養」による検査ではなく、ウイルスの持つ遺伝子を用いた PCR 検査という方法によって行います。つまり、PCR 検査で陽性だったということは、新型コロナウイルスの遺伝子が検出されたということです。

「新型コロナウイルスに有効」などと称した健康食品や生活用品もありますが、「培養できないウイルスをどのように入手し、そしてその効果があることをどのようにして検証したのか？」と科学的に考えれば、根拠のない商品を守るためだけのセールスストークであることがわかります。そのような商品には注意した方がよいでしょう。

新型コロナウイルスは気道から肺に入ることによって感染しますが、食道から胃に入った場合、すなわち食べ物を介して感染はしないとされています。居酒屋等でクラスターが発生したケースも食事が原因ではなく、大声を出した際の飛沫などによる感染と考えられます。

PCR 検査を受けるには数万円のお金がかかりますが、保健所が必要と判断した場合は行政検査として PCR 検査が受けられます。しかし、「心配だから」とか「会社が陰性証明を求めているから」という場合の検査は、自費 (保険適用はありません) で受けることになります。検査結果が「陰性」であっても「検査の時点で」のことであって、今現在が陰性であることの証明にはなりませんし、検査結果が「偽陽性」や「偽陰性」になる場合もあるということを理解しておきましょう。

ウイルスは目に見えないので、各自の日頃からの感染防止対策が重要です。3密を避け、マスクの着用 (人に感染させないためです!) やソーシャルディスタンスの順守、そして大声 (カラオケやラ

イブハウス、居酒屋などでの会話など) を出さないことなどの注意が必要です。

👤市場検査室だよ 👤

～ 令和2年12月発行 第44号 ～

静岡市保健所食品衛生課 広域専門監視係 TEL 054-249-3167 FAX 054-209-0541
(市場内検査室 TEL・FAX 054-263-3422)



新型コロナウイルス感染症は、感染者(症状がない場合を含む)の咳、くしゃみ、会話等で出た飛沫を近くの人が吸い込んだり、ウイルスが付着した物に触れた手で口、鼻、眼に触れるなどして感染します。

感染予防対策は3密(密集・密接・密閉)を避ける、マスクの着用、手洗いの徹底、ソーシャルディスタンスを確保するなどです。

特にカラオケや酒席では、少人数で人と人の距離を空け、大声を出さないようにし、食事中以外はマスクを着用して楽しむようにしましょう。

○令和2年8月～12月に実施した各種検査の結果をお知らせします。()内は検体数。



青果物の残留農薬等の検査

検査日	分類	品 目	検査項目	結果
10月22日	シイタケ	原木シイタケ(市内産5)	放射性セシウム	適
11月9日	生鮮野菜	ハクサイ(4)、キャベツ(3)、白ネギ(3)	残留農薬	適
11月19日	シイタケ	原木シイタケ(市内産4、県内産1)	放射性セシウム	適

<放射性セシウムの基準> シイタケ:100Bq(ベクレル)/kg以下。

<農薬の残留基準> 一律基準:0.01ppm。ただし、別に食品の規格(残留基準)が定められている場合は、この限りでない。

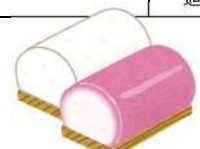
流通食品等の検査結果

(※印は、モニタリング検査として実施)

検査日	分類	品 目	検査項目	結果
8月3日	氷雪	水(食用)(5)	細菌数、大腸菌群	適
8月24日	魚介類加工品	いわし丸干し、さばみりん干し、あじゴマ、しめ鯖、黒はんぺん	ヒスタミン※	—
9月7日	魚肉練り製品	黒はんぺん、角揚、ごぼう巻、赤板、うずら天	大腸菌群、ソルビン酸(保存料)、サッカリンNa(甘味料)、タール色素	適
10月5日	サッカリン等使用食品	たくあん漬、つぼ漬、らっきょう甘酢漬、しょうが甘酢漬、しょうゆ漬(刻み)	ソルビン酸(保存料)、サッカリンNa(甘味料)、タール色素	適
10月12日	冷凍食品	①サーモントラウトスライス(生食用)、②たこ焼き、③ポテトフライ、③さばコロッケ、④とろろいも	細菌数、大腸菌群、大腸菌、腸炎ビブリオ	適
11月4日	容器包装	水産物用容器包装(5)	蛍光物質	陰性
11月30日	魚卵加工品	たらこ(2)、辛子めんたいこ、いくら、すじこ	亜硝酸根、タール色素	適

<氷雪の成分規格> 大腸菌群が陰性、かつ、その融解水1ml中の細菌数が100以下。

<魚肉練り製品の成分規格> 大腸菌群が陰性。



＜冷凍食品の成分規格＞

- ① 生食用冷凍鮮魚介類：細菌数が 100,000/g 以下で、大腸菌群が陰性、かつ、腸炎ビブリオ最確数が 100 以下。
- ② 加熱後摂取冷凍食品（凍結前加熱）：細菌数が 100,000/g 以下で、大腸菌群が陰性。
- ③ 加熱後摂取冷凍食品（凍結前未加熱）：細菌数が 3,000,000/g 以下で、大腸菌が陰性。
- ④ 無加熱摂取冷凍食品：細菌数が 100,000/g 以下で、大腸菌群が陰性。

＜魚卵加工品の成分規格＞ 亜硝酸根：0.005g/kg 以下。

＜食品添加物の使用基準値＞

【サッカリン Na】たくあん漬、つぼ漬、酢漬：2.0g/kg、しょうゆ漬：1.2g/kg、魚肉練り製品：0.30g/kg

【ソルビン酸】ソルビン酸として、魚肉練り製品：2.0g/kg、たくあん漬、つぼ漬、しょうゆ漬：1.0g/kg、酢漬：0.50g/kg

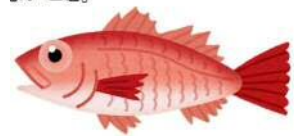
水産物の検査

検査日	分類	品 目	検査項目	結果
8 月 31 日	鮮魚介類	メダイ、クロムツ、カサゴ*、イサキ、クログチ	水銀	適
9 月 15～17 日	釜揚げしらす	釜揚げしらす(県内産 1、市内産 4)	過酸化水素	適
12 月 8～10 日	釜揚げしらす	釜揚げしらす(県外産 2、市内産 4)	過酸化水素	適

＜魚介類の水銀の暫定的規制値＞ 総水銀として 0.4ppm(参考としてメチル水銀 0.3ppm(水銀として))

* カサゴ(暫定的規制値の適用対象外)：総水銀 1.1ppm、メチル水銀 0.70ppm(水銀として)

＜食品添加物の使用基準＞ 【過酸化水素(漂白剤、殺菌剤)】釜揚げしらす：0.005g/kg 以上残存しないこと。



営業届出制度の創設について ～ 令和 3 年 6 月 1 日施行 ～

- 原則、全ての食品等事業者に HACCP の考え方を取り入れた衛生管理が義務付けられたことで、営業許可の対象となっていない業種を営む営業者も、一部の届出対象外の営業(下記※印のもの)を除いて、保健所に届出が必要になります。
- 届出内容は、届出者の氏名、施設の所在地、営業の形態、主として取り扱う食品等に関する情報、食品衛生責任者の氏名です。
- 許可とは異なり、要件(施設基準)はありません。
- 更新の必要はありませんが、廃業した場合は届出をしてください。
- 既に営業中の事業者は施行日から 6 ヶ月以内(令和 3 年 12 月 1 日まで)に届出してください。
届出はオンラインで行うこともできます。

※ 公衆衛生に与える影響が少ない(食品衛生上のリスクが低い)営業として規定されている以下の営業

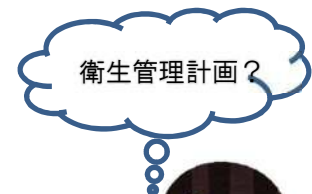
- ① 食品又は添加物の輸入業、
- ② 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業(ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は除く。)
- ③ 常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生の恐れのない包装食品の販売業
- ④ 合成樹脂以外の器具容器包装の製造業
- ⑤ 器具容器包装の輸入又は販売業



HACCP 義務化への対応 ～ 完全実施まであと半年、対応を始めていますか？ ～

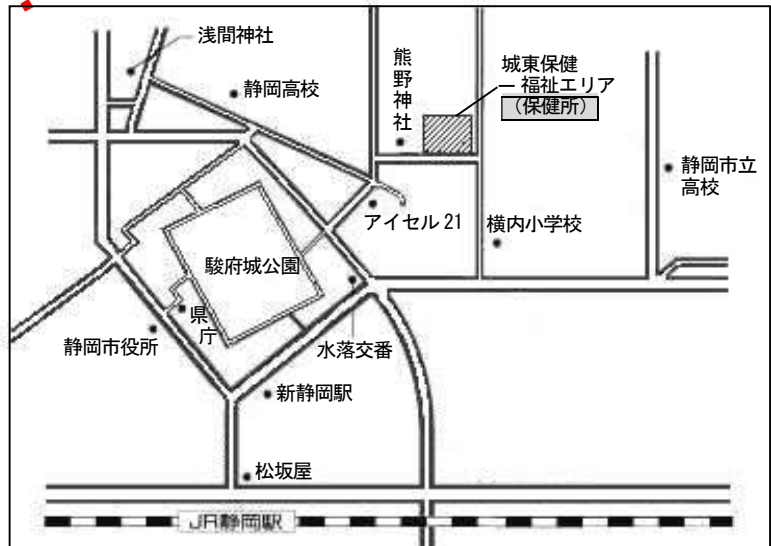
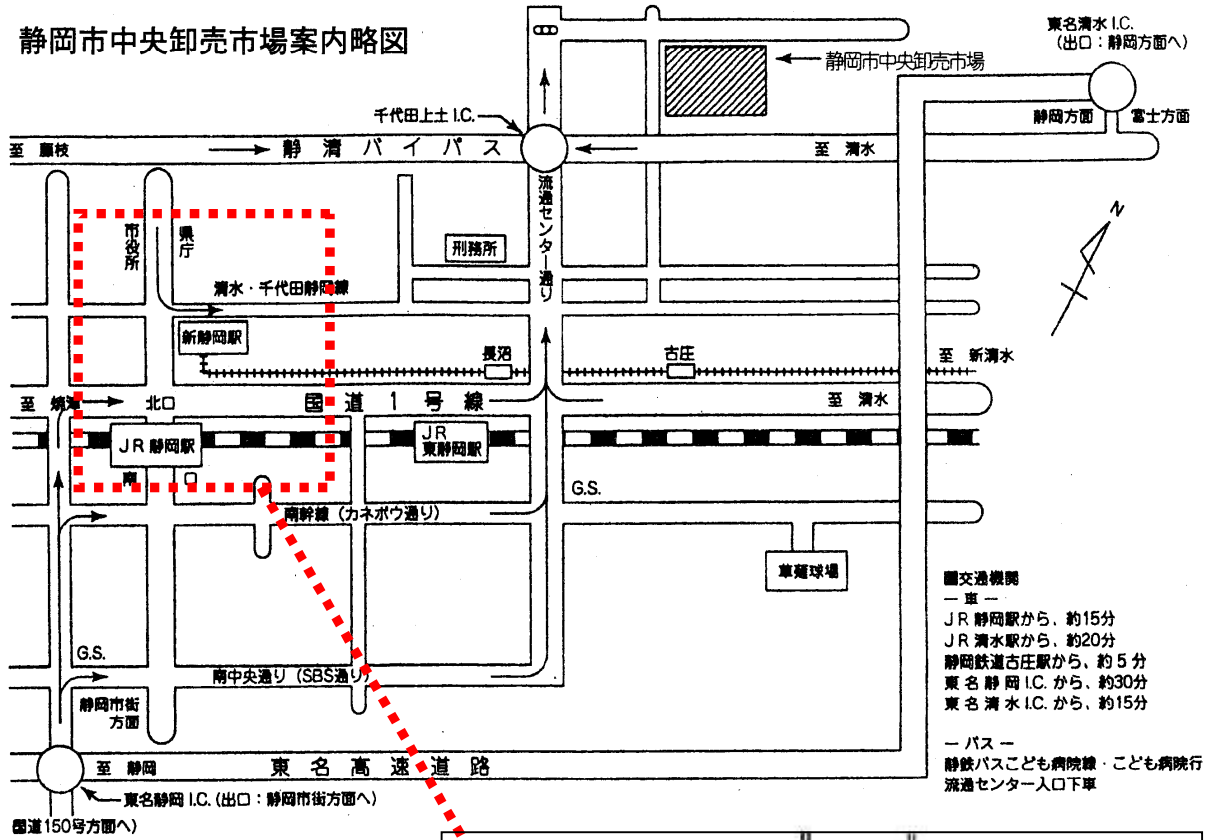
小規模営業者(食品取扱従事者が 50 人未満の事業者)等は、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にして以下の①～⑥を実施していれば、食品衛生法第 50 条の 2 第 2 項の規定に基づいて、HACCP を実施していると見なされます。

- ① 手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、
- ② 手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と(必要に応じて)手順書を準備し、
- ③ その内容を従業員に周知し、
- ④ 手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録し、
- ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す。



- ※ ・手引書は、厚生労働省のホームページに掲載されています。
- ・手引書中の衛生管理計画及び記録の様式をコピーして利用すると便利です。
- ・保健所の立入検査では、これらの記録を確認して HACCP 実施の有無を判断します。

静岡市中央卸売市場案内略図



保健所案内図

市場検査の概要

令和 2 年度

静岡市保健所食品衛生課広域専門監視係

〒420-0846 静岡市葵区城東町 24 番 1 号

電話 <054>249-3167

FAX <054>209-0541

URL : http://www.city.shizuoka.jp/000_003741.html

静岡市食の安心・安全 ホームページ <http://www.tabeshizu.net/>
検索サイトのキーワードに「たべしず」と入力しても検索できます。

