# 2025 年度

# 食品衛生検査所業務年報

## 神戸市健康局

健康局保健所食品衛生検査所
2026 年　月

# 目　　次

Ⅰ　食品衛生検査所の概要

１　沿革及び主要関係事項・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１
２　業務内容・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・４
３　組織及び人員配置・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・５
４　予　　算・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・５
５　主要備品・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・６
６　神戸市中央卸売市場（本場および東部市場）の概要並びに
　　食品衛生検査所の位置と平面図・・・・・・・・・７

Ⅱ　2025年度 食品衛生検査所の事業結果

１　事業計画および主要事業の概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１０
２　監視指導・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１０
３　検査・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１０
４　衛生教育及び自主管理の推進・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１２
５　視察及び見学・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１２
６　2025年度事業結果関係諸表
　【表 １】 2025年度事業計画一覧表・・・・・・・・・・・・・・・・・１３
　【表 ２】 2025年度検査計画一覧表・・・・・・・・・・・・・・・・・１４
　【表 ３】 市場内食品衛生関係施設数及び監視指導件数・・・・・・・・１５
　【表 ４】 違反食品等の流通調査・措置一覧表・・・・・・・・・・・・１６
　【表 ５】 監視指導票交付状況・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１７
　【表 ６】 検査品目・項目別検査件数・・・・・・・・・・・・・・・・・１８
　【表 ７】 輸入食品の検査品目・項目別検査結果・・・・・・・・・・・２０
　【表 ８】 生食用鮮魚介類の細菌検査結果・・・・・・・・・・・・・・２１
　【表 ９】 生食用かきの細菌検査結果・・・・・・・・・・・・・・・・２２
　【表１０】魚介類の合成抗菌剤検査結果・・・・・・・・・・・・・・・２３
　【表１１】貝毒検査結果・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・２３
　【表１２】魚介類のＰＣＢ検査結果・・・・・・・・・・・・・・・・・２４
　【表１３】魚介類の水銀検査結果・・・・・・・・・・・・・・・・・・２４
　【表１４】野菜類の残留農薬検査結果・・・・・・・・・・・・・・・・２５
　【表１５】果実類の残留農薬検査結果・・・・・・・・・・・・・・・・２７
　【表１６】農薬の検査項目一覧・・・・・・・・・・・・・・・・・・・２８
　【表１７】果実類の防ばい剤検査結果・・・・・・・・・・・・・・・・２９
　【表１８】「食品衛生の日」実施結果・・・・・・・・・・・・・・・・３０

# Ⅰ．食品衛生検査所の概要

## 1 沿革及び主要関係事項

| | |
|---|---|
| 1932 年 | 神戸市中央卸売市場業務開始 |
| 1948 年 | 終戦後米軍の衛生管理下にあって、兵庫県の食品衛生監視員 2 名が駐在する。 |
| 1950 年 | 兵庫県より神戸市への一部権限委譲に伴い、市職員により中央卸売市場衛生監視員詰所として引き継ぐ（4 月 1 日）。 |
| 1954 年 | 原爆マグロ事件によるマグロの放射能測定業務のため強化されたが、その終息とともに消滅する |
| 1960 年 | ゲルトネル食中毒事件の多発に伴い、恒久的な性格を有し、食品等の監視指導ならびに試験検査を実施するため、衛生局環境衛生課の出先として、中央卸売市場食品衛生検査室が設置される（48 ㎡）。 |
| 1962 年 | 卸売場階にあった施設が特設Ａ棟２階へ移転（77.5 ㎡）。 |
| 1964 年 | 検査室拡張される（180 ㎡）。 |
| 1969 年 | 機構改革により「神戸市食品衛生検査所」として 3 類事業所となる（5 月 1 日）。<br>また、東部市場の開設に伴い、東部分室を設置する（11 月 11 日：66 ㎡）。 |
| 1969 年 | 機構改革により「神戸市食品衛生検査所」として 3 類事業所となる（5 月 1 日）。<br>また、東部市場の開設に伴い、東部分室を設置する（11 月 11 日：66 ㎡）。 |
| 1970 年 | 食品衛生検査車「あじさい 1 号」の誕生により、その検査を実施する。 |
| 1972 年 | 機構改革により 2 類事業所となり（4 月 1 日）、本場に中央検査係、東部市場に東部検査係をおく。検査車も検査所所属となる。<br>ＰＣＢによる環境汚染問題が表面化し、魚介類のＰＣＢ検査に着手する。 |
| 1973 年 | 第３水俣病の報道に伴い、魚介類の水銀検査に着手する。また、業務量の増大に伴って、中央・東部とも拡張する（中央 247 ㎡、東部 198 ㎡）。 |
| 1974 年 | 機構改革により、検査車は公衆衛生課所属となる。 |
| 1975 年 | ＡＦ－2 の禁止に伴い、細菌検査の充実を図るため、中央・東部とも細菌検査室の改修を行う。魚介類の重金属検査に着手する。 |
| 1977 年 | 東部検査係長事務取扱いとして、衛生局主幹配置される。有田コレラ事件発生。 |
| 1978 年 | 北海道産の一部のホタテ貝に高濃度の麻痺性貝毒が検出される。 |
| 1979 年 | ホタテ貝の出荷自主規制が行われる。（中腸腺を除去したホタテ貝が流通する） |
| 1980 年 | タイ国産の輸入冷凍エビからコレラ菌が検出される。 |
| 1981 年 | 東部検査係の施設を拡張整備する（231 ㎡）。 |
| 1982 年 | ＢＨＡのラットに対する発がん性が問題となる。抗菌性物質の検査に着手する。 |
| 1983 年 | 本場新卸売場棟完成に伴い、中央検査係の施設を同２階へ移転拡張する（10 月 11 日：485 ㎡）。 |
| 1984 年 | 生食用魚介類の重点的検査に着手する。からしれんこんによるボツリヌス集団中毒発生。 |
| 1985 年 | ＴＢＴＯ(ﾋﾞｽﾄﾘﾌﾞﾁﾙｽｽﾞｵｷｼﾄﾞ)検査に着手する。 |
| 1986 年 | ソ連チェルノブイリ原子力発電所事故発生する。 |
| 1988 年 | 東部検査係の施設を拡張整備する（330 ㎡）。 |
| 1989 年 | 放射能測定器を設置し、食品の放射能検査に着手する。 |
| 1991 年 | 三河湾産アサリの一部から規制値を超えた麻痺性貝毒が検出される。食品添加物の表示方法が全面改正される。 |
| 1992 年 | 農薬残留基準の大幅改正にともない検査を強化する。 |
| 1994 年 | 食品の日付表示制度が製造年月日より期限日表示に改正される。 |
| 1995 年 | 1 月 17 日午前 5 時 46 分に発生した兵庫県南部地震（マグニチュード 7.3、最大震度 7）により甚大な被害を受ける。これを教訓にして独自の「防災マニュアル」を策定する。避難者に支給される弁当による食中毒の発生を防止するため、支給が続いた８月中旬まで、これらの細菌検査を重点的に実施する。 |
| 1996 年 | 組織改正により衛生局が保健福祉局となり、保健福祉局健康部食品衛生検査所となる。<br>腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒が全国的に発生したため、市場衛生対策を実施するとともに、0157 検査機器を整備し検査を開始する。 |

| | |
|---|---|
| 1997 年 | 窒素系農薬 11 項目を追加し、残留農薬検査を強化する。 |
| 1998 年 | 醤油漬けいくらを原因とする腸管出血性大腸菌Ｏ157 による食中毒が発生する。 |
| 1999 年 | 腸炎ビブリオ（03:K6）を原因とする食中毒が多発し、汚染実態調査など腸炎ビブリオ対策を強化する。 |
| 2000 年 | 乳製品を原因とする大規模な黄色ブドウ球菌エンテロトキシン食中毒が発生する。 |
| 2001 年 | 生食用鮮魚介類に腸炎ビブリオ等の規格基準が設定されたことを受け、監視指導および収去検査を強化する。 |
| 2002 年 | 中国産青果物の相次ぐ残留農薬基準違反、国内における無登録農薬の使用などにより、青果物の残留農薬検査を強化する。 |
| 2003 年 | マグロ低温競り売り場の新設工事が実施される(本場、16 年 5 月供用開始)。 |
| 2004 年 | 残留農薬等のポジティブリスト制度の施行を控え、検査対象農薬の拡充についての検討を開始する。 |
| 2006 年 | 組織改正により、２係体制が廃止される。これに伴い、東部市場内の事務所の床面積を 3/5 に縮小させ 198 ㎡とする。<br>残留農薬等のポジティブリスト制度が施行され、検査対象農薬を拡充する。<br>ノロウイルス感染症が多発し、生かきの取扱量が激減する。 |
| 2007 年 | 組織改正により、保健福祉局健康部と保健所の両方に属することになり、事務分掌規則が改正される。<br>神戸市中央卸売場本場の新加工場が完成。 |
| 2008 年 | 中国産冷凍餃子による農薬健康被害事件、中国産冷凍ウナギ蒲焼の産地偽装事件が起きる。<br>非食用の事故米穀が不正規流通する事件が発生する。 |
| 2009 年 | 新型インフルエンザの流行に伴い、危機管理対策を実施した。 |
| 2010 年 | 4 月に宮崎県で口蹄疫が発生し、大量の家畜が殺処分される。 |
| 2011 年 | 3 月に発生した東北地方太平洋沖地震(マグニチュード９)の影響で、福島原子力発電所のメルトダウン事故が発生し大量の放射性物質が環境中に放出され、食品への汚染を引き起こした。まず生食用食肉について規格基準と表示基準が定められ、続いて牛乳、食品一般についても規格基準が定められた。<br>0157 対策の一環として牛肉の生食規制が強化された。<br>前年から始まった食品中の放射性物質検査が全国の検査機関で継続されることとなった。 |
| 2012 年 | クドアに関する検査法や対応が定められ、クドア等の寄生虫が食中毒病因物質に追加された。 |
| 2013 年 | 新しい神戸市生活衛生システムが導入され、監視・検査データの一元的管理化が図られた。 |
| 2014 年 | 食品事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針が改正され段階的な HACCP 導入が図られた。 |
| 2015 年 | ４月１日に食品表示法が施行された。６月１２日に生食用豚肉の提供が禁止された。<br>愛知県で１月に廃棄食品が横流しされ市場に流通する事件が発生した。 |
| 2016 年 | 10 月に質量分析器付ガスクロマトグラフ測定装置をより高感度なタンデム型の装置に更新した。<br>10 月 27 日に過酸化水素の規格基準が一部改正され、「釜揚げしらす」及び「しらす干し」に対する使用基準が新たに設定された。<br>刻み海苔を原因とした大規模ノロウイルス食中毒事件が和歌山県、東京都の学校等で発生した。 |
| 2017 年 | アニサキスを原因とする一部食中毒事例がマスコミ等で取り上げられ、中央卸売市場における鮮魚の流通にも影響が生じた。<br>平成 29 年 9 月 1 日に新たな加工食品の原料原産地表示制度を定めた食品表示基準の一部を改正する内閣府令（平成 29 年内閣府令第 43 号）が公布・施行され、全ての加工食品の原材料の産地又は製造地の表示が義務づけられた。 |
| 2018 年 | 食をとりまく環境変化や国際化などに対応するため食品衛生法が大幅改正され、HACCP に沿った衛生管理の制度化、国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備、営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設などが定められた。 |

| | |
|---|---|
| | 組織改正により保健福祉局が健康局となり、健康局保健所食品衛生検査所となる。 |
| 2020 年 | 新型コロナウイルスの世界的な流行により 4 月 7 日 兵庫県を含む７都府県が新型コロナウイルス感染症緊急事態宣言実施区域に指定された。この後、感染は拡大と収束を繰り返す。<br>感染予防対策としてマスクの着用、手洗いの徹底、飲食店の営業自粛等があり、この年の食中毒発生件数も減少した。 |
| 2021 年 | 改正食品衛生法が令和３年６月１日に施行され、営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設、HACCP に沿った衛生管理の義務化が行われた。 |
| 2023 年 | ５月に新型コロナウイルス感染症が５類感染症となった。 |

## ２　業 務 内 容

（１）監 視 業 務

（イ）早 朝 監 視

午前３時30分より午前８時まで、鮮魚介類・塩干物・青果物の各競り売り場、仲卸店舗、食品加工施設及び関連店舗において食品の取扱い等に係る総合的監視を行うとともに、食品の収去検査を実施している。

（ロ）平 常 監 視

午前８時45分以降は、上記施設以外に飲食店等も対象施設として、定期的に監視指導及び収去検査を実施している。

（２）試験検査業務

（イ）収 去 検 査

収去した食品の細菌検査、食品添加物・環境汚染物質・残留農薬・防ばい剤・合成抗菌剤等の理化学検査及び毒性検査を実施し、その結果に基づき行政指導を行っている。

（ロ）依 頼 検 査

市場内の営業者からの依頼により検査を実施している。

（ハ）調 査 研 究

行政上必要なデータを得るための実態調査及び技術研鑽のための調査研究を行っている。

（３）衛 生 教 育

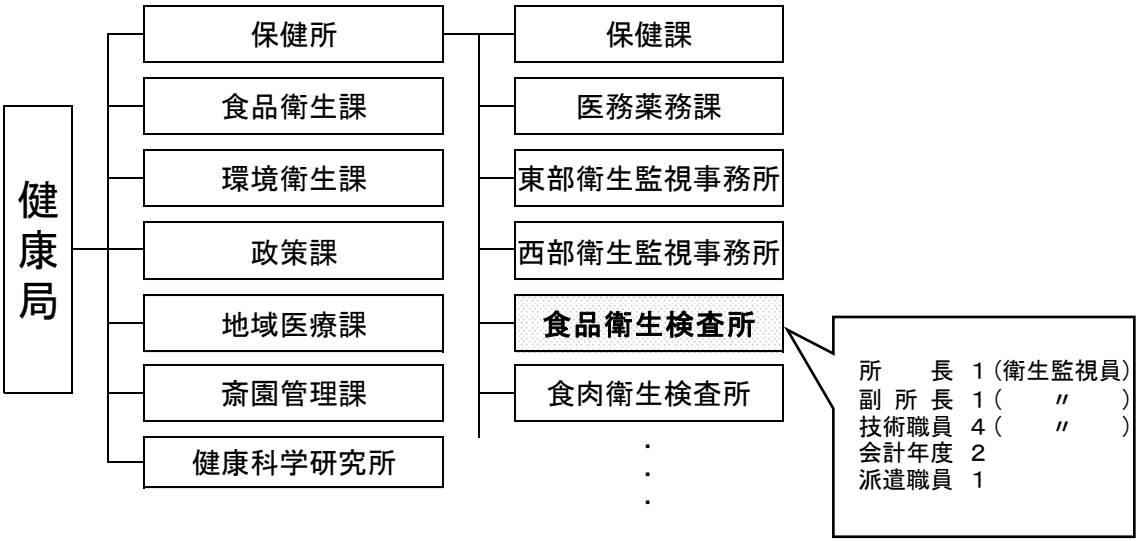
市場内の営業者及び従業員に対し、衛生意識の高揚と衛生水準の向上を図るための衛生教育を実施するとともに、法改正等に伴う講習会を実施している。

（４）市場見学者への啓発

学校関係者等の市場見学者に対し、検査所内への見学受入や食品衛生に関する講義を実施している。

## ３　組織及び人員配置（2025年度）

2025年5月




## ４　予　算　（2025年度）

（単位　千円）

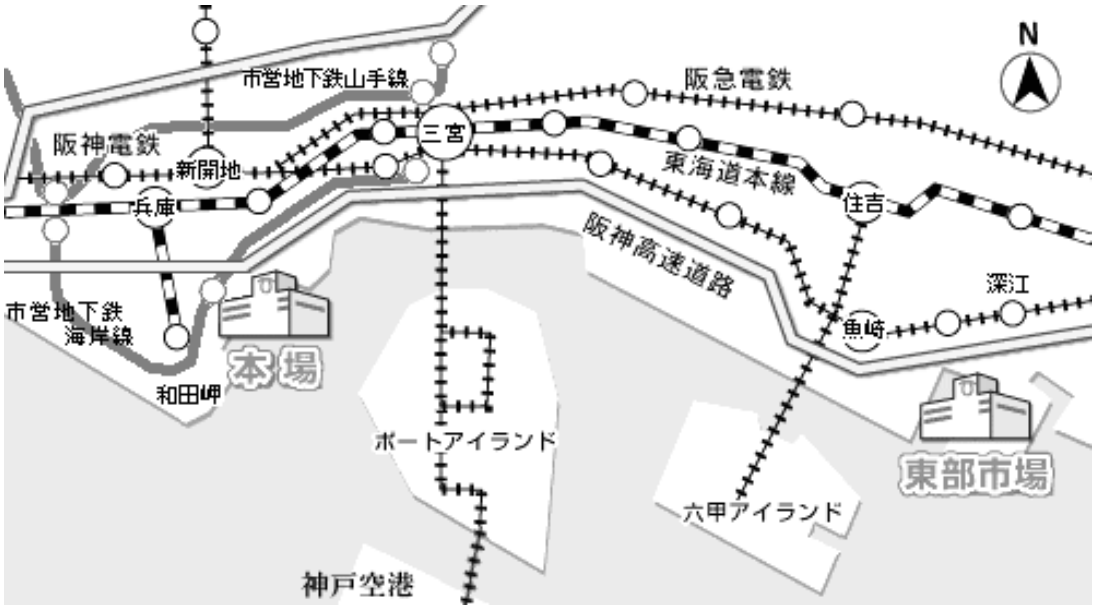
| 費　　目 | 予　算 | ＧＬＰ関連予算 |
|---|---|---|
| 需用費 | 3 | １，８２９ |
| （１）医薬材料費 | 1 | ３００ |
| （２）修繕費 | 5 | １，５２９ |
| （３）その他 | 7 | ― |
| 役務費 | 8 | ９７９ |
| （１）一般役務費 | ８２８ | ９７９ |
| （２）その他役務費 | ５１０ | ― |
| 使用料及び賃貸料 | 6 | ― |
| （１）家屋借上料 | 2 | ― |
| （２）一般使用料等 | 9 | ― |
| （３）その他 | 5 | ― |
| 備品購入費 | ― | ― |

## ５　主　要　備　品　　（2026年３月末現在）

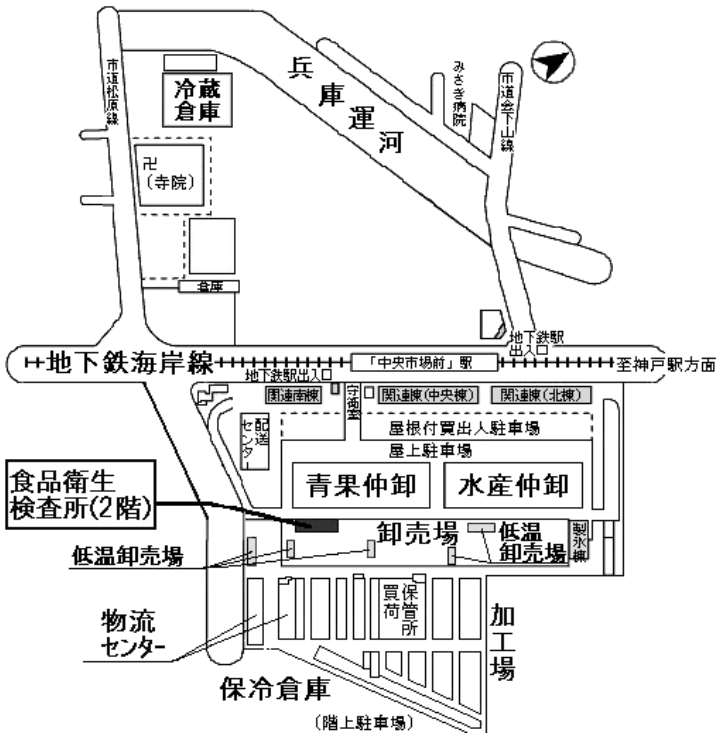
| 主　要　備　品　名 | 本場内 | 東部市場内 |
|---|---|---|
| ＦＰＤ、ＦＩＤ付ガスクロマトグラフ | 1 | － |
| ＥＣＤ付ガスクロマトグラフ | 1 | － |
| ガスクロマトグラフ用水素発生装置 | 2 | － |
| ガスクロマトグラフ質量分析計（タンデム型） | 1 | － |
| 高速液体クロマトグラフ | 2 | － |
| 水銀濃度計 | 1 | － |
| 可視紫外分光光度計 | 1 | － |
| 高感度微量過酸化水素分析計 | 1 | － |
| サーマルサイクラー | 2 | |
| シンチレーションサーベイメータ | 1 | － |
| オートクレーブ | 3 | － |
| 乾熱滅菌器 | 2 | － |
| ストマッカー | 1 | － |
| インキュベーター | 4 | － |
| 顕微鏡 | 2 | － |
| 電子天秤 | 6 | － |
| 中心温度計・反射型温度計 | 3 | 2 |
| ｐＨメーター | 1 | － |
| 遠心分離器 | 2 | － |
| ロータリーエバポレーター | 2 | － |
| 振とう機 | 1 | － |
| ホモジナイザー | 2 | － |
| 乾燥機 | 2 | － |
| 冷蔵庫 | 6 | 1 |
| 冷凍庫 | 5 | 1 |
| 恒温水槽 | 3 | － |
| 超音波洗浄器 | 6 | － |

## ６　神戸市中央卸売市場（ 本場および東部市場 ）の概要並びに食品衛生検査所の位置と平面図

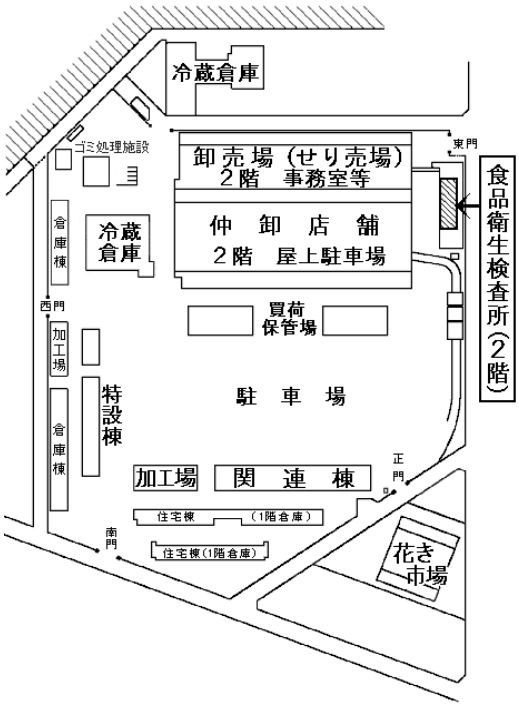
（１）　神戸市中央卸売市場（本場および東部市場）の位置




（２）　本場施設配置図




（３）　東部市場配置図



（3）神戸市中央卸売市場主要施設面積（本場および東部市場）　2026年４月１日現在

| 区分＼市場別 | 本場 単位：㎡ | 東部市場 単位：㎡ |
|---|---|---|
| 敷地面積 | 124,785 | 117,437 |
| 建物延面積 | 141,034 | 78,206 |
| 卸売場 | 16,820 | 10,296 |
| 仲卸売場 | 16,089 | 8,467 |
| 買荷保管所兼積込所 | 7,395 | 1,944 |
| 駐車場（うち建物部分） | 54,233(53,233) | 31,685(11,650) |
| 倉庫 | 7,281 | 5,163 |
| 冷蔵庫 | 13,936 | 8,933 |
| 管理事務所 | 1,437 | 264 |
| 関係業者事務所 | 12,209 | 4,904 |
| 農水産物加工場 | 5,722 | 2,149 |
| 関連商品売場 | 4,558 | 3,461 |

（4）関係業者数　2026年４月１日現在

| 業種別＼市場別・区分 | 本場 | | | | | | 東部市場 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 青果部 | | 水産物部 | | その他関連事業者 | 計 | 青果部 | | 水産物部 | | 花き部 | その他関連事業者 | 計 |
| | 野菜 | 果実 | 生鮮水産物 | 加工水産物 | | | 野菜 | 果実 | 生鮮水産物 | 加工水産物 | | | |
| 卸売業者 | 1 | | 3 | | ― | 4 | 1 | | 2 | | 1 | ― | 4 |
| 仲卸業者 | 20 | 11 | 18 | 9 | ― | 58 | 16 | 9 | 12 | 8 | 2 | ― | 47 |
| 売買参加者 | 13 | | 5 | | ― | 18 | 5 | | ― | | 393 | ― | 398 |
| 関連事業者 | ― | ― | ― | ― | 38 | 38 | ― | ― | ― | ― | ― | 39 | 39 |

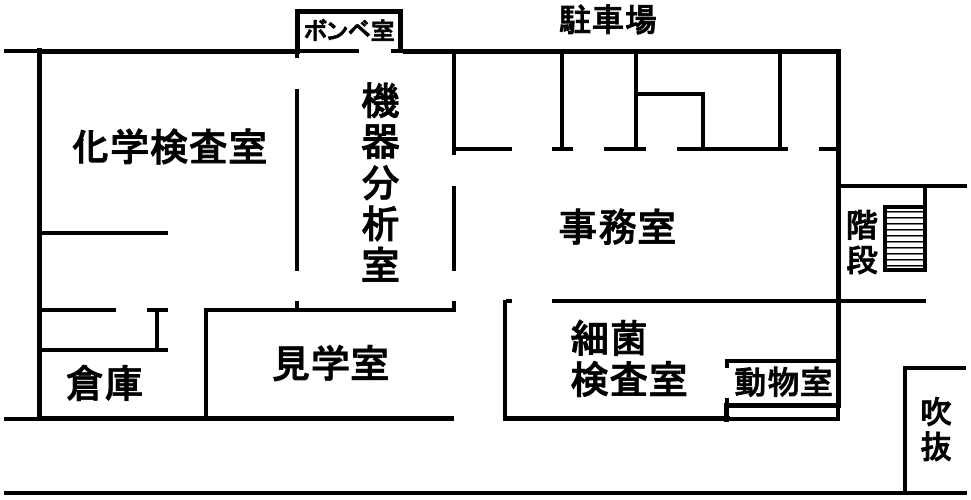
（5）部門別取扱高（2025年１月～2025年12月）

上段：数量　トン
下段：金額　百万円

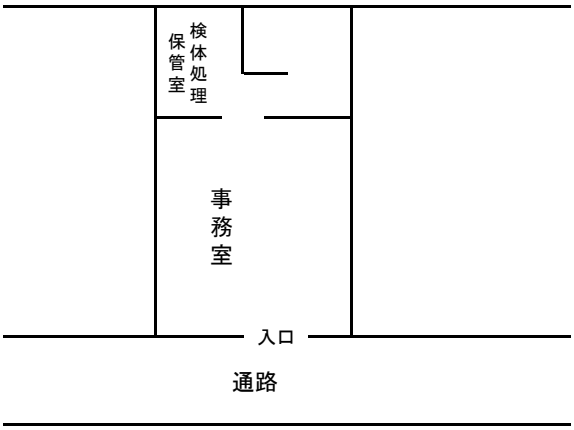
| 市場別＼部門別 | 青果物 | | | 水産物 | | | | 合計 | 花き |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 野菜 | 果実 | 計 | 鮮魚 | 冷凍 | 加工 | 計 | | |
| 本場 | 56,410 | 15,318 | 71,728 | 8,282 | 5,678 | 7,000 | 20,962 | 92,690 | |
| | 16,194 | 8,157 | 24,351 | 12,926 | 8,681 | 12,458 | 34,065 | 58,416 | |
| 東部市場 | 22,757 | 6,853 | 29,610 | 2,092 | 410 | 3,812 | 6,314 | 35,924 | 30,496 |
| | 6,067 | 3,766 | 9,833 | 2,973 | 678 | 3,662 | 7,313 | 17,146 | 2,496 |

（６）食品衛生検査所平面図

本場（面積：４８０㎡）




東部市場（面積：６６㎡）



# Ⅱ．2025 年度 食品衛生検査所の事業結果

## １．事業計画および主要事業の概要

中央卸売市場を流通する食品や、市場内で製造･加工される食品の安全･衛生を確保し、食の安心を守るため、①食中毒対策 ②食品中の残留農薬対策 ③食品添加物対策 ④食品中の環境汚染物質対策を基本柱とし、監視及び検査を実施する計画とした。**【表1】2025 年度事業計画一覧表、【表2】2025 年度検査計画一覧表**

2025 年度は、物価上昇により様々な食料品の価格が上昇した。このことから、国民の食の流通や安全・安心への関心も高まった。食品の安定供給を担う中央卸売市場の役割も依然として重要である。このため、昨年度に引き続き、①青果物の残留農薬対策 ②生食用鮮魚介類対策 ③加工食品の添加物対策を主要事業と位置づけ、監視指導及び食品の検査を次のとおり実施した。

## ２．監 視 指 導

食品の流通拠点である中央卸売市場において、開市日には次のとおり施設及び食品の衛生監視を実施し、違反食品、不良食品が小売店等に流通することがないように努めた（対象施設数、監視指導件数は**【表3】**のとおり）。

### （１）早 朝 監 視

競り開始前の午前 3 時 30 分から鮮魚介類、塩干物、青果物の各競り売り場、仲卸店舗、関連店舗を重点的に監視し、食品の衛生的取扱い、温度管理の徹底、有毒魚介類の排除及び不適正表示改善の指導等を行った。併せて食品の収去検査を実施した。**【表４－１】**

### （２）平 常 監 視

午前８時 45 分以降は、市場内の飲食店、食品加工施設を中心に、食品の衛生的取扱いや施設の改善について指導や啓発を行い、施設の拭き取り検査を併せて実施した。冬期には、フグ、生カキの取り扱いについての監視指導を実施した。監視時に違反や不良はなかった。その他、市内外で発見された違反・不良食品に関する情報収集や流通調査、販売中止・回収・廃棄の指導を実施した。**【表４－１】、【表４－２】、【表5】**

## ３．検 査

### （１）検査結果の概要と違反食品

2025 年度は、市場内を流通する食品や、市場内で製造加工された食品等の検査を 524 件（うち輸入品 16 件）実施した。

このうち 343 件（うち輸入品 5 件）について、腸管出血性大腸菌 O157　13 件、黄色ブドウ球菌 184 件、腸炎ビブリオ 17 件、サルモネラ属菌 15 件を含む 803 項目（うち輸入品 17 項目）の細菌検査を実施した。**【表6】、【表7】**

また、524 件のうち 475 件（うち輸入品　11 件）について、20,333 項目（うち輸入品 976 項目）の理化学検査を実施した。**【表6】、【表7】**

2025 年度は、表示違反、添加物の使用基準違反はなかった。**【表４－３】、【表5】**

## （２）生食用鮮魚介類（生食用かきを除く）の検査

鮮魚介類の生食による腸炎ビブリオ食中毒予防のため、ホタテ貝柱やウニなどの加工済み生食用鮮魚介類及び市場内で加工された鮮魚切り身等の細菌検査を実施した。

2025 年度は、加工済み生食用鮮魚介類としてホタテ貝柱１件及び市場内で加工された鮮魚切り身８件(マグロ)を検査したが、生食用鮮魚介類の成分規格である腸炎ビブリオ最確数 100／g を超えたものはなかった。**【表8】**

## （３）生食用かきの検査

12 月から１月までの間、生食用かき４件について規格検査を実施し、全ての検体について基準値内であることを確認した。また、黄色ブドウ球菌の検査も行い、全て陰性であった。早朝監視時に生食用かきの品温測定、表示確認を実施した。**【表9】**

## （４）魚介類の合成抗菌剤検査

中央市場で流通の多い養殖魚介類のうち、ヒラメ２件、マダイ１件、シマアジ１件の計５件について、合成抗菌剤７項目の検査を行った。結果はすべて不検出であった。**【表 10】**

## （５）貝 毒 検 査

早朝監視時には、各産地から通知される毒化情報にもとづいて二枚貝の入荷規制を行うほか、特に毒化傾向が強まる３月から５月にかけては、監視に加えて貝毒の検査も行っている。

2025 年度は、アサリ 2 件について麻痺性及び下痢性貝毒の検査を行ったが、規制値を超えて検出されたものはなかった。**【表 11】**

## （６）魚介類のＰＣＢ検査結果

アサリ２件、ホタテ貝柱１件について検査を実施したが、暫定的規制値を超えたものはなく、すべて定量下限値（0.1ppm）未満であった。**【表 12】**

## （７）魚介類の水銀検査

６種 11 件の魚介類について総水銀検査を実施したが、暫定規制値を超えたものはなかった。**【表 13】**

## （８）湯煮品の細菌検査結果

魚介類をボイル等により加工したいわゆる湯煮品は、製造後は再加熱調理されずにそのまま喫食されるため、加熱後の放冷時、包装工程、流通過程での取扱いに特に注意を要する食品である。神戸市では、事業者が HACCP に沿った衛生管理計画を作成または見直しする際の参考となるように食品群別に微生物に係る推奨値を設定しており、湯煮品を含む水産加工食品（加熱済みで、喫食前に加熱しないもの）は細菌数 10 万／g 以下、E.coli 陰性、黄色ブドウ球菌陰性としている。

湯煮品は事業者からの依頼をうけ検査を実施しており、2025 年度はしらす干し（ちりめん）１件について検査を実施した。

## （９）野菜・果実類の残留農薬検査

野菜類 58 件、果実類 25 件(うち輸入品 4 件)の計 83 件について残留農薬検査を実施した。検査項目数は、GC-MSMS分析項目が 169、LC-MSMS分析項目が 70 の計 239 である。**【表 16】**

野菜類 20 件、および果実類 17 件(うち輸入品２件)から農薬が検出されたが、規格基準違反はな

かった。**【表 14】**、**【表 15】**

また、かんきつ類 3 件・バナナ 1 件について防ばい剤の検査を実施したが、使用基準を超えたものはなく、表示も適正であった。**【表 17】**

## ４．衛生教育及び自主管理の推進

### （１）衛 生 教 育

衛生講習会を夏期に開催し、食品衛生意識の高揚と衛生水準の向上を図っている。2025 年度は食中毒予防の徹底、ふぐ食中毒の予防をテーマに講習を実施した。

### （２）自主管理の推進

市場内の食品製造加工施設がHACCPを用いた衛生管理手法による自主管理を行うよう、夏期の衛生講習会や日常的な相談業務を通じて啓発に努めた。また、「食品衛生の日」(2025 年度は４回実施)に施設の巡回指導を行った。**【表19】**

## ５．視察及び見学

消費者や学校関係者に対して市場における食品衛生検査所の役割や業務の内容について説明と案内を行うとともに、食品衛生に関する講義も行った。2025年度は15回の視察・見学対応を行った。

| 見学者 | 回数 |
|---|---|
| 消費者（婦人会、自治会、消費者学級等） | 1 |
| 学校関係（小・中・高・大学生等） | 11 |
| 行政関係者（国内自治体等） | 3 |
| 計 | 15 |

## ６．2025 年度事業結果関係諸表

### 【表１】2025年度　事業計画一覧表

| 四半期 | | 第1四半期 | 第2四半期 | 第3四半期 | 第4四半期 |
|---|---|---|---|---|---|
| 月 | | 4月　5月　6月 | 7月　8月　9月 | 10月　11月　12月 | 1月　2月　3月 |
| | 特別対策 | ← 夏期食品対策 → | | ← 年末食品対策 → | |
| 主要事業 | 腸炎ビブリオ食中毒予防対策等 | ← 生食用鮮魚介類監視、収去検査 → | | ← 生カキ・フグ監視 → | |
| | | ← 毒化貝類の監視、収去検査 → | | | |
| | | ← 南方産魚介類、有毒魚介類の監視、収去検査 → | | | |
| | | ← 湯煮品、加工食品等の監視、収去検査 → | | | |
| | | ← 食品の衛生的取扱い及び表示の監視、指導、検査 → | | | |
| | | （加工食品検査） | （加工食品検査） | （加工食品検査） | （加工食品検査） |
| | 残留農薬対策 | ← 農産物等の残留農薬･防ばい剤検査および情報収集 → | | | |
| | 食品添加物対策 | ← 食品全般について監視・収去検査・指導、表示・添加物不正使用取り締まり → | | | |
| | 環境汚染物質対策 | ← 魚介類のＰＣＢ・水銀等環境汚染物質の監視、収去検査 → | | | |
| | 施設衛生自主管理 | ← 飲食店、卵類取扱施設、加工場、荷受等場内各施設の監視、指導 → | | | |
| | | ← 市場内流通食品の監視、指導、検査、情報の収集、データの解析 → | | | |
| | | ← 施設の改善、自主衛生管理・自主的衛生活動の推進の指導 → | | | |
| | ＧＬＰの推進改善 | ← 標準作業書の整備・改善、機器点検記録の実施と改善、精度管理の実施 → | | | |
| | | 農薬検査法の妥当性評価への取り組み | | | |
| | 業務連携調査研究 | （近畿食品衛生検査所協議会） | （全国食品衛生検査所協議会） | | |
| | | 【年度集計・業務年報作成】 | 【検査データの解析、調査研究】 | 【事業計画】 | |
| 業態別監視指導検査等 | 水産卸売仲卸施設 | ← 「食品衛生の日」の活用（巡回指導） → | | | |
| | | 【有毒魚介類、環境汚染物質汚染魚介類】 | ← 生カキ・フグ取扱監視、指導・検査 → | | |
| | | ← 生鮮魚介類の衛生的取扱い監視、指導・収去検査 → | | | |
| | 塩干卸売仲卸施設 | ← 「食品衛生の日」の活用（巡回指導） → | | | |
| | | 【夏期食品対策】（そうざい類、焼物、湯煮品などの監視、指導・検査） | | | |
| | 青果卸売仲卸施設 | ← 【残留農薬対策】 → | | | |
| | | （防ばい剤等の表示の監視指導・収去検査） | | | |
| | 加工場 | ← 「食品衛生の日」の活用（巡回指導） → | | | |
| | | ← 食品の指導検査 → | | ← 自主衛生管理の指導 → | |
| | | 【食中毒対策】 | | | |
| | | 食品衛生検査、衛生的取扱い監視指導 | | | |
| | 給食施設飲食店喫茶店 | ← 「食品衛生の日」の活用（巡回指導） → | | ← 自主衛生管理の指導 → | |
| | | 【食中毒対策】 | | | |
| | | 食品衛生検査、衛生的取扱い監視指導 | | | |
| | 関連施設 | ← 表示の指導・食品収去検査・衛生的取扱い監視・自主衛生管理の指導 → | | | |
| | | 【食中毒対策】　「食品衛生の日」の活用（巡回指導） | | | |

## 【表２】2025 年度　検査計画一覧表

| 検査品目 | | 微生物検査 | | 理化学検査 | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 検査種類 | 件数 | 検査種類 | 件数 |
| **鮮魚介類** | | 小 計 | **30** | 小 計 | **40** |
| | 生食用鮮魚介類 | 規格細菌 | 10 | | |
| | 生カキ（生食用） | 規格細菌 | 5 | | |
| | 二枚貝 | | | 貝毒 | 10 |
| | 養殖魚 | | | 合成抗菌剤 | 10 |
| | その他魚介類 | 一般細菌 ※1 | 15 | 環境汚染物質 ※4 | 20 |
| **冷凍食品** | | 規格細菌 | **20** | | |
| **魚介類加工品** | | 小 計 | **210** | 小 計 | **190** |
| | 魚肉練り製品 | 規格細菌 | 175 | 保存料・甘味料等 | 175 |
| | 魚介乾製品 | | 5 | 保存料・甘味料等 | 5 |
| | 湯煮品 | 一般細菌 | 20 | | |
| | 魚介類惣菜等 | 一般細菌 | 10 | 保存料・甘味料等 | 10 |
| **肉卵類加工品** | | 小 計 | **50** | 小 計 | **80** |
| | 食肉製品 | 規格細菌 | 10 | 保存料・甘味料・発色剤 | 10 |
| | 肉卵類惣菜等 | 一般細菌 | 70 | 保存料・甘味料・発色剤 | 70 |
| **穀類加工品（めん類等）** | | 一般細菌 | **50** | | |
| **野菜果物及びその加工品** | | 小 計 | **140** | 小 計 | **180** |
| | 野菜・果物 | 食中毒菌　※2 | 30 | 残留農薬・防ばい剤 | 100 |
| | 漬物・乾製品 | 一般細菌 | 10 | 保存料・甘味料 | 20 |
| | 豆腐 | 一般細菌 | 40 | 保存料・甘味料 | |
| | 野菜果物惣菜類 | 一般細菌 | 60 | 保存料・甘味料・漂白剤 | 60 |
| **菓子類** | | 一般細菌 | **50** | 保存料・甘味料 | **50** |
| **清涼飲料水** | | 規格細菌 | | 保存料・甘味料 | |
| **その他の食品** | | 小 計 | **40** | 小 計 | **20** |
| | 弁当類 | 一般細菌 | 20 | | |
| | その他惣菜類 | 一般細菌 | 10 | 保存料・甘味料 | 10 |
| | その他 ※3 | 一般細菌 | 10 | 保存料・甘味料 | 10 |
| **氷雪** | | 規格細菌 | **2** | | |
| **合　　計** | | **592** | | **560** | |

※1　鮮魚切り身等
※2　腸管出血性大腸菌Ｏ１５７、サルモネラ属菌等
※3　その他加工品、調味料等
※4　二枚貝、養殖魚、生食用かき等を検査する検体と重複

## 【表３】市場内食品衛生関係施設数（2026 年９月 10 日現在）及び監視指導件数

| 業種 | | 項目＼市場 | 本場 施設数 | 本場 監視指導件数 | 東部 施設数 | 東部 監視指導件数 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 営業許可業種 | 食品衛生法改正前 | 飲食店営業 | 6 | 27 | 2 | 4 |
| | | 菓子製造業 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 魚介類販売業 | 6 | 414 | 3 | 425 |
| | | 食品の冷凍又は冷蔵業 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 喫茶店営業 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| | | 食肉処理業 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 食肉販売業 | 1 | 3 | 0 | 3 |
| | | そうざい製造業 | 3 | 0 | 1 | 0 |
| | | 氷雪製造業 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | 法改正後 | 飲食店営業 | 8 | 9 | 9 | 6 |
| | | 食肉販売業 | 0 | 0 | 3 | 30 |
| | | 魚介類販売業 | 31 | 4,159 | 20 | 2,245 |
| | | 魚介類競り売り営業 | 2 | 380 | 2 | 290 |
| | | 菓子製造業 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| | | 食肉処理業 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| | | 食肉製品製造業 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| | | 水産製品製造業 | 6 | 191 | 2 | 2 |
| | | 氷雪製造業 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | | 豆腐製造業 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | | そうざい製造業 | 3 | 3 | 4 | 0 |
| | | 食品の小分け業 | 1 | 3 | 0 | 0 |
| | | 麺類製造業 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| | | 小 計 | 70 | 5,189 | 52 | 3,005 |
| 営業届出業種 | | 魚介類販売業（包装のみ） | 2 | 26 | 1 | 0 |
| | | 食肉販売業（包装のみ） | 1 | 26 | 3 | 2 |
| | | 乳類販売業 | 4 | 30 | 2 | 0 |
| | | 野菜果物販売業 | 27 | 3,390 | 17 | 1,173 |
| | | 米穀販売業 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| | | その他の食料・飲料販売業 | 5 | 7 | 3 | 0 |
| | | 農産保存食料品製造・加工業 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| | | その他の食料品製造・加工業 | 1 | 26 | 3 | 0 |
| | | その他 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| | | 小 計 | 40 | 3,505 | 33 | 1,175 |
| その他（届出対象業種以外等） | | 野菜果物販売業 | 1 | 21 | 0 | 0 |
| | | 食品販売業（その他） | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 合 計 | | | 112 | 8,694 | 86 | 4,180 |

※営業許可業種については，改正食品衛生法施行後も，新許可及び旧許可（更新予定）が併存している。

【表４－１】違反食品等の措置一覧表　（監視時発見分）

１．　違反食品

該当なし

２．　不良食品

| No | 品　名<br>（分　類） | 収去・発見<br>年　月　日 | 包　装　形　態 | 不　良　内　容　等 | 措　置 | 不良の原因 | 発見<br>場所 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ちりめん<br>（　魚介加工品　） | 2025.8.4 | 段ボール箱<br>中袋入 | | 指導票交付 | 法の認識不足 | 本場 |
| | | | | 表示不備<br>（可能性表示） | 表示改善指示 | | |
| 2 | ちりめん<br>（　魚介加工品　） | 2025.10.28 | 段ボール箱<br>中袋入 | | 指導票交付 | 法の認識不足 | 本場 |
| | | | | 表示不備<br>（可能性表示） | 表示改善指示 | | |
| 3 | ちりめん<br>（　魚介加工品　） | 2025.11.13 | 段ボール箱<br>中袋入 | | 指導票交付 | 法の認識不足 | 本場 |
| | | | | 表示不備<br>（可能性表示） | 表示改善指示 | | |

【表４－２】違反食品等の流通調査一覧表

| No | 調査開始日 | 対象食品 | 市場 | 対象<br>事業者 | 内容 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2025年6月3日 | セロリ | 本場 | 卸、仲卸 | 農薬の基準値超過 |
| 2 | 2025年12月1日 | にんにく | 本場、東部 | 仲卸 | 農薬の基準値超過 |

【表４－３】　違反食品等の措置一覧表　（収去検査時発見分）

１．　違反食品

該当なし

２．　不良食品

該当なし

【表５】監視指導票交付状況

| No | 交付日 | 対象食品・対象事案 | 内容（不適事項または指導事項） | 発見場所 |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2025.7.9 | ササミ・レバー・砂肝等 | 中心部まで十分に加熱して販売・提供することを要請 | 東部 |
| 2 | 2025.8.4 | ちりめん | 食品表示の改善を要請 | 本場 |
| 3 | 2025.8.25 | ロールチキン | 商品管理徹底の要請と営業届出の提出を指示 | 本場 |
| 4 | 2025.10.28 | ちりめん | 食品表示の改善を要請 | 本場 |
| 5 | 2025.11.13 | ちりめん | 食品表示の改善を要請 | 本場 |

【表６】検査品目・項目別検査件数

| 検査品目 / 検査項目 | | 総数 | 違反件数 | 魚介類 | 違反件数 | 冷凍食品 | 違反件数 | 魚介類加工品 | 違反件数 | その加工品肉卵類及び | 違反件数 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 検査件数 | | 524 | | 23 | | 2 | | 150 | | 68 | |
| 細菌検査 | 検査件数 | 343 | | 15 | | 2 | | 150 | | 68 | |
| | 検査項目合計 | 803 | | 56 | | 6 | | 170 | | 205 | |
| | 細菌数 | 189 | | 15 | | 2 | | 10 | | 67 | |
| | 大腸菌（群） | 219 | | 1 | | 2 | | 141 | | | |
| | 大腸菌（E.coli） | 139 | | 13 | | | | 7 | | 68 | |
| | 腸管出血性大腸菌Ｏ１５７ | 13 | | | | | | | | | |
| | 黄色ブドウ球菌 | 184 | | 14 | | 2 | | 8 | | 68 | |
| | 腸炎ビブリオ | 17 | | 13 | | | | 4 | | | |
| | サルモネラ | 15 | | | | | | | | 2 | |
| | その他の細菌 | 27 | | | | | | | | | |
| 理化学検査 | 検査件数 | 475 | | 13 | | 2 | | 143 | | 68 | |
| | 検査項目合計 | 20,333 | | 46 | | 6 | | 430 | | 204 | |
| | 保存料 | 588 | | | | 4 | | 286 | | 136 | |
| | 甘味料 | 294 | | | | 2 | | 143 | | 68 | |
| | 着色料 | | | | | | | | | | |
| | 過酸化水素 | | | | | | | | | | |
| | 酸化防止剤 | | | | | | | | | | |
| | 発色剤 | | | | | | | | | | |
| | 漂白剤 | 2 | | | | | | 1 | | | |
| | 品質保持剤 | | | | | | | | | | |
| | 抗生物質 | | | | | | | | | | |
| | 合成抗菌剤 | 28 | | 28 | | | | | | | |
| | ＰＣＢ | 3 | | 3 | | | | | | | |
| | 水銀 | 11 | | 11 | | | | | | | |
| | 有機スズ化合物 | | | | | | | | | | |
| | 残留農薬 | 13,854 | | | | | | | | | |
| | 残留農薬(2) | 5,522 | | | | | | | | | |
| | 防ばい剤 | 18 | | | | | | | | | |
| | ＴＴＣ－テスト | | | | | | | | | | |
| | 下痢性貝毒 | 2 | | 2 | | | | | | | |
| | 麻ひ性貝毒 | 2 | | 2 | | | | | | | |
| | その他の理化学 | 9 | | | | | | | | | |
| | 放射性物質検査 | | | | | | | | | | |
| 措置 | 指導票交付 | | | | | | | | | | |
| | その他 | | | | | | | | | | |

ノロウイルス、残留農薬(2)、下痢性貝毒、一部のその他検査は神戸市健康科学研究所に依頼

| 検査品目 / 検査項目 | | 乳類加工品 | 違反件数 | 穀類及びその加工品 | 違反件数 | 野菜・果物及びその加工品 | 違反件数 | 菓子類 | 違反件数 | その他の食品 | 違反件数 | その他（異物・ふき取り検査等） | 違反件数 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 検査件数 | | | | 29 | | 195 | | 25 | | | | 32 | |
| 細菌検査 | 検査件数 | | | 27 | | 31 | | 24 | | | | 26 | |
| | 検査項目合計 | | | 81 | | 83 | | 72 | | | | 130 | |
| | 細菌数 | | | 27 | | 18 | | 24 | | | | 26 | |
| | 大腸菌（群） | | | 14 | | 11 | | 24 | | | | 26 | |
| | 大腸菌（E.coli） | | | 13 | | 12 | | | | | | 26 | |
| | 腸管出血性大腸菌Ｏ１５７ | | | | | 13 | | | | | | | |
| | 黄色ブドウ球菌 | | | 27 | | 15 | | 24 | | | | 26 | |
| | 腸炎ビブリオ | | | | | | | | | | | | |
| | サルモネラ | | | | | 13 | | | | | | | |
| | その他の細菌 | | | | | 1 | | | | | | 26 | |
| 理化学検査 | 検査件数 | | | 29 | | 189 | | 25 | | | | 6 | |
| | 検査項目合計 | | | 320 | | 19,243 | | 75 | | | | 9 | |
| | 保存料 | | | 54 | | 58 | | 50 | | | | | |
| | 甘味料 | | | 27 | | 29 | | 25 | | | | | |
| | 着色料 | | | | | | | | | | | | |
| | 殺菌料 | | | | | | | | | | | | |
| | 酸化防止剤 | | | | | | | | | | | | |
| | 発色剤 | | | | | | | | | | | | |
| | 漂白剤 | | | | | 1 | | | | | | | |
| | 品質保持剤 | | | | | | | | | | | | |
| | 抗生物質 | | | | | | | | | | | | |
| | 合成抗菌剤 | | | | | | | | | | | | |
| | ＰＣＢ | | | | | | | | | | | | |
| | 水銀 | | | | | | | | | | | | |
| | 有機スズ化合物 | | | | | | | | | | | | |
| | 残留農薬 | | | 169 | | 13,685 | | | | | | | |
| | 残留農薬(2) | | | 70 | | 5,452 | | | | | | | |
| | 防ばい剤 | | | | | 18 | | | | | | | |
| | ＴＴＣ－テスト | | | | | | | | | | | | |
| | 下痢性貝毒 | | | | | | | | | | | | |
| | 麻ひ性貝毒 | | | | | | | | | | | | |
| | その他の理化学 | | | | | | | | | | | 9 | |
| | 放射性物質検査 | | | | | | | | | | | | |
| 措置 | 指導票交付 | | | | | | | | | | | | |
| | その他 | | | | | | | | | | | | |

ノロウイルス、残留農薬(2)、下痢性貝毒、一部のその他検査は神戸市健康科学研究所に依頼

## 【表７】輸入食品の検査品目・項目別検査結果（再掲）

| 検査品目 ＼ 検査項目 | | 総数 | 違反件数 | 魚介類 | 違反件数 | 冷凍食品 | 違反件数 | 魚介加工品 | 違反件数 | 野菜・果物及びその加工品 | 違反件数 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 検査件数 | | 16 | | 3 | | 0 | | 1 | | 12 | |
| 細菌検査 | 検査件数 | 5 | | 2 | | 0 | | 1 | | 2 | |
| | 検査項目合計 | 17 | | 8 | | 0 | | 1 | | 8 | |
| | 細菌数 | 5 | | 2 | | 0 | | 1 | | 2 | |
| | 大腸菌（群） | 2 | | 0 | | 0 | | 0 | | 2 | |
| | 大腸菌（E.coli） | 4 | | 2 | | 0 | | 0 | | 2 | |
| | 腸管出血性大腸菌Ｏ１５７ | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| | 黄色ブドウ球菌 | 4 | | 2 | | 0 | | 0 | | 2 | |
| | 腸炎ビブリオ | 2 | | 2 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| | サルモネラ属菌 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| | その他の細菌 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| 理化学検査 | 検査件数 | 11 | | 1 | | 0 | | 0 | | 10 | |
| | 検査項目合計 | 976 | | 8 | | 0 | | 0 | | 968 | |
| | 保存料 | 4 | | 0 | | 0 | | 0 | | 4 | |
| | 甘味料 | 2 | | 0 | | 0 | | 0 | | 2 | |
| | 着色料 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| | 過酸化水素 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| | 酸化防止剤 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| | 発色剤 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| | 漂白剤 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| | 品質保持剤 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| | 抗生物質 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| | 合成抗菌剤 | 7 | | 7 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| | ＰＣＢ | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| | 水銀 | 1 | | 1 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| | 有機スズ化合物 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| | 残留農薬 | 672 | | 0 | | 0 | | 0 | | 672 | |
| | 残留農薬（２） | 272 | | 0 | | 0 | | 0 | | 272 | |
| | 防ばい剤 | 18 | | 0 | | 0 | | 0 | | 18 | |
| | ＴＴＣ－テスト | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| | 下痢性貝毒 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| | 麻ひ性貝毒 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| | その他の理化学 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| 現場検査 | 過酸化水素 | | | | | | | | | | |
| | 保存温度 | | | | | | | | | | |
| | その他現場検査 | | | | | | | | | | |
| 違反内容 | 6条 | | | | | | | | | | |
| | 12条 | | | | | | | | | | |
| | 13条2項 | | | | | | | | | | |
| | 13条3項 | | | | | | | | | | |
| | 18条2項 | | | | | | | | | | |
| | 19条 | | | | | | | | | | |
| 処分内容 | 営業禁止処分 | | | | | | | | | | |
| | 製品廃棄命令 | | | | | | | | | | |
| | 改善命令 | | | | | | | | | | |
| | その他の処分 | | | | | | | | | | |
| 措置 | 始末書口頭説諭 | | | | | | | | | | |
| | 指導票交付 | | | | | | | | | | |
| | その他 | | | | | | | | | | |

残留農薬(2)、下痢性貝毒の検査は健康科学研究所に依頼

【表８】生食用鮮魚介類の細菌検査結果

（表内の数字は検体数）

| 検査項目 | 品目／件数／検出値 | ホタテ貝柱 | マグロ切り身 | 件数合計 |
|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 8 | 9 |
| 細菌数（/g） | 1千以下 | 1 | 3 | 4 |
| | 1千超～1万以下 | 0 | 3 | 3 |
| | 1万超～10万以下 | 0 | 1 | 1 |
| | 10万超～100万以下 | 0 | 1 | 1 |
| | 100万超 | 0 | 0 | 0 |
| E.coli | 陰性 | 1 | 8 | 9 |
| | 陽性 | 0 | 0 | 0 |
| 腸炎ビブリオ最確数（/g） | 3.0未満 | 1 | 8 | 9 |
| | 3.0以上～10以下 | 0 | 0 | 0 |
| | 10超～100以下 | 0 | 0 | 0 |
| | 100超 | 0 | 0 | 0 |

※成分規格は腸炎ビブリオ最確数100以下/g。

## 【表９】生食用かきの細菌検査結果

| 収去月 | 検査検体数 | ※規格基準違反･不適 | | | | 表示違反 | 細菌数（/ｇ） | | | | | E.coli最確数（/100ｇ） | | | | | 腸炎ビブリオ最確数（/ｇ） | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 件数 | 細菌数 | E.coli最確数 | 保存温度 | | ～1千以下 | 1千超～1万以下 | 1万超～5万以下 | 違反 5万超～10万以下 | 違反 10万超～ | ～18未満 | 18以上～45以下 | 45超～230以下 | 違反 230超～1千以下 | 違反 1千超～ | ～3.0未満 | 3.0以上～10以下 | 10超～45以下 | 45超～100以下 | 違反 100超～ |
| 12月 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| 1月 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 計 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |

※生食用かきの成分規格は細菌数50,000以下/g、E.coli最確数230以下/100g、腸炎ビブリオ最確数100以下/g。
保存基準は10℃以下（冷凍かきを除く）。

## 【表１０】魚介類の合成抗菌剤検査

| No. | 魚介類名 | 件数 | | 合成抗菌剤(7種) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | スルファモノメトキシン | スルファジメトキシン | スルファキノキサリン | オキソリン酸 | ナリジクス酸 | フラゾリドン | チアンフェニコール |
| 1 | ヒラメ | 7 | ( ) | ← | | 0 / 7 | | | | → |
| 2 | ヒラメ | 7 | ( ) | ← | | 0 / 7 | | | | → |
| 3 | マダイ | 7 | ( ) | ← | | 0 / 7 | | | | → |
| 4 | シマアジ | 7 | ( ) | ← | | 0 / 7 | | | | → |
| | 合計 | 28 | | | | 0 / 28 | | | | |

**( )の数字は輸入魚介類検査数の再掲**

**※１　検体はすべて養殖魚または蓄養魚**

**※２　表中の数字は、検出数／検査数**

## 【表１１】貝毒検査結果

| 貝の種類＼産地 | 北海道 | 計 |
|---|---|---|
| アサリ | 0/2 | 0/2 |
| 合　　計 | 0/2 | 0/2 |

※　検査実施時期：3～5月

検査項目は下痢性貝毒及び麻痺性貝毒

表中の数字は、違反件数/検査件数

| | |
|---|---|
| 規制値 | 下痢性貝毒：0.16mgオカダ酸当量/kgを超えない<br>麻痺性貝毒：4MU/gを超えない |

## 【表１２】魚介類のＰＣＢ検査結果

| No | 漁獲海域 / PCB検出値(ppm) / 魚介類名 | 第１海域 大阪湾 瀬戸内海 紀伊水道（西・宇野-高松）（南・阿南-日の岬） | | | 第２海域 瀬戸内海（西・平生-佐田岬）（東・宇野-高松） | | | 第３海域 周防灘 伊予灘 豊後水道（東・平生-佐田岬）（南・津久見-西海） | | | 第４海域 日本近海 | | | 第５海域 遠洋・その他 養殖 | | | 全海域 | | | 計 | 最小値 | 最大値 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ≦0.1 | ≦0.5 | ≦1 | ≦0.1 | ≦0.5 | ≦1 | ≦0.1 | ≦0.5 | ≦1 | ≦0.1 | ≦0.5 | ≦1 | ≦0.1 | ≦0.5 | ≦1 | ≦0.1 | ≦0.5 | ≦1 | （件） | (ppm) | (ppm) |
| 1 | アサリ | | | | | | | | | | 2 | | | | | | 2 | | | 2 | n.d. | n.d. |
| 2 | ホタテ貝柱 | | | | | | | | | | 1 | | | | | | 1 | | | 1 | n.d. | n.d. |
| 合計 | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | 3 | | | 3 | | |

魚介類に残留するPCBの暫定的規制値（単位：ppm)； 内海内湾（内水面を含む）魚介類（可食部）：3　遠洋沖合魚介類（可食部）：0.5

※検出値0.1未満はn.d.（検出限界以下）とした。

## 【表１３】魚介類の総水銀検査結果

| No | 漁獲海域 / 総水銀検出値(ppm) / 魚介類名 | A海域 瀬戸内海 大阪湾 紀伊水道 | | | | B海域 有明海 島原湾 八代海 | | | C海域 その他日本近海 | | | | D海域 輸入物・養殖 | | | | 全海域 | | | | 計（件） | 備考 最小値 (ppm) | 備考 最大値 (ppm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ≦0.1 | ≦0.2 | ≦0.4 | >0.4 | ≦0.1 | ≦0.2 | ≦0.4 | ≦0.1 | ≦0.2 | ≦0.4 | >0.4 | ≦0.1 | ≦0.2 | ≦0.4 | >0.4 | ≦0.1 | ≦0.2 | ≦0.4 | >0.4 | | | |
| 1 | アサリ | | | | | | | | 2 | | | | | | | | 2 | | | | 2 | 0.05 | 0.08 |
| 2 | ホタテ貝柱 | | | | | | | | 1 | | | | | | | | 1 | | | | 1 | 0.02 | 0.02 |
| 3 | ヒラメ（養殖） | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | 1 | | | 2 | 0.08 | 0.12 |
| 4 | タイ（養殖） | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | 1 | | 1 | 0.22 | 0.22 |
| 5 | 生食用かき | 4 | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | 4 | 0.02 | 0.03 |
| 6 | シマアジ（養殖） | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | 1 | | | 1 | 0.18 | 0.18 |
| 合計 | | 4 | | | | | | | 3 | | | | 1 | 2 | 1 | | 8 | 2 | 1 | | 11 | | |

n.d. は0.01ppm未満

魚介類の水銀の暫定的規制値（単位ppm）； 総水銀：0.4　　メチル水銀：0.3（水銀として）

ただし、マグロ類（マグロ、カジキおよびカツオ）及び内水面水域の河川産の魚介類（湖沼産の魚介類は含まない）、並びに 深海性魚介類等（メヌケ類、キンメダイ、ギンダラ、ベニズワイガニ、エッチュウバイガイ及びサメ類）については適用しない。

## 細菌検査【表１４】野菜類の残留農薬検査結果

| No. | 作物名 | 収去月 | 生産地または出荷地 | 検査項目数 | 検出農薬 | 検出値(ppm) | 基準値(ppm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | アスパラガス | 6 | 長野 | 239 | | | |
| 2 | アスパラガス | 9 | 香川 | 239 | | | |
| 3 | おくら | 8 | 香川 | 239 | チフルザミド<br>クロチアニジン | 0.01<br>0.09 | 0.01<br>1 |
| 4 | かぶ | 2 | 徳島 | 239 | | | |
| 5 | カリフラワー | 5 | 徳島 | 239 | | | |
| 6 | カリフラワー | 2 | 兵庫 | 239 | | | |
| 7 | かんしょ | 1 | 徳島 | 239 | | | |
| 8 | かんしょ | 2 | 大分 | 239 | | | |
| 9 | キャベツ | 1 | 兵庫 | 239 | | | |
| 10 | ゴーヤ | 7 | 長崎 | 239 | | | |
| 11 | ゴーヤ | 8 | 大分 | 239 | エトフェンプロックス | 0.04 | 1 |
| 12 | ごぼう | 12 | 北海道 | 239 | マラチオン | 0.01 | 0.03 |
| 13 | こまつな | 11 | 兵庫 | 239 | | | |
| 14 | こまつな | 12 | 福岡 | 239 | アゾキシストロビン<br>クロチアニジン | 0.22<br>0.95 | 15<br>10 |
| 15※ | さといも | 1 | 愛媛 | 169 | | | |
| 16※ | さといも | 1 | 愛媛 | 169 | | | |
| 17 | ししとう | 8 | 兵庫 | 239 | ナプロパミド | 0.03 | 0.1 |
| 18 | ししとう | 9 | 愛媛 | 239 | フルフェノクスロン | 0.16 | 3 |
| 19 | しゅんぎく | 12 | 福岡 | 239 | トリフルラリン<br>テフルトリン | 0.04<br>0.01 | 0.05<br>0.5 |
| 20 | すいか | 5 | 熊本 | 239 | プロシミドン | 0.01 | 2 |
| 21 | すいか | 7 | 鳥取 | 239 | | | |
| 22 | すいか | 8 | 山形 | 239 | | | |
| 23 | ズッキーニ | 9 | 長野 | 239 | | | |
| 24 | セロリ | 6 | 長野 | 239 | クロルフェナピル<br>イミダクロプリド | 0.20<br>0.04 | 3<br>4 |
| 25 | セロリ | 2 | 静岡 | 239 | クロルフェナピル | 0.74 | 3 |
| 26 | だいこん | 10 | 青森 | 239 | | | |
| 27 | だいこん | 1 | 兵庫 | 239 | | | |
| 28 | だいこん | 3 | 徳島 | 239 | | | |
| 29 | たまねぎ | 5 | 兵庫 | 239 | | | |
| 30 | たまねぎ | 3 | 北海道 | 239 | | | |
| 31 | チンゲンサイ | 11 | 福岡 | 239 | シアゾファミド | 0.08 | 15 |
| 32 | とうがん | 9 | 岡山 | 239 | | | |
| 33 | とうもろこし | 8 | 長野 | 239 | | | |
| 34 | トマト | 5 | 愛媛 | 239 | | | |
| 35 | トマト | 7 | 愛媛 | 239 | | | |
| 36 | ながいも | 12 | 北海道 | 239 | | | |
| 37 | なす | 5 | 大阪 | 239 | | | |
| 38 | なす | 9 | 徳島 | 239 | | | |

| No. | 作物名 | 収去月 | 生産地または出荷地 | 検査項目数 | 検出農薬 | 検出値(ppm) | 基準値(ppm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 39 | にら | 2 | 高知 | 239 | プロチオホス<br>テブコナゾール | 0.01<br>0.85 | 2<br>10 |
| 40 | にら | 3 | 長崎 | 239 | シペルメトリン | 0.01 | 3 |
| 41 | にんじん | 5 | 徳島 | 239 | | | |
| 42※ | にんじん | 9 | 北海道 | 169 | | | |
| 43 | にんじん | 11 | 香川 | 239 | | | |
| 44 | ねぎ | 6 | 岡山 | 239 | チアメトキサム<br>アゾキシストロビン<br>クロチアニジン | 0.02<br>0.16<br>0.01 | 2<br>10<br>1 |
| 45 | はくさい | 10 | 長野 | 239 | ボスカリド | 0.03 | 40 |
| 46 | はくさい | 1 | 兵庫 | 239 | | | |
| 47 | ばれいしょ | 7 | 長崎 | 239 | | | |
| 48 | ばれいしょ | 11 | 北海道 | 239 | | | |
| 49 | ばれいしょ | 3 | 鹿児島 | 239 | | | |
| 50 | ピーマン | 6 | 宮城 | 239 | プロシミドン<br>ナプロパミド | 0.02<br>0.05 | 10<br>0.1 |
| 51 | ピーマン | 7 | 愛媛 | 239 | | | |
| 52 | ブロッコリー | 11 | 徳島 | 239 | | | |
| 53 | みずな | 10 | 福岡 | 239 | シペルメトリン<br>ピラクロストロビン<br>ボスカリド | 0.11<br>0.02<br>0.09 | 5<br>16<br>40 |
| 54 | メロン | 6 | 茨城 | 239 | メパニピリム | 0.02 | 2 |
| 55 | レタス | 6 | 長野 | 239 | チアメトキサム | 0.02 | 3 |
| 56 | れんこん | 1 | 徳島 | 239 | | | |
| 57 | 菜の花 | 3 | 香川 | 239 | | | |
| 58 | 大葉 | 7 | 愛知 | 239 | イミダクロプリド | 1.9 | 15 |

※15、16、42は依頼によりGC-MSMS分析項目のみ検査した。

## 【表１５】果実類の残留農薬検査結果

| No. | 作物名 | 収去月 | 生産地または出荷地 | 検査項目数 | 検出農薬 | 検出値(ppm) | 基準値(ppm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | いちご | 5 | 長崎県 | 239 | プロシミドン | 0.03 | 5 |
| 2 | あまなつみかん | 5 | 鹿児島 | 239 | フェンプロパトリン | 0.04 | 3 |
| 3 | いちご | 6 | 兵庫 | 239 | アゾキシストロビン | 0.06 | 10 |
| 4 | もも | 7 | 山梨 | 239 | ペルメトリン | 0.02 | 7 |
| 5 | びわ | 7 | 香川 | 239 | | | |
| 6 | もも | 8 | 長野 | 239 | アクリナトリン<br>クロチアニジン<br>チアクロプリド | 0.02<br>0.01<br>0.06 | 0.05<br>0.7<br>3 |
| 7 | プルーン | 8 | 長野 | 239 | アクリナトリン<br>シペルメトリン<br>チアクロプリド | 0.02<br>0.10<br>0.08 | 0.5<br>2<br>0.5 |
| 8 | すもも | 9 | 山梨 | 239 | | | |
| 9 | なし | 9 | 鳥取 | 239 | ペルメトリン<br>フェニトロチオン<br>ボスカリド | 0.02<br>0.01<br>0.02 | 2<br>0.03<br>3 |
| 10 | レモン | 10 | チリ | 238 | | | |
| 11 | バナナ | 10 | フィリピン | 239 | | | |
| 12 | グレープフルーツ | 10 | 南アフリカ | 238 | ピラクロストロビン | 0.02 | 2 |
| 13 | オレンジ | 10 | オーストラリア | 237 | イミダクロプリド | 0.06 | 0.7 |
| 14 | 柿 | 11 | 奈良 | 239 | シペルメトリン | 0.02 | 1 |
| 15 | 温州みかん | 11 | 和歌山 | 239 | | | |
| 16 | りんご | 12 | 青森 | 239 | シペルメトリン | 0.03 | 2 |
| 17 | 温州みかん | 12 | 愛媛 | 239 | フェンピロキシメート | 0.01 | 2 |
| 18 | あんぽ柿 | 12 | 富山 | 239 | | | |
| 19 | キウイ | 1 | 和歌山 | 239 | ブプロフェンジン<br>ペルメトリン<br>クレソキシムメチル | 0.06<br>0.08<br>0.03 | 15<br>10<br>1 |
| 20 | 温州みかん | 2 | 徳島 | 239 | | | |
| 21 | はっさく | 2 | 和歌山 | 239 | フェンプロパトリン | 0.02 | 5 |
| 22 | デコポン | 2 | 和歌山 | 239 | | | |
| 23 | せとか | 3 | 香川 | 239 | シペルメトリン | 0.03 | 2 |
| 24 | 大将季 | 3 | 鹿児島 | 239 | テブコナゾール<br>フェンプロパトリン<br>ピラクロストロビン<br>ボスカリド | 0.11<br>0.07<br>0.03<br>0.04 | 5<br>5<br>2<br>10 |
| 25 | きんかん | 3 | 鹿児島 | 239 | メチダチオン<br>フルジオキソニル<br>クレソキシムメチル<br>ピラクロストロビン<br>ボスカリド<br>シプロジニル | 0.01<br>0.02<br>0.01<br>0.08<br>0.26<br>0.04 | 5<br>10<br>10<br>2<br>10<br>3 |

# 【表１６】検査項目一覧

| | 169項目 | 239項目 |
|---|---|---|
| BHC ※1 | ○ | ○ |
| DDT ※2 | ○ | ○ |
| EPN | ○ | ○ |
| XMC | ○ | ○ |
| アクリナトリン | ○ | ○ |
| アザコナゾール | ○ | ○ |
| アジンホスメチル | | ○ |
| アセトクロール | ○ | ○ |
| アゾキシストロビン | | ○ |
| アトラジン | ○ | ○ |
| アニロホス | ○ | ○ |
| アラクロール | ○ | ○ |
| アラマイト | | ○ |
| アルジカルブ | | ○ |
| アルドキシカルブ | | ○ |
| イサゾホス | ○ | ○ |
| イソキサフルトール | | ○ |
| イソプロカルブ | ○ | ○ |
| イソプロチオラン | ○ | ○ |
| イプロバリカルブ | | ○ |
| イプロベンホス | ○ | ○ |
| イマザリル | | ○ |
| イミダクロプリド | | ○ |
| インダノファン | | ○ |
| インドキサカルブ | | ○ |
| ウニコナゾールP | ○ | ○ |
| エスプロカルブ | ○ | ○ |
| エタルフルラリン | ○ | ○ |
| エチオン | ○ | ○ |
| エディフェンホス | ○ | ○ |
| エトフェンプロックス | ○ | ○ |
| エトプロホス | ○ | ○ |
| エトリムホス | ○ | ○ |
| エンドリン | ○ | ○ |
| オキサジアゾン | ○ | ○ |
| オキサジキシル | ○ | ○ |
| オキサジクロメホン | | ○ |
| オキサミル | | ○ |
| オキシフルオルフェン | ○ | ○ |
| オリザリン | | ○ |
| カズサホス | ○ | ○ |
| カフェンストロール | ○ | ○ |
| カルバリル | | ○ |
| カルフェントラゾンエチル | ○ | ○ |
| カルプロパミド | | ○ |
| カルボキシン | ○ | ○ |
| キナルホス | ○ | ○ |
| キノキシフェン | ○ | ○ |
| キントゼン | ○ | ○ |
| クミルロン | | ○ |
| クレソキシムメチル | ○ | ○ |
| クロキントセットメキシル | | ○ |
| クロチアニジン | | ○ |
| クロマゾン | ○ | ○ |
| クロマフェノジド | | ○ |
| クロメプロップ | | ○ |
| クロリダゾン | | ○ |
| クロルピリホス | ○ | ○ |
| クロルピリホスメチル | ○ | ○ |
| クロルフェナピル | ○ | ○ |
| クロルフェンソン | ○ | ○ |
| クロルフェンビンホス ※3 | ○ | ○ |
| クロルプロファム | ○ | ○ |
| クロルベンシド | ○ | ○ |
| クロルベンジレート | ○ | ○ |
| クロロクスロン | | ○ |
| シアゾファミド | | ○ |
| シアナジン | ○ | ○ |
| シアノホス | ○ | ○ |
| ジウロン | | ○ |
| ジエトフェンカルブ | ○ | ○ |
| ジクロフェンチオン | ○ | ○ |
| ジクロホップメチル | ○ | ○ |
| シハロトリン | ○ | ○ |
| シハロホップブチル | ○ | ○ |
| ジフェナミド | ○ | ○ |
| シフルトリン | ○ | ○ |
| ジフルフェエニカン | ○ | ○ |
| シフルフェナミド | | ○ |
| ジフルベンズロン | | ○ |
| シプロコナゾール | ○ | ○ |
| シプロジニル | | ○ |
| シペルメトリン | ○ | ○ |
| シマジン | ○ | ○ |
| シメコナゾール | | ○ |

| | 169項目 | 239項目 |
|---|---|---|
| ジメタメトリン | ○ | ○ |
| ジメチリモール | | ○ |
| ジメチルビンホス ※3 | ○ | ○ |
| ジメテナミド | ○ | ○ |
| ジメトエート | ○ | ○ |
| ジメトモルフ | | ○ |
| シメトリン | ○ | ○ |
| ジメピペレート | ○ | ○ |
| シラフルオフェン | | ○ |
| スピノサド | | ○ |
| ダイアジノン | ○ | ○ |
| ダイアレート | | ○ |
| ダイムロン | | ○ |
| チアクロプリド | | ○ |
| チアベンダゾール | | ○ |
| チアメトキサム | | ○ |
| チオベンカルブ | ○ | ○ |
| チオメトン | ○ | ○ |
| チフルザミド | ○ | ○ |
| ディルドリン ※4 | ○ | ○ |
| テクナゼン | ○ | ○ |
| テトラクロルビンホス | ○ | ○ |
| テトラコナゾール | ○ | ○ |
| テトラジホン | ○ | ○ |
| テニルクロール | ○ | ○ |
| テブコナゾール | ○ | ○ |
| テブチウロン | | ○ |
| テブフェノジド | | ○ |
| テブフェンピラド | ○ | ○ |
| テフルトリン | ○ | ○ |
| テフルベンズロン | | ○ |
| テルブトリン | ○ | ○ |
| テルブホス | ○ | ○ |
| トリアジメホン | ○ | ○ |
| トリアゾホス | ○ | ○ |
| トリアレート | ○ | ○ |
| トリデモルフ | | ○ |
| トリブホス | ○ | ○ |
| トリフルムロン | | ○ |
| トリフルラリン | ○ | ○ |
| トルクロホスメチル | ○ | ○ |
| ナプロアニリド | | ○ |
| ナプロパミド | ○ | ○ |
| ニトロタールイソプロピル | ○ | ○ |
| ノバルロン | | ○ |
| ノルフルラゾン | ○ | ○ |
| パクロブトラゾール | ○ | ○ |
| ハルフェンプロックス | ○ | ○ |
| ピコリナフェン | ○ | ○ |
| ビテルタノール | ○ | ○ |
| ビフェノックス | ○ | ○ |
| ビフェントリン | ○ | ○ |
| ピペロホス | ○ | ○ |
| ピラクロストロビン | | ○ |
| ピラクロホス | ○ | ○ |
| ピラゾホス | ○ | ○ |
| ピラフルフェンエチル | ○ | ○ |
| ピリダフェンチオン | ○ | ○ |
| ピリダベン | ○ | ○ |
| ピリブチカルブ | ○ | ○ |
| ピリプロキシフェン | ○ | ○ |
| ピリミカーブ | | ○ |
| ピリミノバックメチル ※3 | ○ | ○ |
| ピリミホスメチル | ○ | ○ |
| ピリメタニル | ○ | ○ |
| ピロキロン | ○ | ○ |
| ビンクロゾリン | ○ | ○ |
| フィプロニル | ○ | ○ |
| フェナミホス | ○ | ○ |
| フェナリモル | ○ | ○ |
| フェニトロチオン | ○ | ○ |
| フェノキシカルブ | | ○ |
| フェノチオカルブ | ○ | ○ |
| フェノブカルブ | | ○ |
| フェリムゾン | | ○ |
| フェンアミドン | | ○ |
| フェンスルホチオン | ○ | ○ |
| フェンチオン | ○ | ○ |
| フェントエート | ○ | ○ |
| フェンバレレート | ○ | ○ |
| フェンピロキシメート | | ○ |
| フェンプロパトリン | ○ | ○ |
| フェンプロピモルフ | ○ | ○ |
| フェンメディファム | | ○ |
| フサライド | ○ | ○ |

| | 169項目 | 239項目 |
|---|---|---|
| ブタクロール | ○ | ○ |
| ブタフェナシル | | ○ |
| ブタミホス | ○ | ○ |
| ブピリメート | ○ | ○ |
| ブプロフェジン | ○ | ○ |
| フラムプロップメチル | ○ | ○ |
| フルアクリピリム | ○ | ○ |
| フルキンコナゾール | ○ | ○ |
| フルジオキソニル | ○ | ○ |
| フルシトリネート | ○ | ○ |
| フルトラニル | ○ | ○ |
| フルバリネート | ○ | ○ |
| フルフェナセット | | ○ |
| フルフェノクスロン | | ○ |
| フルミオキサジン | ○ | ○ |
| フルリドン | | ○ |
| プレチラクロール | ○ | ○ |
| プロシミドン | ○ | ○ |
| プロチオホス | ○ | ○ |
| プロパキザホップ | | ○ |
| プロパクロール | ○ | ○ |
| プロパジン | ○ | ○ |
| プロパニル | ○ | ○ |
| プロパホス | ○ | ○ |
| プロピコナゾール | ○ | ○ |
| プロピザミド | ○ | ○ |
| プロヒドロジャスモン | ○ | ○ |
| プロフェノホス | ○ | ○ |
| ブロマシル | ○ | ○ |
| プロメトリン | ○ | ○ |
| ブロモブチド | ○ | ○ |
| ブロモプロピレート | ○ | ○ |
| ブロモホス | ○ | ○ |
| ヘキサコナゾール | ○ | ○ |
| ヘキサジノン | ○ | ○ |
| ヘキサフルムロン | | ○ |
| ヘキシチアゾクス | | ○ |
| ベナラキシル | ○ | ○ |
| ベノキサコール | ○ | ○ |
| ヘプタクロル | ○ | ○ |
| ペルメトリン | ○ | ○ |
| ペンコナゾール | ○ | ○ |
| ペンシクロン | | ○ |
| ベンダイオカルブ | | ○ |
| ペンディメタリン | ○ | ○ |
| ペントキサゾン | | ○ |
| ベンフルラリン | ○ | ○ |
| ベンフレセート | ○ | ○ |
| ホサロン | ○ | ○ |
| ボスカリド | | ○ |
| ホスメット | ○ | ○ |
| ホレート | ○ | ○ |
| マラチオン | ○ | ○ |
| ミクロブタニル | ○ | ○ |
| メタベンズチアズロン | | ○ |
| メチダチオン | ○ | ○ |
| メトキシクロール | ○ | ○ |
| メトキシフェノジド | | ○ |
| メトラクロール | ○ | ○ |
| メビンホス | ○ | ○ |
| メフェナセット | ○ | ○ |
| メフェンピルジエチル | ○ | ○ |
| メプロニル | ○ | ○ |
| モノリニュロン | | ○ |
| ラクトフェン | | ○ |
| リニュロン | | ○ |
| ルフェヌロン | | ○ |
| レスメトリン | ○ | ○ |
| レナシル | ○ | ○ |

※1 α-BHC、β-BHC、δ-BHC、γ-BHCの総和
※2 DDD及びDDEを含む
※3 (E)体、(Z)体の和
※4 アルドリンを含む

2026年3月末現在

## 【表１７】果実類の防ばい剤検査結果

| 品名 | 生産地または出荷地 | 検査結果 | | | 収去月 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 検出防ばい剤 | | | |
| | | 防ばい剤 | 検出値(g/kg) | 基準(g/kg) | |
| グレープフルーツ | 南アフリカ | イマザリル | 0.0009 | 0.0050以下 | 10 |
| レモン | チリ | アゾキシストロビン | 0.0015 | 0.01以下 | 10 |
| | | イマザリル | 0.0013 | 0.0050以下 | |
| | | フルジオキソニル | 0.0020 | 0.010以下 | |
| オレンジ | オーストラリア | イマザリル | 0.0007 | 0.0050以下 | 10 |
| | | チアベンダゾール | 0.0017 | 0.010以下 | |
| | | フルジオキソニル | 0.00070 | 0.010以下 | |
| | | ピリメタニル | 0.0014 | 0.010以下 | |
| バナナ | フィリピン | 検出なし | − | − | 10 |

※検査項目はイマザリル、オルトフェニルフェノール及び同ナトリウム、ジフェニル、チアベンダゾール、フルジオキソニル、ピリメタニル、プロピコナゾール。レモンについては健康科学研究所においてアゾキシストロビンを追加で検査しています。

※本検査法における定量下限一覧　　（単位はg/kg）

| 防ばい剤名 | イマザリル | オルトフェニルフェノール及び同ナトリウム | ジフェニル | チアベンダゾール | フルジオキソニル・ピリメタニル プロピコナゾール・アゾキシストロビン |
|---|---|---|---|---|---|
| 定量下限 | 0.0002 | 0.001 | 0.002 | バナナ:0.0004 柑橘類:0.001 | 0.00001 |

[参考]　　防ばい剤の使用基準　　（単位は g/kg）

| | イマザリル | ｵﾙﾄﾌｪﾆﾙﾌｪﾉｰﾙ | ジフェニル | チアベンダゾール | フルジオキソニル ピリメタニル アゾキシストロビン | プロピコナゾール |
|---|---|---|---|---|---|---|
| バナナ(全体) | 0.0020以下 | − | − | 0.0030以下 | − | − |
| バナナ(果肉) | − | − | − | 0.0004以下 | − | − |
| グレープフルーツ | 0.0050以下 | 0.010以下 | 0.070未満 | 0.010以下 | 0.010以下 | 0.008以下 |
| レモン | | | | | | |
| みかんを除くかんきつ類 | | | | | | |
| みかん | − | 0.010以下 | 0.070未満 | 0.010以下 | − | − |

【表１８】「食品衛生の日」実施結果

| | 実施日 | | テーマ | 監視対象施設数 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 本場 | 東部 | | 本場 | 東部 | 合計 |
| 第1回 | 5月22日 | 5月23日 | 食中毒予防・貝毒 | 56 | 47 | 103 |
| 第2回 | 7月10日 | 7月4日 | 食中毒予防・腸炎ビブリオ | 56 | 47 | 103 |
| 第3回 | 12月4日 | 12月1日 | 野菜果物販売業の届出提出 | 12 | 13 | 25 |
| 第4回 | 2月2日 | 2月6日 | ノロウイルス | 56 | 47 | 103 |