

## V 水産衛生対策事業

### 1 水産衛生対策事業概況

魚介類をはじめとする水産食品が食生活に占める割合は多く、また、広島県ではかきが県の特産品として重要な地位を占めている。

そのため、水産食品の安全性の確保を図るため、魚介類のPCB、抗菌性物質、TB T及びTP T化合物、有機塩素系物質の残留検査等を実施するとともに、水産食品を原因とする食中毒事件等を防止するため、関係営業施設の監視指導を実施した。

本県特産のかきについては、衛生的品質の向上及び信頼性の確保を図るため、作業場の監視指導、収去検査、養殖海域調査等の衛生対策を徹底した。

また、二枚貝の貝毒による健康被害を未然に防止するため、「貝毒対策実施要領」に基づき、かき、アサリ及びムラサキイガイの貝毒検査を実施した。

2 旧食品衛生法に関する条例による営業施設監視件数

業種別	加工水産物販売業								加工水産物製造業								魚介類行商業								かき作業場1類								かき作業場2類								計		
	営業施設数	監視指導延件数	処分件数					営業施設数	監視指導延件数	処分件数					営業施設数	監視指導延件数	処分件数					営業施設数	監視指導延件数	処分件数					営業施設数	監視指導延件数	処分件数												
			総数	認定取消	禁止停止	改善命令	廃棄			その他	総数	認定取消	禁止停止	改善命令			廃棄	その他	総数	認定取消	禁止停止			改善命令	廃棄	その他	総数	認定取消				禁止停止	改善命令	廃棄	その他	総数	認定取消	禁止停止	改善命令	廃棄	その他		
総計	1,414	868	0	0	0	0	0	0	185	268	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	92	354	1	0	1	0	0	0	0	20	51	0	0	0	0	0	0	1,747	1,541	1
県保健所計	480	100	0	0	0	0	0	70	56	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	61	210	0	0	0	0	0	0	15	37	0	0	0	0	0	0	633	403	0		
西部	80	18	0					6	0	0					1	0	0					20	73	0						2	15	0						109	106	0			
西部広島	57	38	0					6	7	0					0	0	0					4	19	0					1	1	0							68	65	0			
西部呉	26	2	0					9	1	0					0	0	0					30	91	0					8	12	0							73	106	0			
西部東	102	5	0					8	1	0					0	0	0					7	27	0					0	0	0							117	33	0			
東部	158	23	0					33	44	0					6	0	0					0	0	0					4	9	0							201	76	0			
東部福山	7	0	0					3	2	0					0	0	0					0	0	0					0	0	0							10	2	0			
北部	50	14	0					5	1	0					0	0	0					0	0	0					0	0	0							55	15	0			
市保健所計	934	768	0	0	0	0	0	115	212	0	0	0	0	0	29	0	0	0	0	0	0	31	144	1	0	1	0	0	0	5	14	0	0	0	0	0	0	1,114	1,138	1			
広島市	547	504	0					46	150	0					1	0	0					12	27	0					3	6	0							609	687	0			
呉市	72	8	0					44	39	0					13	0	0					15	110	1		1			1	6	0							145	163	1			
福山市	315	256	0					25	23	0					15	0	0					4	7	0					1	2	0							360	288	0			

(注)施設数は、令和6年3月末現在

3 かきの成分規格検査等

(1) かきの収去検査(かき作業場及び市販かき収去検査)

(単位:件)

区分	検査 件数 合計	用途 区分	検査 件数	成 分 規 格 等											保 存 温 度		使 用 水 等 温 度					
				E.coli最確数 (100g中)		細 菌 数 (1g中)		腸炎ビブリオ最確数 (1g中)		塩分濃度(検体:つけ水)			塩 分 濃 度(使用水)			T T C 反 応			中 心 温 度 (°C)		つ け 水 等 温 度 (°C)	
				≤230	>230	≤50,000	>50,000	≤100	>100	1%未満	1%以上 2%未満	2%以上	1%未満	1%以上 2%未満	2%以上	+	±	-	≤10	>10	≤10	>10
合 計	375	生	82	81	1	82		50		2	2	23			9	27		2				
		(%)		98.8	1.2	100.0		100.0		7.4	7.4	85.2			100.0	100.0		100.0				
		加熱	293	285	8	288	5	112		2	7	38			6	119		11				
		(%)		97.3	2.7	98.3	1.7	100.0		4.3	14.9	80.9			100.0	99.2		100.0				
県立計	283	生	20	20		20		12		1		9			1	16		2				
		(%)		100.0		100.0		100.0		10.0		90.0			100.0		100.0		100.0			
		加熱	263	256	7	260	3	95		2	7	30				113		11				
		(%)		97.3	2.7	98.9	1.1	100.0		5.1	17.9	76.9			99.1		99.1		100.0			
西 部	99	生																				
		加熱	99	97	2	98	1	13			1	3				4						
西部広島	28	生																				
		加熱	28	28		27	1	12		1		1				1		2				
西部呉	81	生		7		7		4				1				7						
		加熱		74	3	74		33				2				74						
西部東	45	生		7		7		2				3				3						
		加熱		38	2	37	1	16		1	4	10				16						
東 部	25	生		4		4		4				4		1		4						
		加熱		21		21		21				14				15		6				
東部福山	3	生																				
		加熱		3		3						2				3		3				
北 部	2	生		2		2		2		1		1				2		2				
		加熱																				
政令市計	92	生	62	61	1	62		38		1	2	14			8	11						
		(%)		98.4	1.6	100.0		100.0		5.9	11.8	82.4			100.0	100.0						
		加熱	30	29	1	28	2	17				8			6	6						
		(%)		96.7	3.3	93.3	6.7	100.0				100.0			100.0	100.0						
広島市	11	生	8	8		8		3		1		5										
		加熱		3		1	2					2										
呉 市	67	生	46	45	1	46		27				1	2			3						
		加熱		21	1	21		11														
福山市	14	生	8	8		8		8				1	7			8	8					
		加熱		6		6		6					6			6	6					

(2) かき作業場の収去検査

(単位:件)

区分	検査 件数 合計	用途 区分	検査 件数	成 分 規 格 等											使用水等温度					
				E.coli最確数 (100g中)		細菌数 (1g中)		腸炎ビブリオ最確数 (1g中)		塩分濃度(検体:つけ水)			塩分濃度(使用水)			T T C 反 応			つけ水等温度 (°C)	
				≤230	>230	≤50,000	>50,000	≤100	>100	1%未満	1%以上 2%未満	2%以上	1%未満	1%以上 2%未満	2%以上	+	±	-	≤10	>10
合計	348	生	74	73	1	74		45			1	18			9	22				
		(%)		98.6	1.4	100.0		100.0			5.3	94.7			100.0	100.0				
		加熱	274	266	8	269	5	96			3	33			6	107				
		(%)		97.1	2.9	98.2	1.8	100.0			8.3	91.7			100.0	100.0				
県立計	262	生	18	18		18		10				8			1	14				
		(%)		100.0		100.0		100.0				100.0				100.0				
		加熱	244	237	7	241	3	79			3	25				101				
		(%)		97.1	2.9	98.8	1.2	100.0			10.7	89.3				100.0				
西部	95	生																		
		加熱	95	93	2	94	1	9												
西部広島	26	生																		
		加熱	26	26		25	1	10												
西部呉	81	生	7	7		7		4				1				7				
		加熱	74	71	3	74		33				2				74				
西部東	41	生	7	7		7		2				3				3				
		加熱	34	32	2	33	1	12			3	9				12				
東 部	19	生	4	4		4		4				4			1	4				
		加熱	15	15		15		15				14				15				
東部福山		生																		
		加熱																		
北 部		生																		
		加熱																		
政令市計	86	生	56	55	1	56		35			1	10			8	8				
		(%)		98.2	1.8	100.0		100.0			9.1	90.9			1.0	100.0				
		加熱	30	29	1	28	2	17				8			6	6				
		(%)		96.7	3.3	93.3	6.7	100.0			100.0			100.0	100.0					
広島市	8	生	5	5		5						3								
		加熱	3	3		1	2					2								
呉 市	64	生	43	42	1	43		27												
		加熱	21	20	1	21		11												
福山市	14	生	8	8		8		8			1	7			8	8				
		加熱	6	6		6		6				6			6	6				

(3) 市販かきの収去検査

(単位:件)

区分	検査 件数 合計	用途 区分	検査 件数	成 分 規 格 等									保 存 温 度		検査から消費期限までの日数							
				E.coli最確数 (100g中)		細菌数 (1g中)		腸炎ビブリオ最確数 (1g中)		塩 分 濃 度			T T C 反 応			中心温度 (°C)		4	3	2	1	当日
				≤230	>230	≤50,000	>50,000	≤100	>100	1%未満	1%以上 2%未満	2%以上	+	±	-	≤10	>10					
合計	27	生	8	8		8		5		2	1	5	5			2			4	1		
		(%)		100.0		100.0		100.0		25.0	12.5	62.5	100.0			100.0			80.0	20.0		
	19	加熱	19	19		19		16		2	4	5	12		1	11		3	3	10	3	
		(%)		100.0		100.0		100.0		18.2	36.4	45.5	92.3		7.7	100.0		15.8	15.8	52.6	15.8	
県立計	21	生	2	2		2		2		1		1	2			2			2			
		(%)		100.0		100.0		100.0		50.0		50.0	100.0			100.0			100.0			
	19	加熱	19	19		19		16		2	4	5	12		1	11		3	3	10	3	
		(%)		100.0		100.0		100.0		18.2	36.4	45.5	92.3		7.7	100.0		15.8	15.8	52.6	15.8	
西部	4	生																				
		加熱	4	4		4		4				1	3	4				3		1		
西部広島	2	生																				
		加熱	2	2		2		2		1		1	1		1	2				2		
西部呉		生																				
		加熱																				
西部東	4	生																				
		加熱	4	4		4		4		1	1	1	4						1	3		
東 部	6	生																				
		加熱	6	6		6		6								6			1	2	3	
東部福山	3	生																				
		加熱	3	3		3						2	3			3			1	2		
北 部	2	生	2	2		2		2		1		1	2			2				2		
		加熱																				
政令市計	6	生	6	6		6		3		1	1	4	3							2	1	
		(%)		100.0		100.0				16.7	16.7	66.7										
	3	加熱																				
		(%)																				
広島市	3	生	3	3		3		3		1		2								2	1	
		加熱																				
呉 市	3	生	3	3		3						1	2	3								
		加熱																				
福山市		生																				
		加熱																				

## (4) 作業場別検査状況

作業場		検体数	検査								
			E. coli最確数(100g中)		細菌数(1g中)		腸炎ビブリオ最確数(1g中)		塩分濃度		
			≦230	>230	≦50,000	>50,000	≦100	>100	1%未満	1%以上 2%未満	2%以上
生食用	処理	50	49	1	50		30				1
	仲買	24	24		24		15			1	17
	計	74	73	1	74		45			1	18
加熱調理用	処理	233	226	7	230	3	71				3
	仲買	41	40	1	39	2	25			3	30
	計	274	266	8	269	5	96			3	33
計	処理	283	275	8	280	3	101				4
	仲買	65	64	1	63	2	40			4	47
	計	348	339	9	343	5	141			4	51

※県立保健所, 広島市, 呉市, 福山市の合計

(5) 生かきに関する行政処分及び指導状況

(単位:件)

区分		種別			合計	区分		種別			合計					
		1類	2類	その他				1類	2類	その他						
食品	製品	法11条	発見件数	1			1	加工	法11条	発見件数						
			措置件数	1			1			措置件数						
			措置内容	禁止	1					1	措置内容	禁止				
				停止								停止				
				廃棄								始末書				
				措置								顛末書				
				始末書								指示書				
				顛末書								その他				
				指示書								発見件数			1	1
			その他							措置件数			1	1		
	検査	その他(細菌)	発見件数		2		2	品	その他	措置件数		2		2		
			措置内容	始末書						始末書						
			顛末書							顛末書						
			指示書							指示書						
			その他		2		2			その他			1	1		
			発見件数	1	1	1	3			施設	措置内容	取消				
	措置件数	1	1	1	3	禁止										
	措置内容	始末書				停止										
	顛末書					措置										
	指示書					改善										
	その他	1	1	1	3	始末書										
	表示	法19条	発見件数					その他	発見件数	1			1			
			措置件数						措置件数	1			1			
			措置内容	禁止						措置内容	始末書					
停止									顛末書							
始末書									指示書							
顛末書							その他	1				1				
指示書						施設	措置内容	発見件数								
その他								指示書								
発見件数								その他								
措置件数								施設数(R6.3月末現在)	236	53	1	290				
措置内容	始末書				監視件数			1,025	205	1	1231					
保存	法11条	措置内容	始末書				措置内容	収去件数	281	60	5	346				
			顛末書					措置内容	発見件数							
			指示書						措置内容	措置件数						
			その他							措置内容	禁止					
			発見件数								措置内容	停止				
	措置件数				措置内容	始末書										
	その他	措置内容	顛末書					措置内容				顛末書				
			指示書						措置内容			指示書				
			その他							措置内容		その他				
			発見件数								措置内容	発見件数				
措置件数						措置内容	措置件数									

※ 県立保健所, 広島市, 呉市, 福山市の合計

## 4 かき養殖海域調査

食品・添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示370号）に定める生食用かきの加工基準を遵守するため、海水及び養殖海域別のかきのサンプリング調査を実施し、かき養殖海域状況の把握を行った。

### （1）検査方法

#### ア 基本定点海水調査

かき養殖の盛んな広島湾、呉湾、広島湾及び三津湾において、かきの衛生確保を図るうえで重要であるとともに海域全体を把握するために必要であると考えられる基本定点を38地点設定した。

令和5年11月から令和6年3月にかけて毎月海水のサンプリングを行い、大腸菌群最確数、E.coli最確数及び細菌数等の検査を実施した。

#### イ 主要定点海水調査

基本定点及び指定海域・条件付指定海域の評価・見直し等のために衛生状態の把握が必要である地点を主要定点とし、65地点を設定した。

令和5年11月に65地点、令和6年1月及び3月に36地点のサンプリング調査を行い、大腸菌群最確数、E.coli最確数及び細菌数等の検査を実施した。

#### ウ 養殖場別かき検査

養殖海域全般のかきの衛生状態が把握できると考えられる地点を基本定点の中から17地点選定し、令和5年11月から令和6年3月までサンプリング調査を行い、E.coli最確数及び細菌数等の検査を実施した。

### （2）検査結果

#### ア 海水検査

生食用かきの出荷期間中である11月から3月までの基本定点及び主要定点海水検査結果について、海域区分の見直しを行った平成16年度までの傾向と比較すると、顕著な変動はなかった。

#### イ かき検査

養殖場別かき検査結果について過去の調査と比較すると、E.coli最確数はほぼ横這いの傾向が見られた。

広島市沿岸域と島嶼部のE.coli最確数に差があることは従来からの傾向であり、この状態は依然として継続していた。

図1 海水定点(基本及び主要)検査結果図(11月)

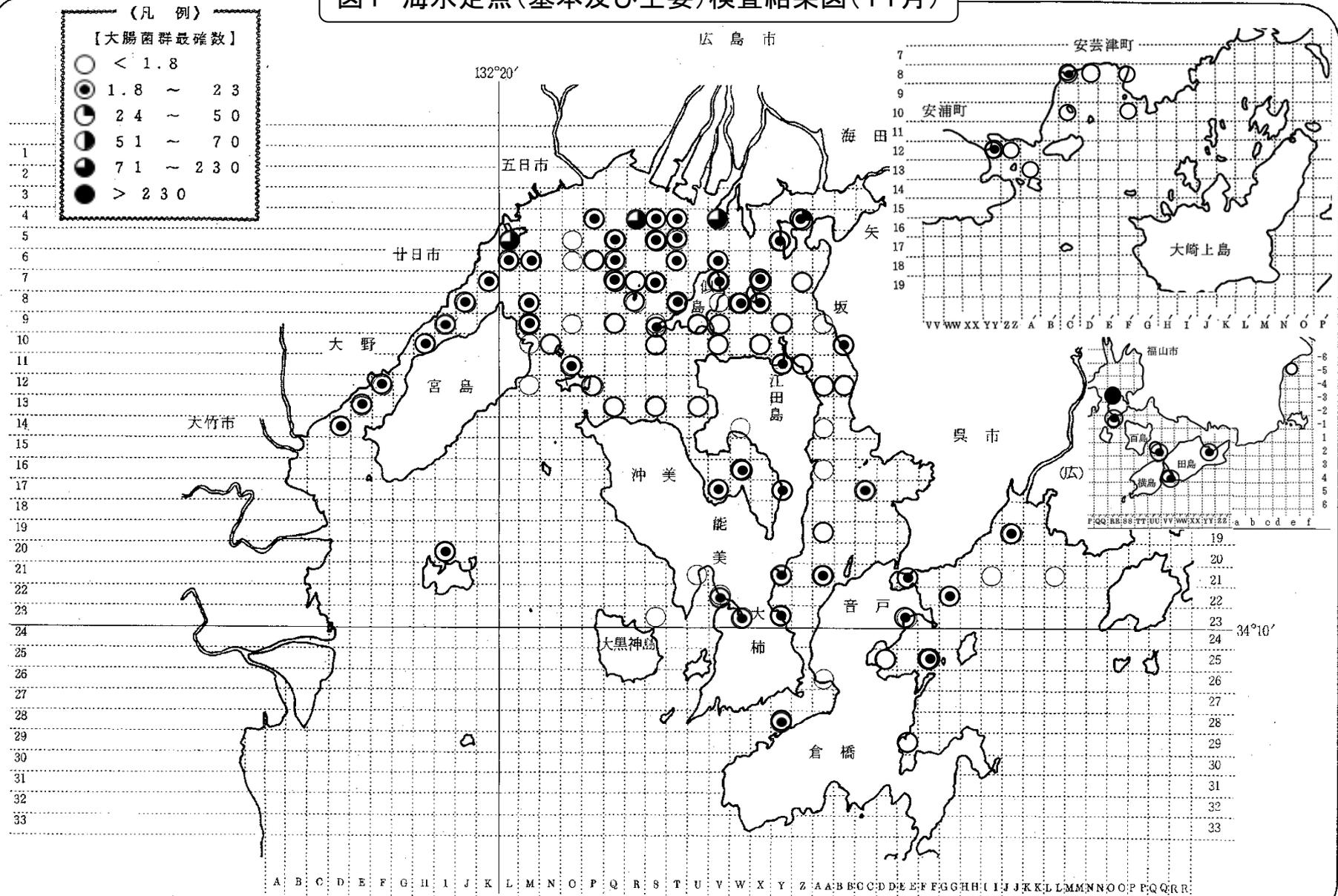


図2 海水定点(基本)検査結果図(12月)

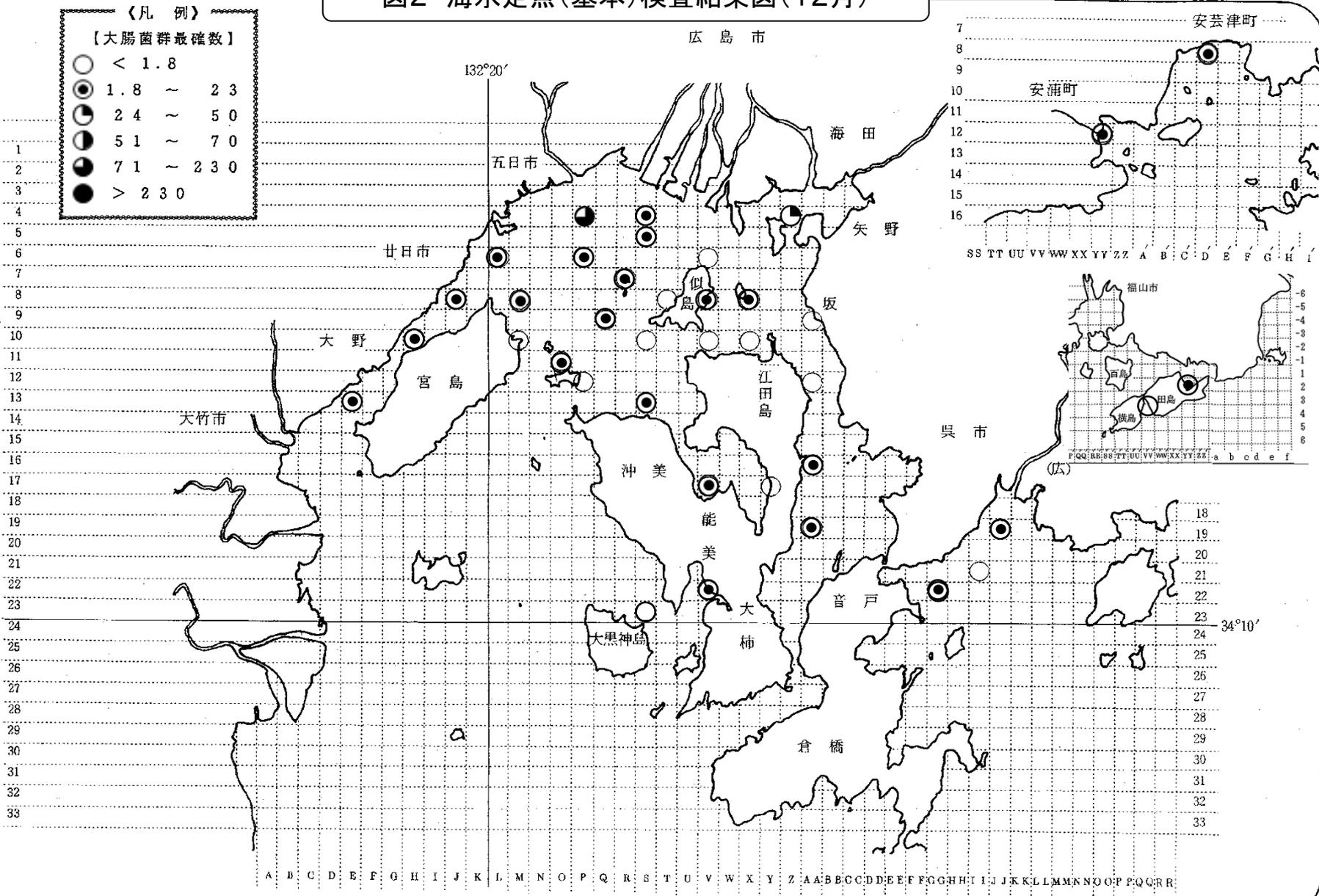


図3 海水定点(基本及び主要)検査結果図(1月)

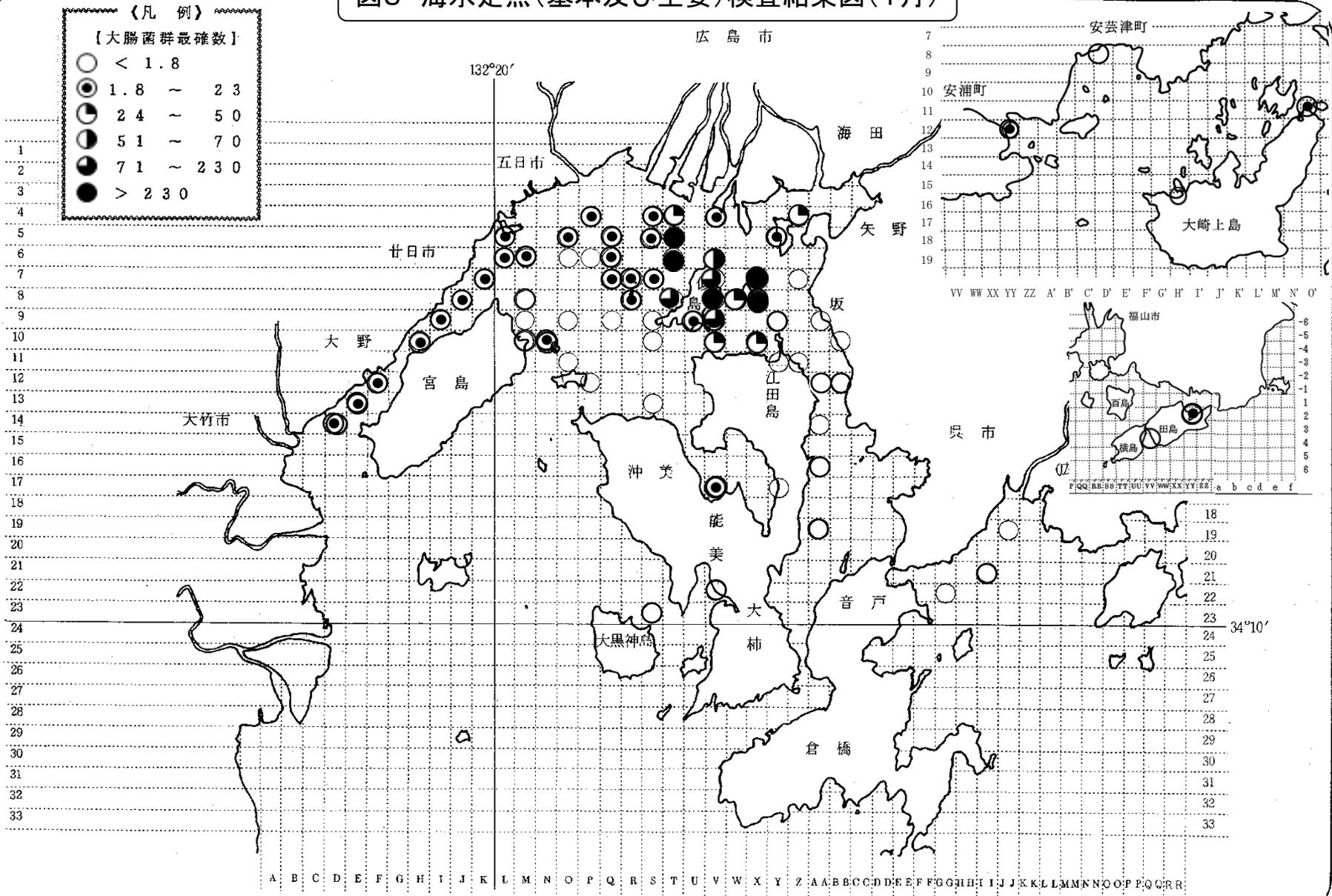




図5 海水定点(基本及び主要)検査結果図(3月)

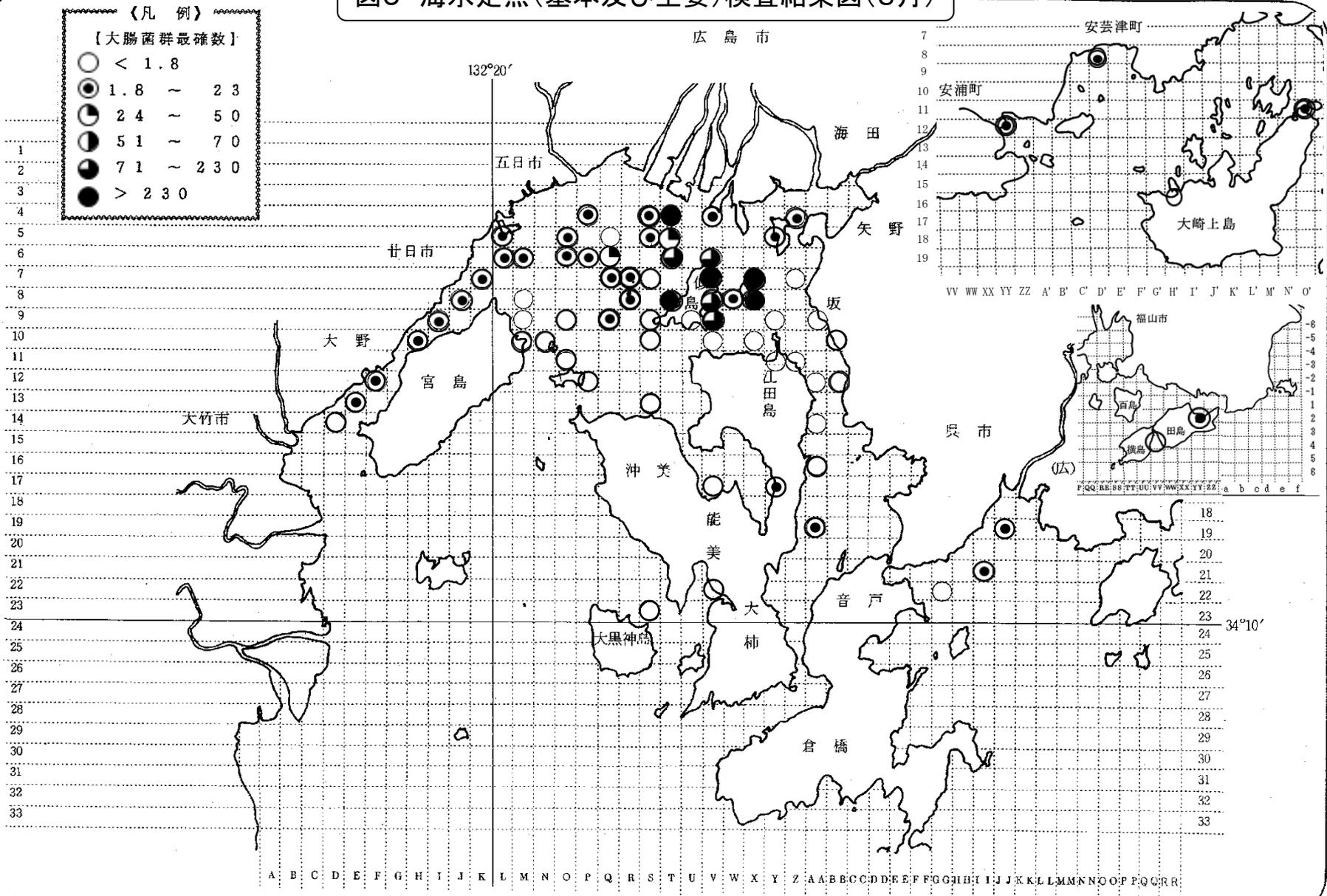


図6 養殖場別かき検査結果図(11月)

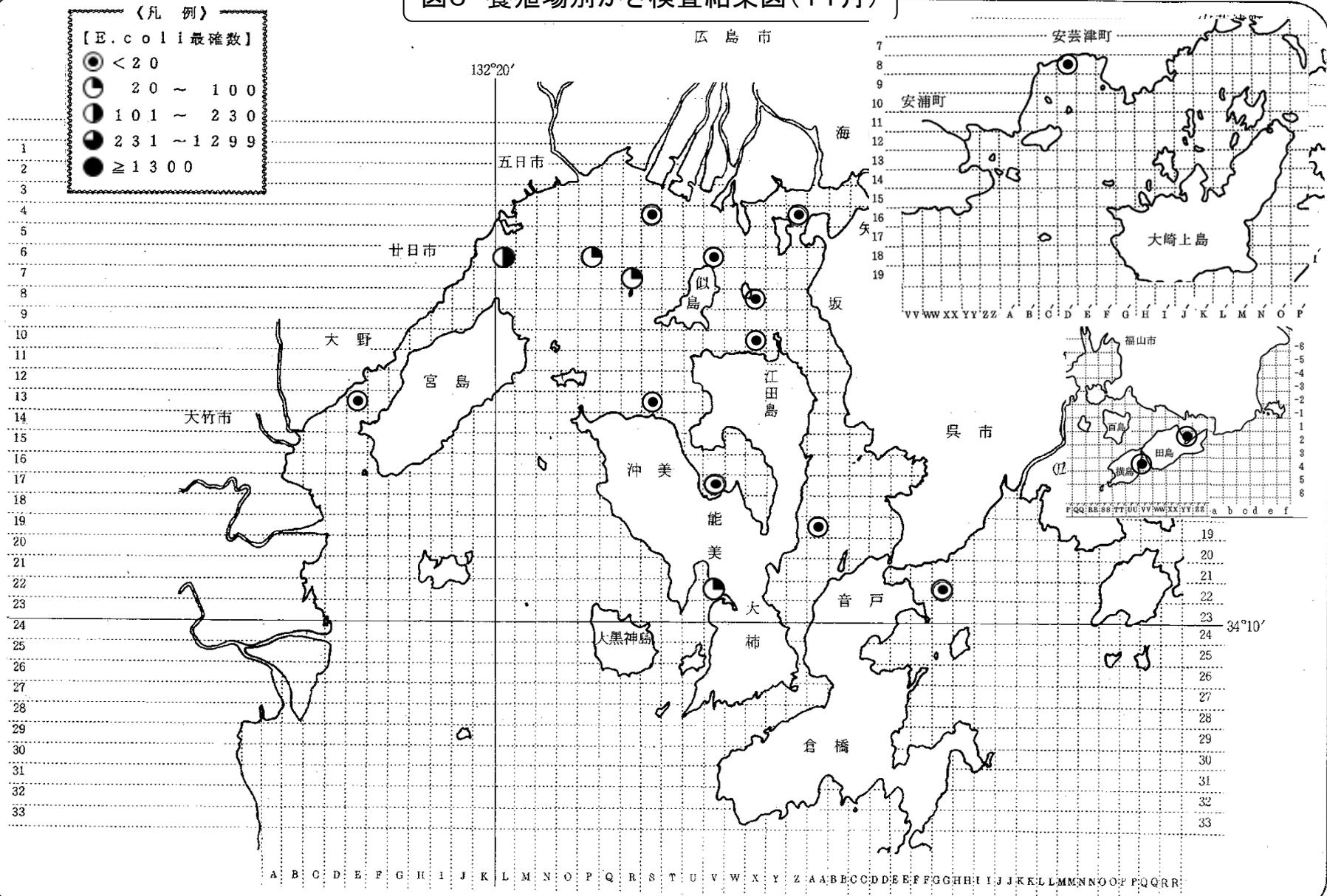
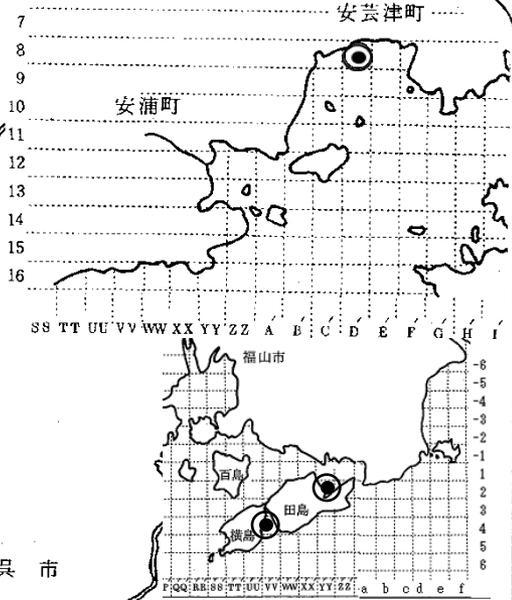
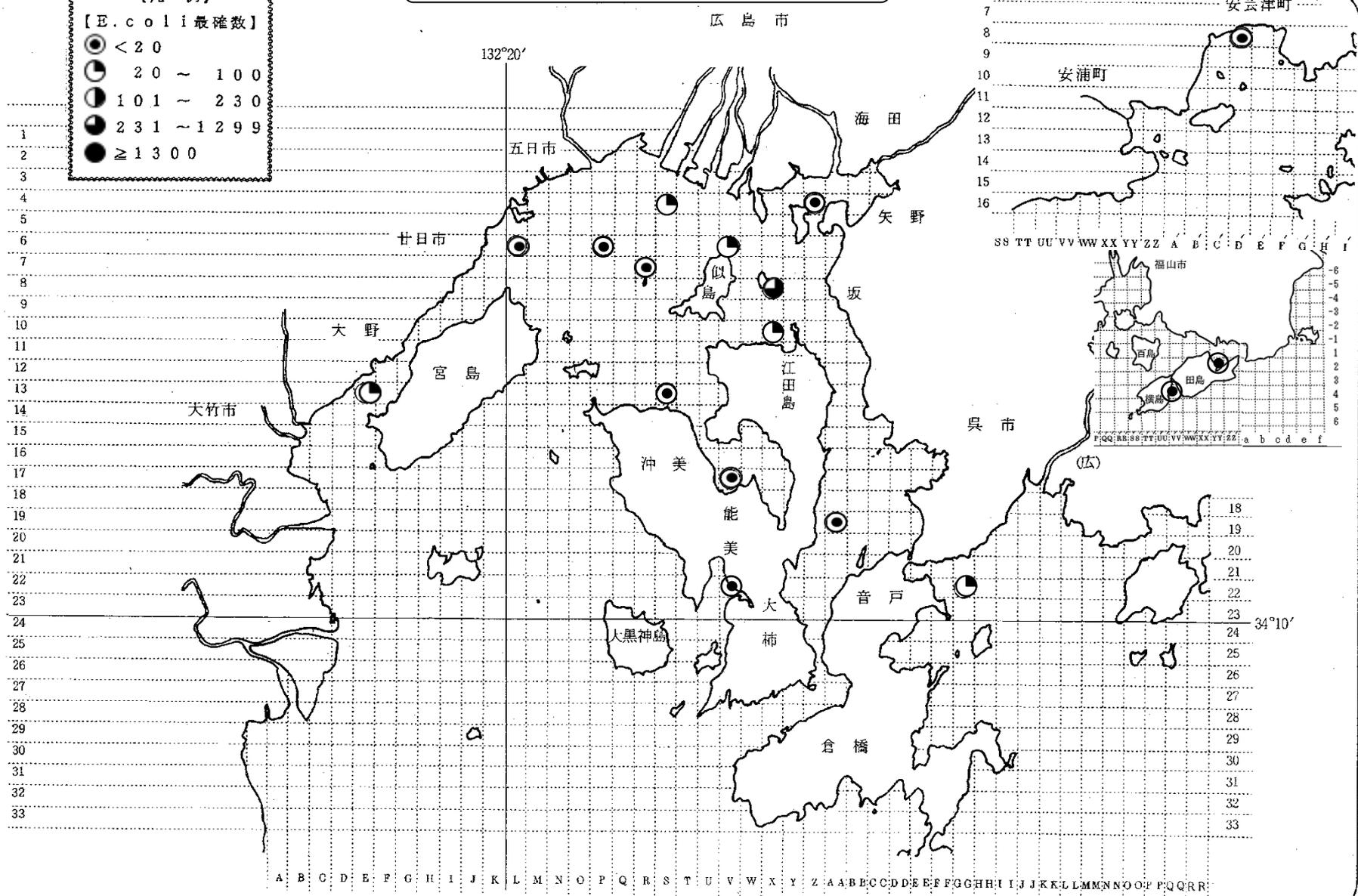
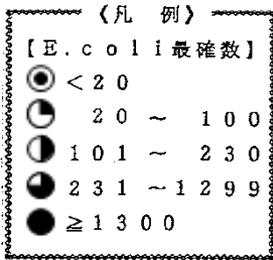


図7 養殖場別かき検査結果図(1月)



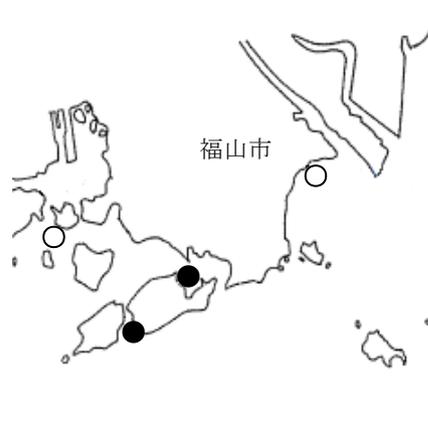
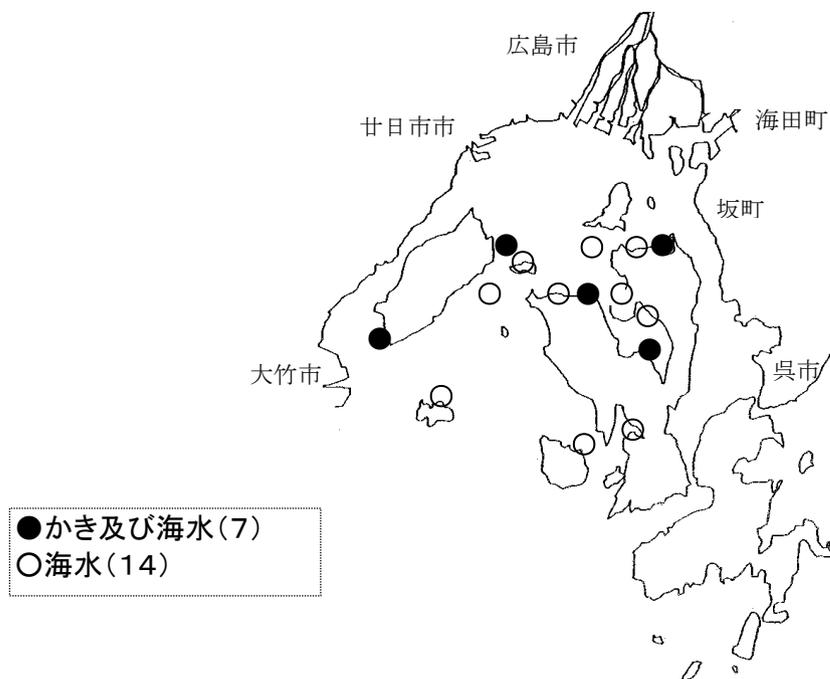


## 5 夏期養殖海域調査

平成12年度から広島県において夏期に殻つきかきの出荷が開始され、夏期におけるかき養殖海域の調査を実施し、その衛生状態を把握する必要性が生じた。

このため、夏期における養殖海域の衛生状態を把握するとともに、かきによる衛生上の危害を未然に防止するため、令和5年4月から令和6年10月にかけて、養殖海域における海水及びかきの検査を実施した。

### (1) 採取地点



### (2) 検査結果

	かき			海水	
	細菌数 (個/g)	E.coli 最確数 (MPN/100g)	腸炎ビブリオ 最確数 (MPN/g)	大腸菌群 最確数 (MPN/100g)	腸炎ビブリオ 最確数 (MPN/g)
中央値	300	101.5	750	7.3	0.073
最大値	11,400	>180,000	460,000	>1,800	24
最小値	0	<18	<3.0	<1.8	<0.030

令和5年度夏期養殖海域調査結果

1. かき

	採取地点	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
細菌数 (個/g)	10-X			1,500	11,400	200	300	200
	17-W			1,600	1,000	100	900	100
	13-S			300	1,300	200	0	100
	16-E			100	2,000	300	600	200
	10-M			600	1,400	200	1,100	100
	4-V'V'			200	200	300	300	0
	2-Y'Y'			100	300	200	400	100
大腸菌群数 (MPN/100g)	10-X			< 18	>180,000	320	170	78
	17-W			< 18	22,000	590	35,000	790
	13-S			20	28,000	330	130	45
	16-E			< 18	35,000	290	790	220
	10-M			< 18	560	7,900	250	7,900
	4-V'V'			170	1,700	3,300	4,900	490
	2-Y'Y'			18	410	45	490	1,700
E. Coli (MPN/100g)	10-X			< 18	>180,000	93	< 18	< 18
	17-W			< 18	3,500	20	< 18	< 18
	13-S			< 18	3,500	20	< 18	< 18
	16-E			< 18	290	< 18	37	< 18
	10-M			< 18	210	170	78	< 18
	4-V'V'			18	45	110	< 18	< 18
	2-Y'Y'			< 18	20	< 18	170	< 18
腸炎ビブリオ (MPN/g)	10-X			240	24,000	9,300	20	4
	17-W			9,300	43,000	24,000	11	15
	13-S			290	750	15,000	9	4
	16-E			< 3.0	1,500	460,000	15	7
	10-M			2,400	930	43,000	2,400	4
	4-V'V'			15	2,100	9,300	< 3.0	23
	2-Y'Y'			29	4,300	2,400	93	23

2. 海水

採取地点	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
10-X			2	320	1	1	1
10-V			2	260	2	1	1
13-U			4	161	0	2	1
14-W			1	44	1	0	1
17-W			1	48	3	0	1
13-S			10	100	4	1	1
13-Q			9	190	3	1	0
22-V			5	25	1	1	19
23-S			1	9	0	0	1
20-I			2	63	1	1	5
16-E			1	61	1	0	2
13-L			1	160	3	1	0
10-M			5	220	3	5	1
11-O			0	210	2	2	3
10-S			1	204	1	0	2
8-D'		10	6	24	1	3	0
12-YY	3	13	15	91	4	13	0
-1-R'R'	2	14	1	19	1	27	1
4-V'V'	1	5	2	7	0	2	0
2-Y'Y'	1	23	3	18	3	9	2
-5-e			9			7	

採取地点	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
10-X			<1.8	>1,800	5	2	5
10-V			2	920	7	11	<1.8
13-U			5	1,600	5	17	2
14-W			5	540	23	<1.8	2
17-W			<1.8	170	22	49	4
13-S			5	>1,800	2	<1.8	<1.8
13-Q			2	>1,800	2	<1.8	<1.8
22-V			4	140	<1.8	5	17
23-S			<1.8	5	<1.8	5	<1.8
20-I			<1.8	1,600	<1.8	<1.8	2
16-E			<1.8	220	<1.8	2	5
13-L			2	920	<1.8	5	<1.8
10-M			<1.8	>1,800	2	8	2
11-O			<1.8	1,600	<1.8	<1.8	2
10-S			2	>1,800	<1.8	<1.8	<1.8
8-D'		49	<1.8	54	2	350	2
12-YY	<1.8	79	79	350	6	14	<1.8
-1-R'R'	5	22	<1.8	33	<1.8	350	<1.8
4-V'V'	<1.8	27	<1.8	13	<1.8	2	<1.8
2-Y'Y'	<1.8	41	<1.8	40	<1.8	2	<1.8
-5-e			2			<1.8	

採取地点	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
10-X			<1.8	1,600	<1.8	<1.8	<1.8
10-V			<1.8	540	<1.8	<1.8	<1.8
13-U			<1.8	920	2	2	<1.8
14-W			2	49	<1.8	<1.8	<1.8
17-W			<1.8	110	<1.8	<1.8	<1.8
13-S			2	350	<1.8	<1.8	<1.8
13-Q			2	1,600	<1.8	<1.8	<1.8
22-V			2	7	<1.8	<1.8	11
23-S			<1.8	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8
20-I			<1.8	110	<1.8	<1.8	<1.8
16-E			<1.8	79	<1.8	2	2
13-L			2	170	<1.8	<1.8	<1.8
10-M			<1.8	540	<1.8	2	<1.8
11-O			<1.8	350	<1.8	<1.8	<1.8
10-S			<1.8	920	<1.8	<1.8	<1.8
8-D'		<1.8	<1.8	4	<1.8	11	<1.8
12-YY	<1.8	8	2	33	2	<1.8	<1.8
-1-R'R'	<1.8	2	<1.8	<1.8	<1.8	13	<1.8
4-V'V'	<1.8	20	<1.8	2	<1.8	<1.8	<1.8
2-Y'Y'	<1.8	5	<1.8	2	<1.8	2	<1.8
-5-e			<1.8			<1.8	

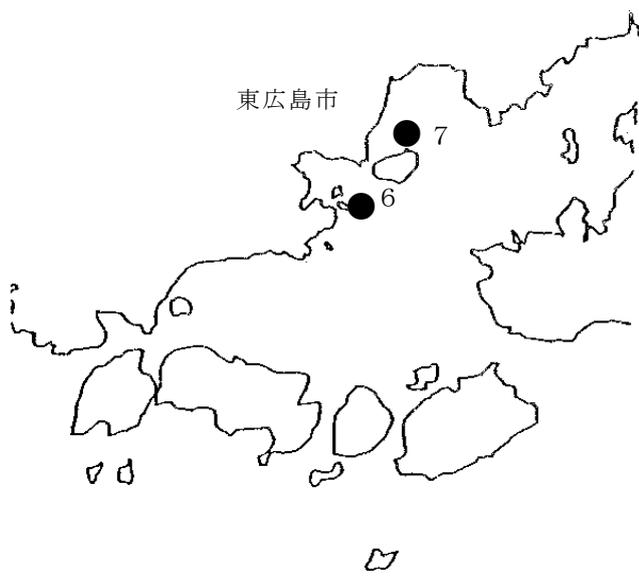
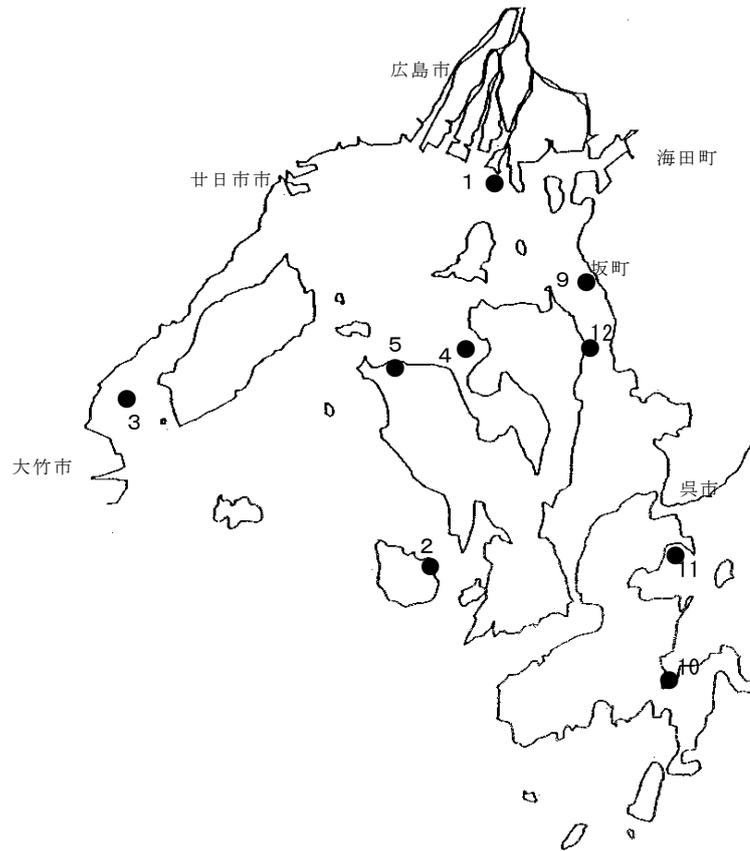
採取地点	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
10-X			0.091	1	0	0	<0.030
17-W			0	0	2	0	0
13-S			0	15	0	<0.030	<0.030
16-E			0	0	0	<0.030	<0.030
10-M			0	24	2	0	<0.030
4-V'V'	<0.030	<0.030	<0.030	<0.030	0	<0.030	<0.030
2-Y'Y'	<0.030	<0.030	<0.030	0	0	<0.030	<0.030
-1-R'R'	<0.030	<0.030					
12-YY	<0.030	<0.030					
8-D'		<0.030	<0.030	0	0	<0.030	<0.030

## 6 かきの重金属検査

### (1) 測定点配置図

令和5年11月に、各海域からカキを採取し、重金属の検査を実施した。

その結果は通常の数値の範囲内であった。



(2) 検査結果

(単位：μg/g)

検体	番号	総カドミウム	銅	亜鉛	総砒素※	カドミウム	総水銀	鉛
かき	1	0.05	33	330	3.1	0.31	<0.01	0.15
	2	0.06	23	250	2.9	0.68	0.01	0.15
	3	0.03	28	440	2.3	0.35	0.01	0.14
	4	0.05	35	450	2.6	0.40	0.01	0.12
	5	0.04	22	290	2.8	0.59	<0.01	0.09
	6	0.04	11	120	2.0	0.24	0.01	0.28
	7	0.06	24	200	2.1	0.59	0.01	0.26
	8	0.05	23	170	2.0	0.45	0.01	0.7
	9	0.05	40	410	3.2	0.48	<0.01	0.21
	10	0.04	24	200	2.4	0.41	0.01	0.26
	11	0.09	40	240	2.5	0.39	<0.01	0.32
	12	0.04	27	250	2.7	0.35	0.01	0.28

※：亜ヒ酸 (As<sub>2</sub>O<sub>3</sub>) 量に換算して表示

注 1 クロム：目安量（日本人の食事摂取基準2015年版）18歳以上：10μg/日

2 銅：耐容上限量（日本人の食事摂取基準2015年版）18歳以上：10mg/日

3 亜鉛：耐容上限量（日本人の食事摂取基準2015年版）

男性18～29歳及び70歳以上：40mg/日、30～69歳：45mg/日

女性18歳以上：35mg/日

4 砒素：暫定耐容週間摂取量（JECFA）：無機砒素として15μg/kg体重/週

5 カドミウム、鉛：かきの国内基準なし

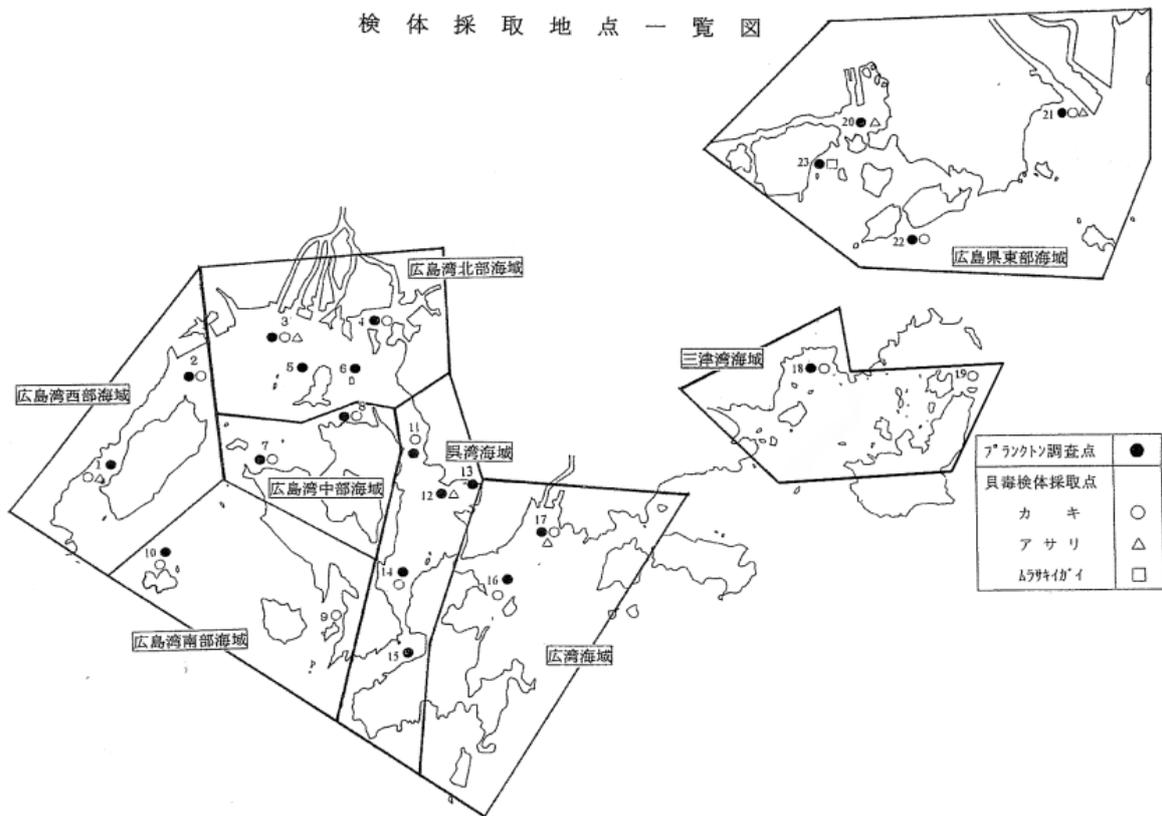
6 総水銀：暫定的基準値：0.4ppm（1ppmは1μg/gに相当する。）

## 7 貝毒検査

令和5年、貝毒対策実施要領に基づき貝毒検査を実施した。

ムラサキガイについては令和5年4月19日に行政検査で2.0MU/gを超え、5月10日まで注意体制に入った。

### (1) 採取地点



### (2) 検査結果

#### ア 麻痺性貝毒

(単位：件、MU/g)

	3月		4月		5月		10月		11月		12月	
	検体	結果	検体	検査	検体	結果	検査	結果	検体	結果	検体	結果
カキ	29	ND	45	ND	15	ND	14	ND	16	ND	16	ND~2.00
アサリ	8	ND	14	ND	6	ND	3	ND	3	ND	2	ND
ムラサキガイ	2	ND	3	ND~3.22	2	ND~2.03	0	—	0	—	0	—

3市含む

イ 下痢性貝毒

(単位：件、mg OA当量/kg)

	10月		11月	
	検体	結果	検体	結果
カキ	13	ND	3	ND
アサリ	3	ND	0	—
ムラサキガイ	0	—	0	—

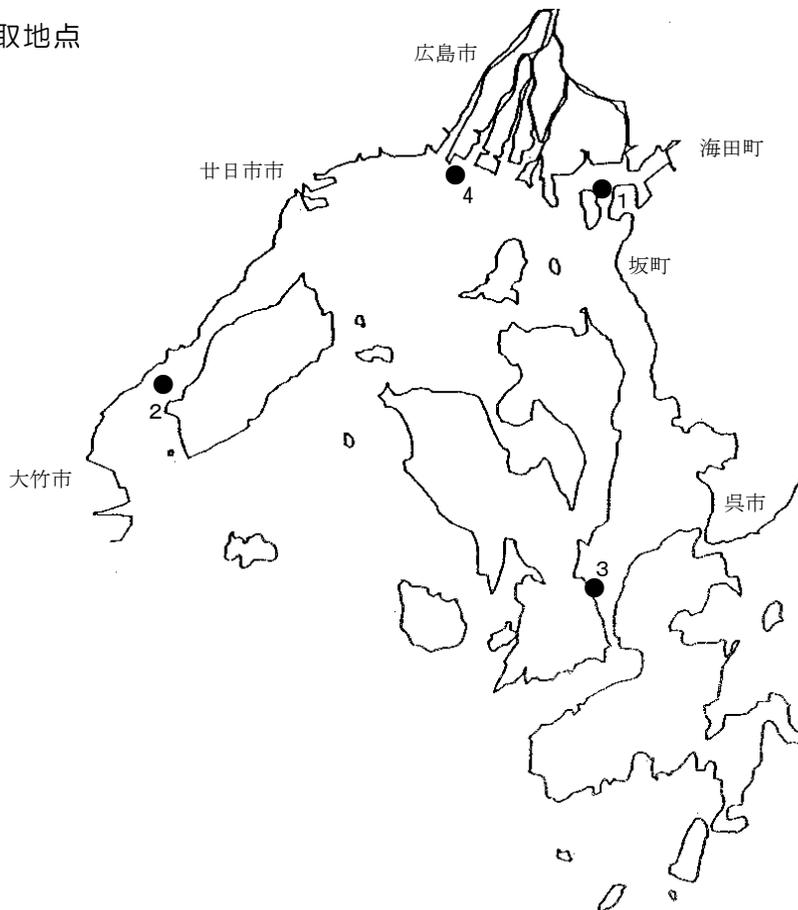
(注)

- 1 ND：麻痺性貝毒で1.75 MU/g未満  
下痢性貝毒で0.01 mg OA当量/kg未満
- 2 規制値：麻痺性貝毒で4 MU/g  
下痢性貝毒で0.16 mg OA当量/kg

## 8 貝類の有機塩素系物質残留検査

令和5年9月に、かき4検体について有機塩素系物質の残留検査を実施したところ、全てで不検出であった。

### (1) 採取地点



### (2) 検査結果

検体		有機塩素系物質		
		アルドリン	ディルドリン	エンドリン
かき	1	ND	ND	ND
	2	ND	ND	ND
	3	ND	ND	ND
	4	ND	ND	ND

(注) ND: 0.005 ppm未満

## 9 魚介類のPCB及び水銀検査

令和5年9月に、魚介類のPCB及び水銀汚染の状況を把握するため、卸売市場等に  
入荷する魚介類3検体について検査を実施した。

結果は、全て暫定的規制値以下であった。

(単位: 件、ppm)

魚種	検 体 数	P C B				総 水 銀			
		>1	0.1 ~0.9	0.01 ~0.09	不 検 出	>1	0.1 ~0.9	0.01 ~0.09	不 検 出
アジ (天然)	1			1 (0.02ppm)				1 (0.04ppm)	
キス (天然)	1				1			1 (0.05ppm)	
サバ	1			1 (0.02ppm)				1 (0.08ppm)	
計	3	0	0	2	1	0	0	3	0

注 暫定的規制値

PCB 遠洋沖合魚介類	0.5ppm
内海内湾魚介類	3ppm
総水銀	0.4ppm

## 10 魚類の薬剤残留検査

令和5年9月に、魚類中の薬剤残留検査を実施した。

規格基準に違反する検体はなかった。

(単位：件、ppm)

魚種		マダイ (養殖)	マダイ (養殖)	アユ	アユ
採取場所		市場			
検体数		1	1	1	1
抗生物質		陰性	—	—	陰性
サルファ剤	スルファモノ メトキシ	—	不検出	不検出	—
その他 合成 抗菌 剤	オルメトプリ ム	—	不検出	不検出	—
	チアンフェニ コール	—	不検出	不検出	—
	オキシリニッ ク酸(オキシリ ン酸)	—	不検出	不検出	—

注 ND：検出限界未満 (<0.002)

※規格基準値	スルファモノメトキシ(魚介類)	0.1 ppm
	オルメトプリム(魚介類)	0.1 ppm
	チアンフェニコール(すずき目魚類に限る。)	0.02ppm
	(その他の魚介類に限る。)	不検出
	オキシリニク酸(さけ目、うなぎ目魚類に限る。)	0.1 ppm
	(すずき目魚類に限る。)	0.06ppm
	(その他の魚類に限る。)	0.05ppm
	(甲殻類に限る。)	0.03ppm

## 11 魚介類のトリブチルスズ（TBT）化合物及びトリフェニルスズ（TPT）化合物検査

魚介類中のTBT及びTPT化合物について検査を実施した。

1日摂取量換算値は全て暫定的1日許容量以下であった。

（単位：件、ppm）

検体名	検体数	区分	結 果					
			T	B	T	T	P	T
マダイ	1	養殖		ND			ND	
マダイ	1	養殖		ND			ND	
マダイ	1	天然		ND			ND	
チヌ	1	天然		ND			ND	
スズキ	1	天然		ND			ND	
カキ	3	養殖	いずれもND		いずれもND			

- 注 1 ND：検出限界未満（<0.02ppm）  
 2 暫定的1日許容摂取量  
     TBT：1.6 $\mu$ g/kg体重/日（80 $\mu$ g/体重50kg成人/日）  
     TPT：0.5 $\mu$ g/kg体重/日（25 $\mu$ g/体重50kg成人/日）  
 3 魚介類の1人1日摂取量を96.8gとすると、  
     TBT：0.826 $\mu$ g/g  
     TPT：0.258 $\mu$ g/g  
 4 検出量の単位は、厚生労働省報告様式に基づきppmとした。  
 5 1ppmは1 $\mu$ g/gに相当する。

## 12 フグ処理施設等の状況

昭和59年4月1日施行の「フグの処理等に関する指導要綱」に基づくフグ処理施設及び処理者数は、次のとおりであった。

フグ処理施設数及び処理者数

業種	保健所（支所）名	旧食品衛生法及び旧食品衛生に関する条例に基づく営業許可・認定								改正食品衛生法に基づく営業許可						計
		飲食店営業	魚介類販売業	そうざい製造業	缶詰又はびん詰食品製造業	加工水産物製造業	複数許可			飲食店営業	魚介類販売業	水産製品製造業	複合型そうざい製造業	複合型冷凍食品製造業	複合型冷凍食品製造業	
							飲食店営業	飲食店営業	その他							
総計	施設数	394	94	0	0	0	4	0	0	161	44	13	0	0	2	712
	処理者数	370	77	0	0	0	8	0	0	185	42	16	0	0	3	701
県保健所計	施設数	94	9	0	0	0	4	0	0	56	9	1	0	0	2	175
	処理者数	123	12	0	0	0	8	0	0	73	9	2	0	0	3	230
西部	施設数	12	0	0	0	0	3	0	0	5	3	0	0	0	1	24
	処理者数	15	0	0	0	0	6	0	0	9	3	0	0	0	1	34
西部広島	施設数	7	1	0	0	0	1	0	0	4	0	0	0	0	1	14
	処理者数	10	1	0	0	0	2	0	0	6	0	0	0	0	2	21
西部呉	施設数	3	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	4
	処理者数	3	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	4
西部東	施設数	14	2	0	0	0	0	0	0	13	1	1	0	0	0	31
	処理者数	18	2	0	0	0	0	0	0	15	1	2	0	0	0	38
東部	施設数	43	4	0	0	0	0	0	0	26	2	0	0	0	0	75
	処理者数	57	7	0	0	0	0	0	0	35	2	0	0	0	0	101
東部福山	施設数	5	1	0	0	0	0	0	0	4	2	0	0	0	0	12
	処理者数	7	1	0	0	0	0	0	0	4	2	0	0	0	0	14
北部	施設数	10	1	0	0	0	0	0	0	3	1	0	0	0	0	15
	処理者数	13	1	0	0	0	0	0	0	3	1	0	0	0	0	18
市保健所計	施設数	300	85	0	0	0	0	0	0	105	35	12	0	0	0	537
	処理者数	247	65	0	0	0	0	0	0	112	33	14	0	0	0	471
広島市	施設数	243	71	0	0	0	0	0	0	70	27	9	0	0	0	420
	処理者数	184	50	0	0	0	0	0	0	74	25	9	0	0	0	342
呉市	施設数	9	6	0	0	0	0	0	0	11	3	0	0	0	0	29
	処理者数	11	6	0	0	0	0	0	0	13	3	0	0	0	0	33
福山市	施設数	48	8	0	0	0	0	0	0	24	5	3	0	0	0	88
	処理者数	52	9	0	0	0	0	0	0	25	5	5	0	0	0	96