

## 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P C B、抗菌性物質、T B T及びT P 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 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 2%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	307	生 (%)	91	90	1	91		51		1		28			2	26			5			
		加熱 (%)	216	98.9	1.1	100.0		100.0		3.4		96.6			100.0	100.0			100.0			
				207	9	213	3	115	5	2	4	21			2	101		1	9			
県立計	223	生 (%)	29	29		29		16				12			19				1			
		加熱 (%)	194	100.0		100.0		100.0				100.0			100.0				100.0			
				187	7	191	3	103	5	2	2	18				99		1	9			
西部	65	生														99.0		1.0	100.0			
		加熱		65	65		64	1														
西部広島	18	生																				
		加熱		18	17	1	18		8		1		1				2			2		
西部呉	75	生	7	7		7		7									7					
		加熱	68	66	2	68		66	2								68					
西部東	42	生	13	13		13							4				4					
		加熱	29	26	3	28	1	15	3	1	1	9				18		1	4			
東部	21	生	9	9		9		9					8				8			1		
		加熱	12	12		12		12					8				9			3		
東部福山	2	生															2					
		加熱	2	1	1	1	1	2				1										
北部		生																				
		加熱																				
政令市計	84	生 (%)	62	61	1	62		35		1		16			2	7			4			
		加熱 (%)	22	98.4	1.6	100.0		100.0		5.9		94.1			100.0	100.0						
				20	2	22		12		2	3				2	2						
広島市	13	生	10	9	1	10		2				10							4			
		加熱	3	1	2	3				2	1											
呉市	67	生	50	50		50		31		1		4					5					
		加熱	17	17		17		10														
福山市	4	生	2	2		2		2				2				2	2					
		加熱	2	2		2		2				2				2	2					

## (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		
				≤230	>230	≤50,000	>50,000	≤100	>100	1%未満 2%未満	1%以上 2%未満	2%以上	1%未満 2%未満	1%以上 2%未満	2%以上	+	±	-
合計	286	生	81	81		81		48				20			2	21		
		(%)		100.0		100.0		100.0				100.0			100.0	100.0		
		加熱	205	197	8	203	2	104	5		3	19			2	94		
		(%)		96.1	3.9	99.0	1.0	95.4	4.6		13.6	86.4			100.0	100.0		
県立計	211	生	28	28		28		15				12				19		
		(%)		100.0		100.0		100.0				100.0			100.0	100.0		
		加熱	183	177	6	181	2	92	5		1	16				92		
		(%)		96.7	3.3	98.9	1.1	94.8	5.2		5.9	94.1				100.0		
西部	65	生																
		加熱		65	65		64	1										
西部広島	16	生																
		加熱		16	15	1	16		6									
西部呉	75	生		7	7		7		7							7		
		加熱		68	66	2	68		66	2						68		
西部東	38	生		13	13		13							4		4		
		加熱		25	22	3	24	1	11	3		1	8			15		
東部	17	生		8	8		8		8				8			8		
		加熱		9	9		9		9				8			9		
東部福山		生																
		加熱																
北部		生																
		加熱																
政令市計	75	生	53	53		53		33				8			2	2		
		(%)		100.0		100.0		100.0				100.0			1.0	100.0		
		加熱	22	20	2	22		12			2	3			2	2		
		(%)		90.9	9.1	100.0		100.0			40.0	60.0			100.0	100.0		
広島市	9	生		6	6		6					6						
		加熱		3	1	2	3				2	1						
呉市	62	生		45	45		45		31									
		加熱		17	17		17		10									
福山市	4	生		2	2		2		2			2			2	2		
		加熱		2	2		2		2			2			2	2		

## (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	21	生 (%)	10	9	1	10		3		1		8	5			5			4	1				
				90.0	10.0	100.0		100.0		11.1		88.9	100.0			100.0			80.0	20.0				
		加熱 (%)	11	10		10	1	11		2	1	2	7		1	9			5	3	1	1		
県立計	12	生 (%)	1	1		1		1								1			1					
				100.0		100.0		100.0								100.0			100.0					
		加熱 (%)	11	10		10	1	11		2	1	2	7		1	9			5	3	1	1		
西部		生																	50.0	30.0	10.0	10.0		
		加熱																	50.0	30.0	10.0	10.0		
西部広島	2	生																						
西部広島		加熱	2	2		2		2		1		1	2			2			1	1				
西部呉		生																						
西部呉		加熱																						
西部東	4	生																						
西部東		加熱	4	4		4		4		1		1	3		1	4			3					
東部	4	生	1	1		1		1										1		1				
東部		加熱	3	3		3		3								3			1	1		1		
東部福山	2	生																						
東部福山		加熱	2	1	1	1	1	2				1	2						1	1				
北部		生																						
北部		加熱																						
政令市計	9	生 (%)	9	8	1	9		2		1		8	5			4			3	1				
				88.9	11.1	100.0				11.1		88.9												
		加熱 (%)																						
広島市	4	生	4	3	1	4		2				4				4			3	1				
広島市		加熱																						
呉市	5	生	5	5		5				1		4	5											
呉市		加熱																						
福山市		生																						
福山市		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	59	59		59		37			
	仲買	22	22		22		11			20
	計	81	81		81		48			20
加熱調理用	処理	174	169	5	172	2	87	5		1
	仲買	31	28	3	31		17		3	18
	計	205	197	8	203	2	104	5	3	19
計	処理	233	228	5	231	2	124	5		1
	仲買	53	50	3	53		28		3	38
	計	286	278	8	284	2	152	5	3	39

※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
			処理業者	仲買業者	その他					処理業者	仲買業者	その他	
食品検査	製品	法13条	発見件数		1	1	食 加 工 處 理	法13条	その他	発見件数			
			措置件数		1	1				措置件数			
			禁止		1	1				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			
			その他							措置件数			
品示存	保存	法19条	発見件数				施 設	その他	その他	発見件数			
			措置件数							措置件数			
			禁止							取消			
			停止							禁止			
			始末書							停止			
			顛末書							措置			
			指示書							改善			
			その他	2	2	4				始末書			
			発見件数	3	2	1				顛末書			
			措置件数	2	2					指示書			
品示存	保存	法13条	発見件数				その他	その他	その他	その他			
			措置件数							発見件数			
			禁止							措置件数			
			停止							措置			
			始末書							改善			
			顛末書							始末書			
			指示書							顛末書			
			その他							指示書			
			発見件数							その他			
			措置件数							発見件数			
品示存	保存	その他	発見件数				施 設	その他	その他	施設数(R7.3月末現在)	—	—	—
			措置件数							監視件数	—	—	—
			措置	始末書						収去件数	233	34	12
			置	顛末書							279		
			内	指示書									
			容	その他									
			発見件数										
			措置件数										
			禁止										
			停止										
品示存	保存	その他	始末書										
			顛末書										
			指示書										
			その他										
			発見件数										
			措置件数										
			措置	始末書									
			置	顛末書									
			内	指示書									
			容	その他									

※ 県立保健所、広島市、呉市、福山市の合計

### 3 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6年11月から令和7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6年11月に65地点、令和7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6年11月から令和7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)

### （凡例）

〔凡例〕			
〔大腸菌群最確數〕			
○	<	1.8	
●	1.8	~	23
◐	2.4	~	50
◑	5.1	~	70
●	7.1	~	230
●	>	230	

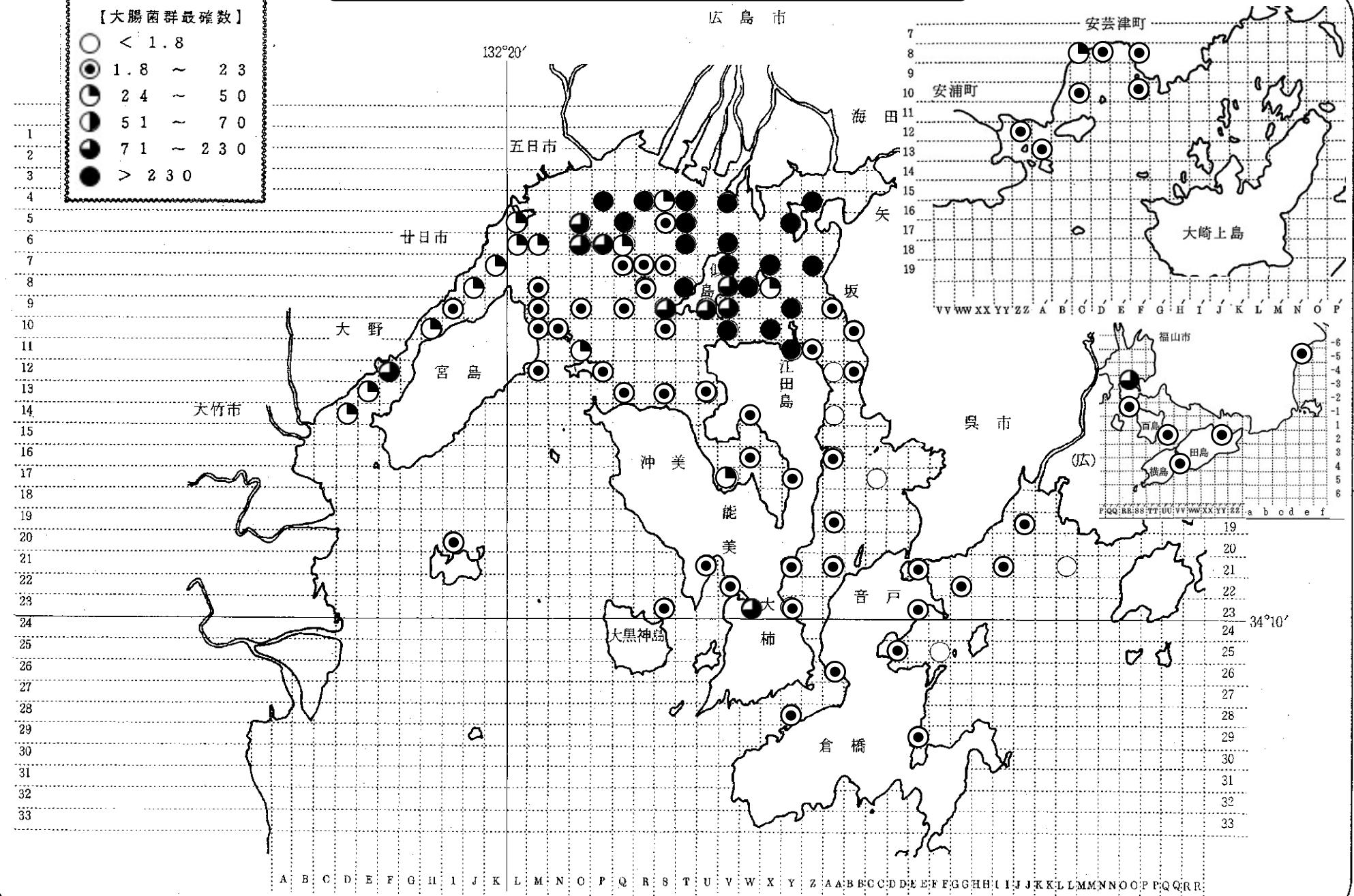


図2 海水定点(基本)検査結果図(12月)

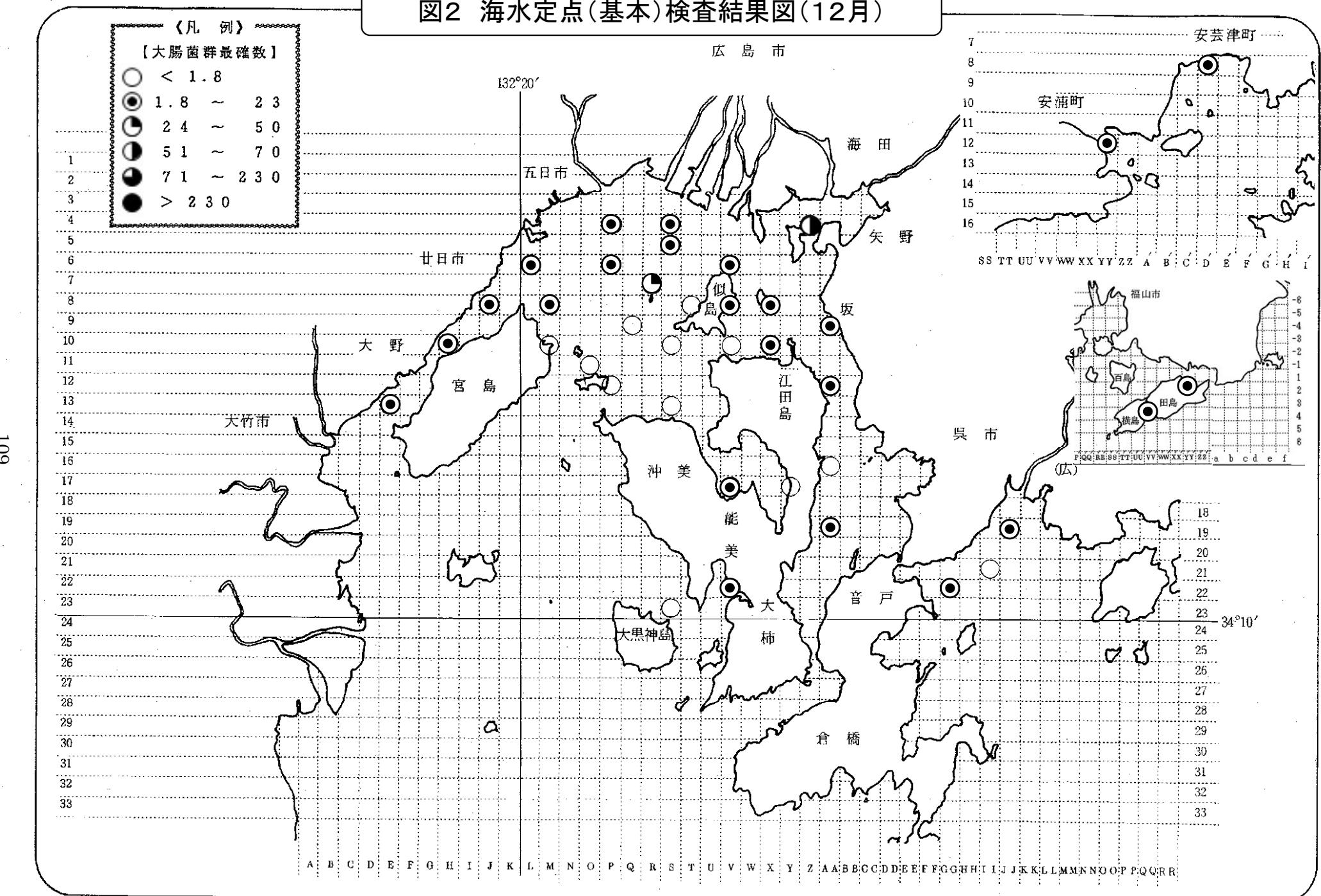


図3 海水定点(基本及び主要)検査結果図(1月)

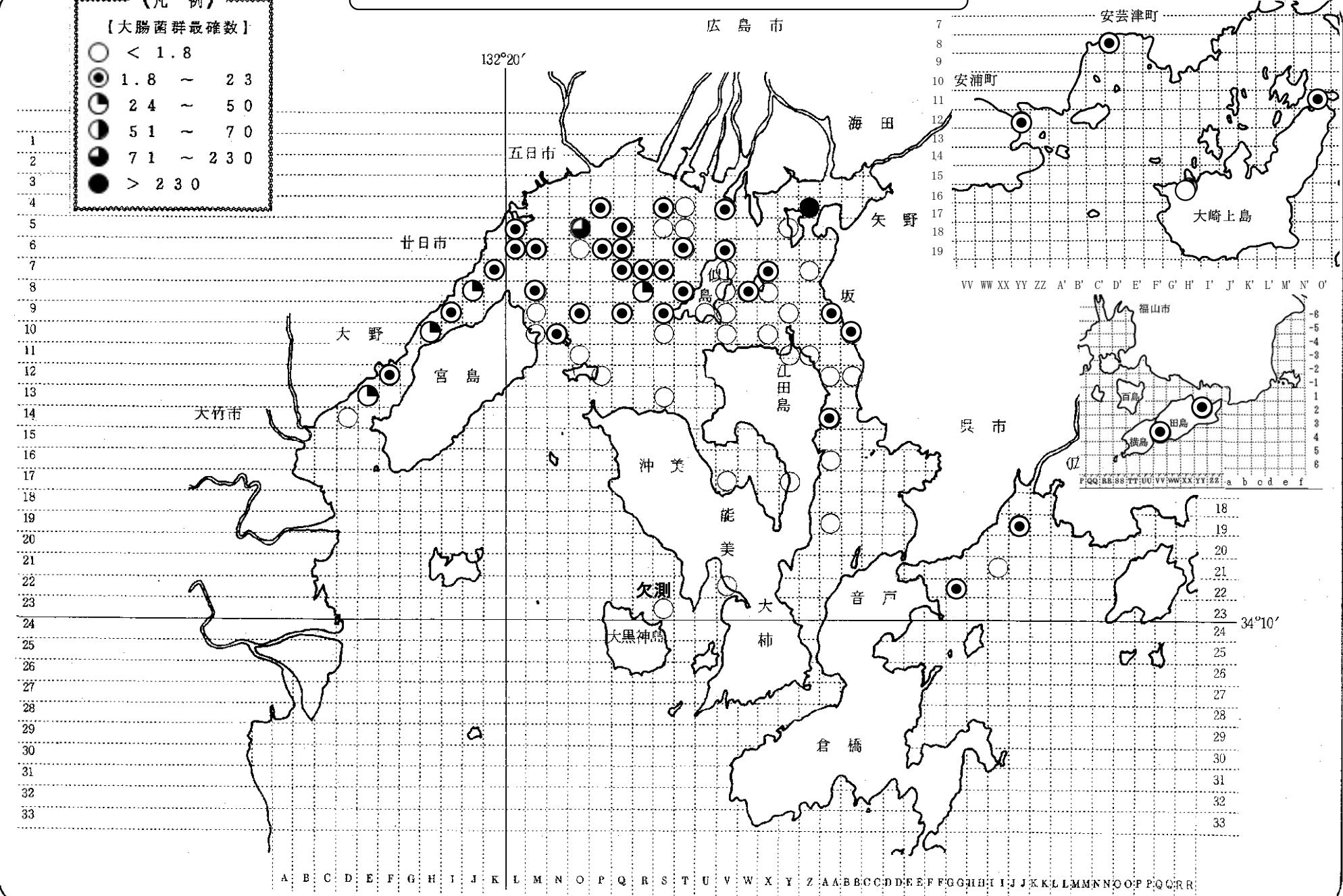


図4 海水定点(基本)検査結果図(2月)

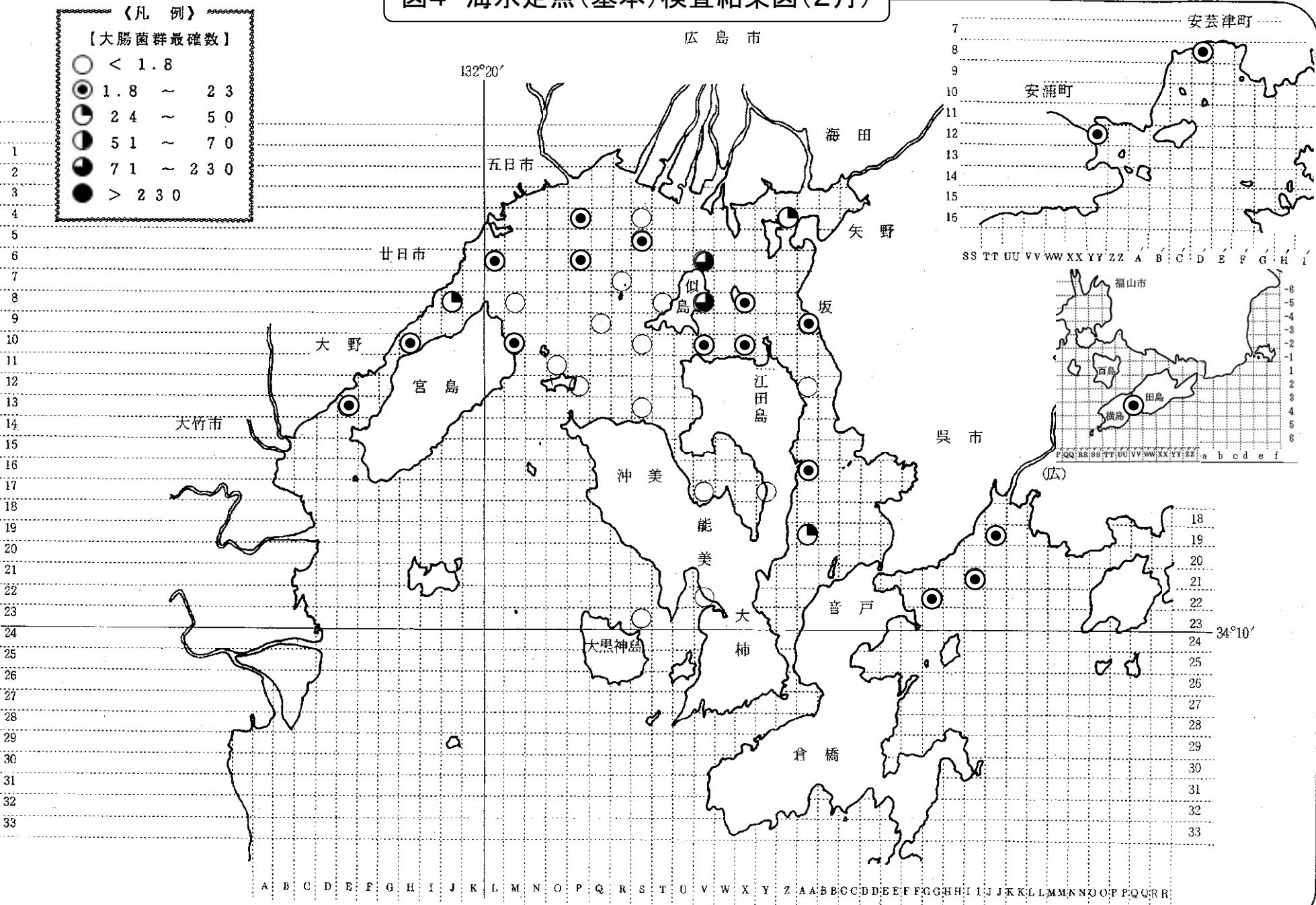


図5 海水定点(基本及び主要)検査結果図(3月)

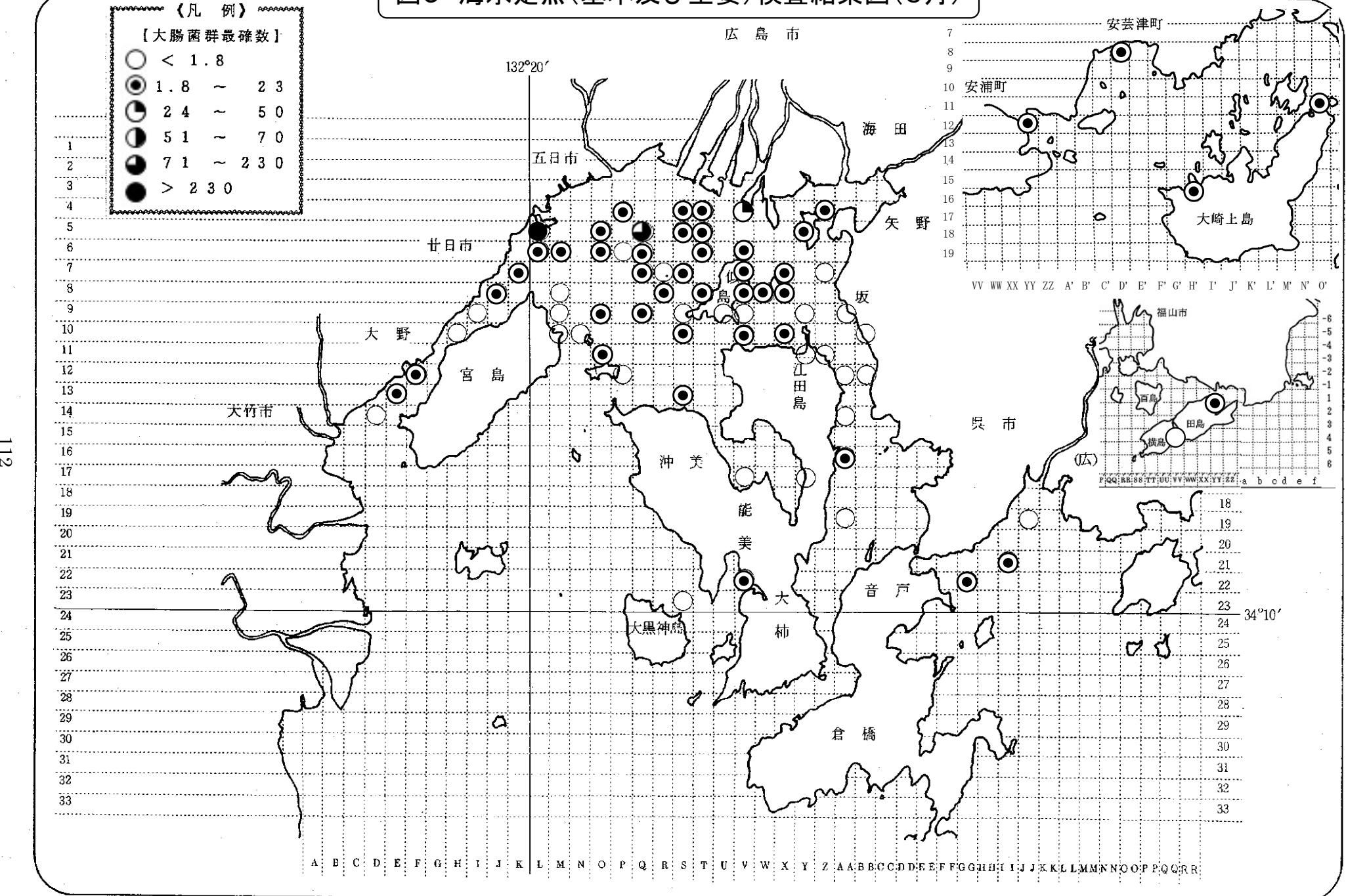


図6 養殖場別かき検査結果図(11月)

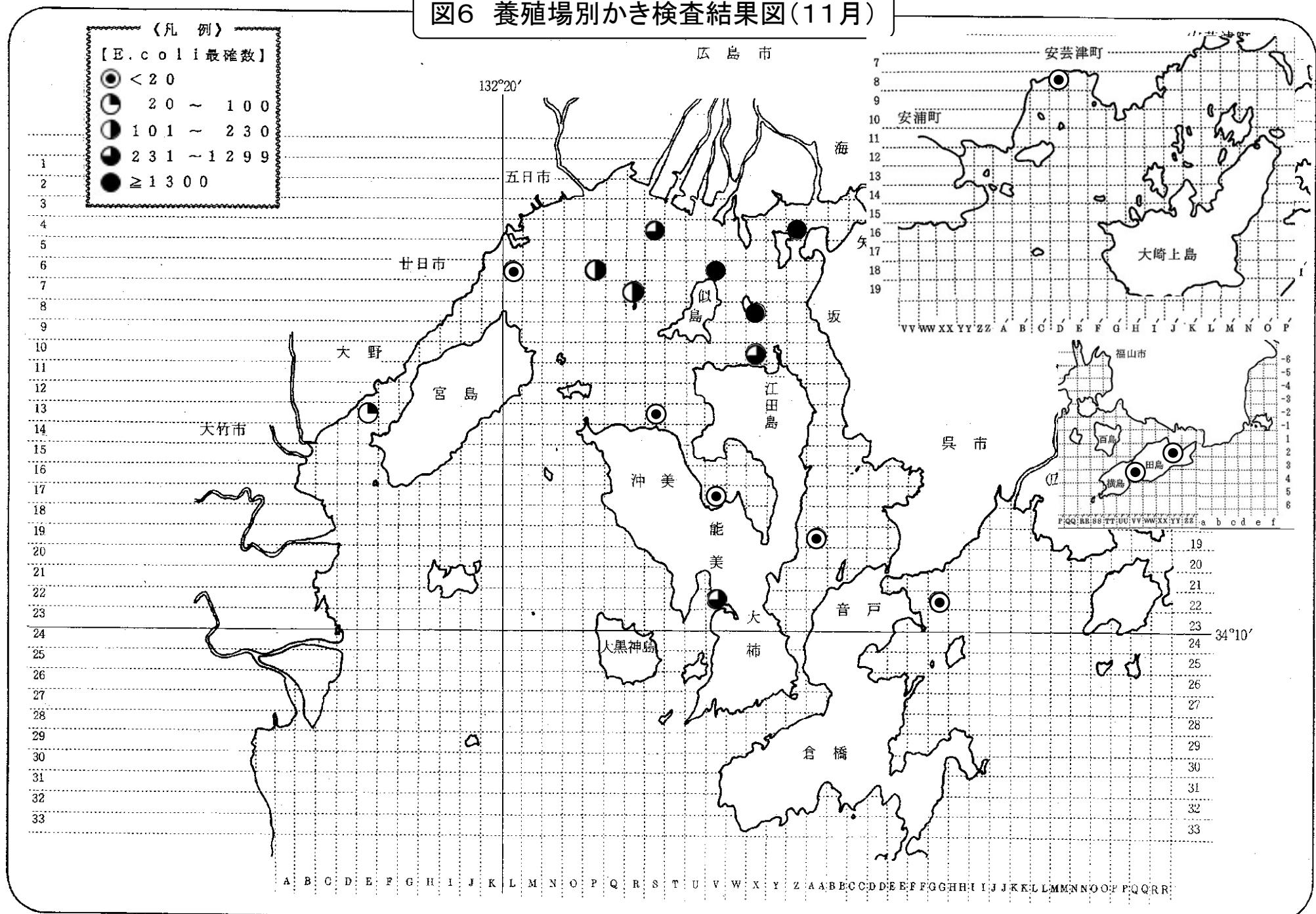


図7 養殖場別かき検査結果図(1月)

〔凡例〕	
〔E. coli 最確数〕	
○	< 20
○	20 ~ 100
●	101 ~ 230
●	231 ~ 1299
●	≥ 1300

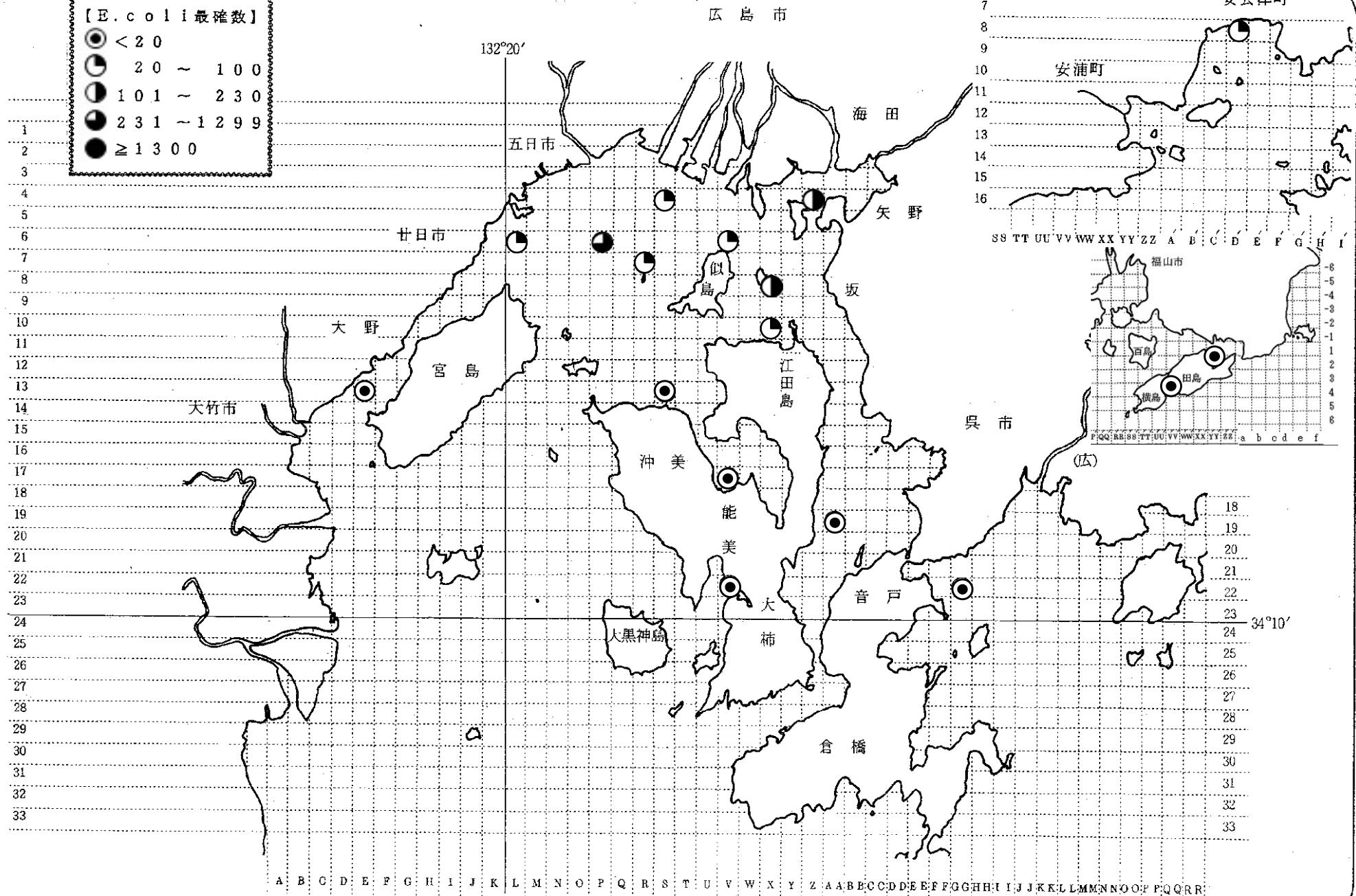
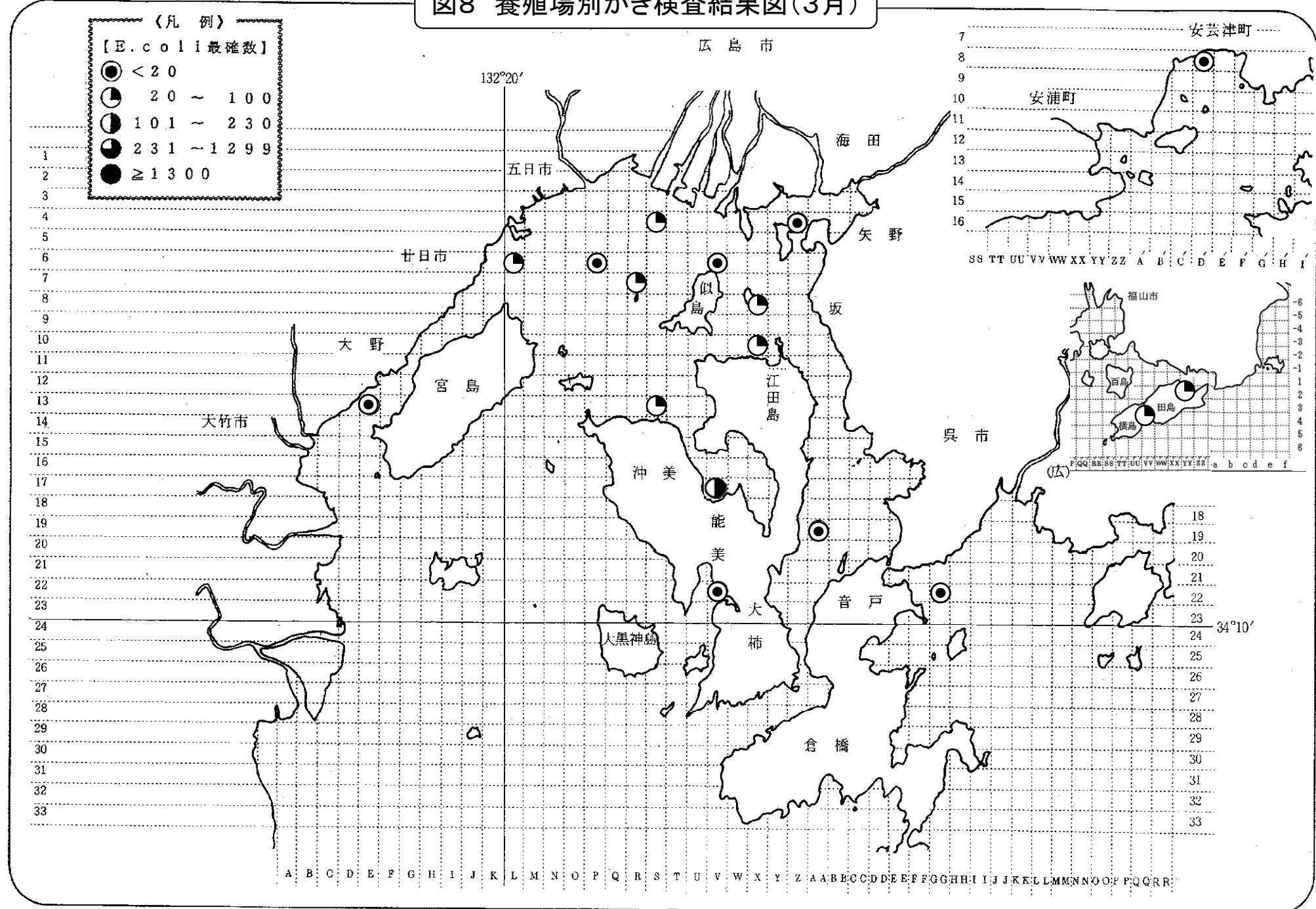


図8 養殖場別かき検査結果図(3月)

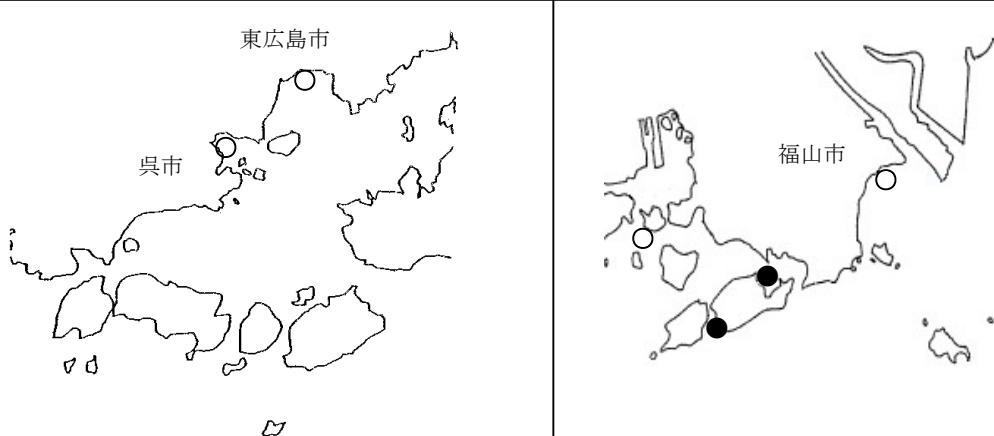
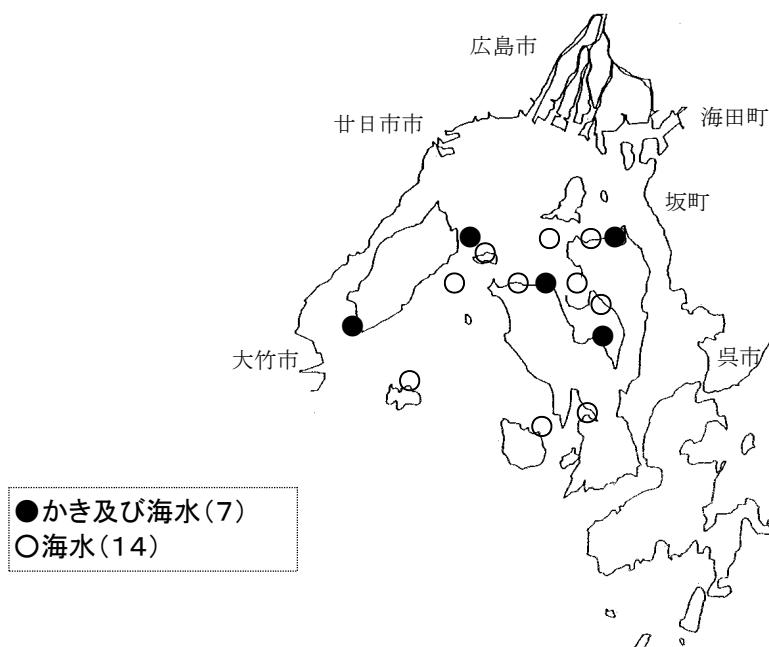


#### 4 夏期養殖海域調査

平成12年度から広島県において夏期に殻付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6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	400	<18	430	4	0.03
最大値	3,100	330	240,000	240	2
最小値	0	<18	<3.0	<1.8	<0.03

## 令和6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			100	3,100	1,200	2,100	500
	17-W			100	1,000	1,000	1,200	300
	13-S			200	200	300	1,800	500
	16-E			0	300	200	1,600	100
	10-M			100	1,400	600	1,800	1,000
	4-V'V'	400	0	300	100	900	300	2,600
	2-Y'Y'	300	200	100	300	400	600	2,600
大腸菌群数 (MPN/100g)	10-X			1,700	11,000	18,000	7,900	4,900
	17-W			37	150	160,000	24,000	490
	13-S			40	210	54,000	4,600	2,400
	16-E			45	490	7,900	4,300	700
	10-M			68	560	13,000	3,300	720
	4-V'V'	390	<18	45	45	160,000	78	810
	2-Y'Y'	93	330	330	3,300	68	3,300	>180,000
E. coli (MPN/100g)	10-X			330	120	130	18	40
	17-W			<18	18	20	<18	20
	13-S			<18	68	45	20	<18
	16-E			<18	<18	<18	20	<18
	10-M			<18	20	<18	140	<18
	4-V'V'	83	<18	<18	<18	<18	<18	18
	2-Y'Y'	<18	20	<18	220	<18	45	<18
腸炎ビブリオ (MPN/g)	10-X			7.3	43,000	93,000	2,400	240
	17-W			<3.0	4,300	7,500	2,400	430
	13-S			7.3	240,000	4,300	4,300	1,500
	16-E			<3.0	4,300	930	1,500	11
	10-M			<3.0	4,300	9,300	1,200	43
	4-V'V'	<3.0	<3.0	<3.0	460	290	7.3	430
	2-Y'Y'	<3.0	<3.0	3.6	4,300	27	9,300	430

## 2. 海水

細菌数 (個／ml)	採取地点						
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
10-X			2	11	31	11	18
10-V			2	19	11	15	14
13-U			49	5	6	2	35
14-W			1	4	6	1	18
17-W			7	4	10	3	21
13-S			2	31	28	2	19
13-Q			8	21	45	9	17
22-V			2	21	11	9	29
23-S			0	3	2	3	7
20-I			0	3	11	7	29
16-E			0	20	10	6	26
13-L			1	4	31	9	34
10-M			9	13	31	49	24
11-O			2	7	16	31	23
10-S			0	16	22	11	2
8-D'	1	12	2	3	7	28	62
12-YY	1	22	5	11	7	31	11
-1-R'R'	4	10	1	2	5	37	2
4-V'V'	5	2	0	2	34	16	4
2-Y'Y'	5	3	2	3	13	8	1
-5-e			9			90	

大腸菌群最確数 (MPN／100ml)	採取地点						
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
10-X			6.8	46	240	4.5	13
10-V			7.8	49	49	4.5	6.8
13-U			4.5	23	49	4.5	4
14-W			2	2	49	23	4.5
17-W			<1.8	11	47	23	22
13-S			4.5	170	25	<1.8	2
13-Q			2	17	79	4.5	2
22-V			<1.8	11	<1.8	4	6.8
23-S			<1.8	<1.8	<1.8	4	<1.8
20-I			<1.8	4.5	4	<1.8	<1.8
16-E			<1.8	110	49	2	2
13-L			2	4.5	22	4	<1.8
10-M			<1.8	49	17	22	<1.8
11-O			<1.8	13	7.8	<1.8	<1.8
10-S			<1.8	49	11	2	<1.8
8-D'	<1.8	17	4.5	7.8	6.8	<1.8	49
12-YY	7.8	130	2	17	2	<1.8	<1.8
-1-R'R'	2	1.8	2	2	<1.8	2	<1.8
4-V'V'	<1.8	2	2	2	2	2	<1.8
2-Y'Y'	4.5	7.8	4.5	2	<1.8	4.5	2
-5-e			7.8			27	

E. coli (MPN／100ml)	採取地点						
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
10-X			4	4.5	<1.8	<1.8	<1.8
10-V			2	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8
13-U			<1.8	4.5	<1.8	<1.8	<1.8
14-W			<1.8	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8
17-W			<1.8	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8
13-S			<1.8	4.5	<1.8	<1.8	<1.8
13-Q			<1.8	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8
22-V			<1.8	4	<1.8	2	4.5
23-S			<1.8	<1.8	<1.8	2	<1.8
20-I			<1.8	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8
16-E			<1.8	2	<1.8	<1.8	<1.8
13-L			<1.8	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8
10-M			<1.8	6.8	<1.8	<1.8	<1.8
11-O			<1.8	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8
10-S			<1.8	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8
8-D'	<1.8	4.5	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8
12-YY	<1.8	2	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8
-1-R'R'	<1.8	<1.8	2	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8
4-V'V'	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8
2-Y'Y'	2	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8	<1.8
-5-e			<1.8			<1.8	

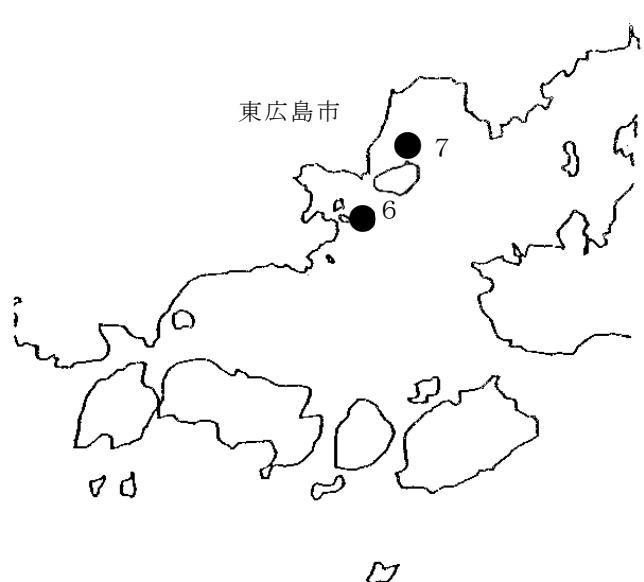
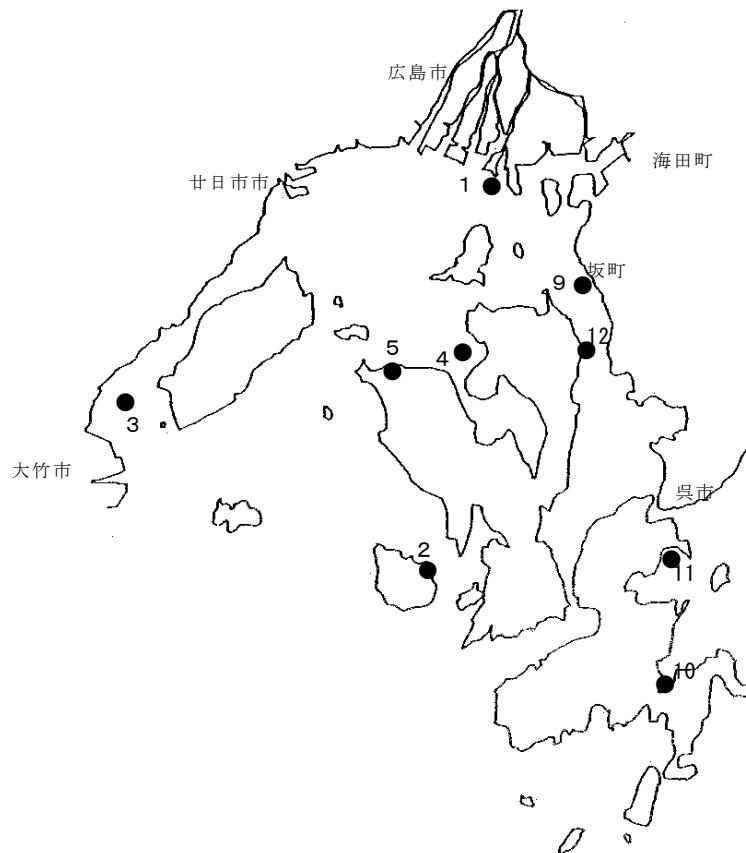
腸炎ビブリオ (MPN／ml)	採取地点						
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
10-X			<0.03	0.091	0.06	<0.03	<0.03
17-W			0.15	0.03	0.061	0.03	0.11
13-S			<0.03	0.23	0.072	0.073	<0.03
16-E			<0.03	1.5	0.12	<0.03	<0.03
10-M			0.036	1.5	0.073	0.93	0.03
4-V'V'	<0.03	<0.03	<0.03	0.036	0.073	<0.03	0.15
2-Y'Y'	<0.03	<0.03	0.036	0.061	0.03	<0.03	0.03
-1-R'R'	<0.03	<0.03					
12-YY	<0.03	<0.03					
8-D'	<0.03	0.036					

## 5 カキの重金属検査

### (1) 測定点配置図

令和6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 :  $\mu\text{g/g}$ )

検体	番号	総クロム	銅	亜鉛	総砒素*	カドミウム	総水銀	鉛
かき	1	0.03	20	440	2.4	0.42	0.01	0.07
	2	0.02	15	290	2.5	0.85	0.01	0.09
	3	0.03	16	390	2.4	0.34	0.01	0.06
	4	0.04	39	590	2.5	0.48	0.01	0.09
	5	0.03	11	190	2.4	0.38	0.02	0.08
	6	0.03	19	240	2.1	0.62	0.01	0.15
	7	0.03	21	200	2.2	0.45	0.01	0.21
	8	—	—	—	—	—	—	—
	9	0.04	18	200	2.9	0.29	0.01	0.14
	10	0.04	27	320	2.6	0.45	0.02	0.16
	11	0.04	26	360	2.6	0.35	0.01	0.18
	12	0.02	39	280	3.6	0.44	0.01	0.11

\* : 亜ヒ酸 ( $\text{As}_2\text{O}_3$ ) 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 :  $10\mu\text{g}/\text{日}$

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

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 :  $40\text{mg}/\text{日}$ , 30~69歳 :  $45\text{mg}/\text{日}$

女性18歳以上 :  $35\text{mg}/\text{日}$

4 砒素 : 暫定耐容週間摂取量 (JECFA) : 無機ヒ素として  $15\mu\text{g}/\text{kg}\text{体重}/\text{週}$

5 カドミウム, 鉛 : かきの国内基準なし

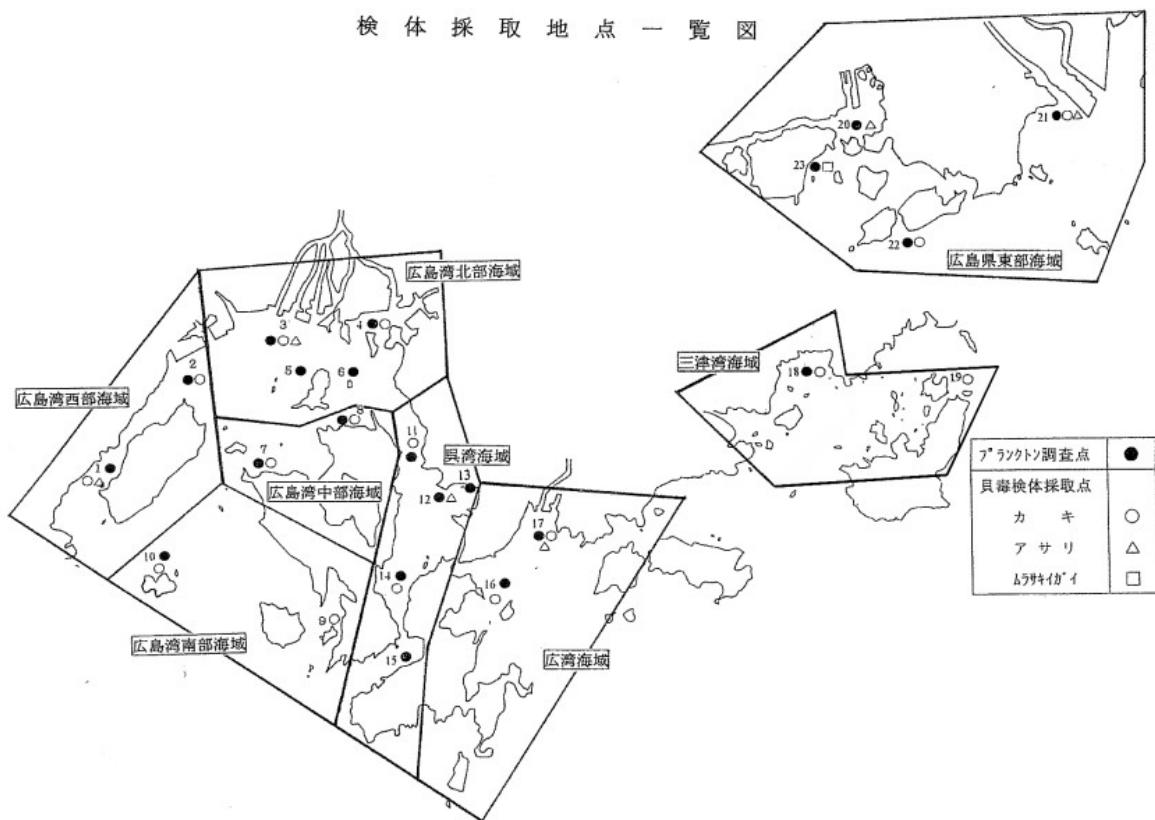
6 総水銀 : 暫定的基準値 :  $0.4\text{ppm}$  (1ppmは $1\mu\text{g/g}$ に相当する。)

## 6 貝毒検査

令和6年、貝毒対策実施要領に基づき貝毒検査を実施した。

いずれも規制値を超える貝毒は発生しなかった。

### (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	30	ND	30	ND	30	ND	14	ND	15	ND	15	ND
アサリ	8	ND	9	ND	9	ND	3	ND	3	ND	2	ND
ムラサキイガイ	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-

広島市含む

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	14	ND	1	ND
アサリ	3	ND	O	-
ムラサキイカ	O	-	O	-

(注)

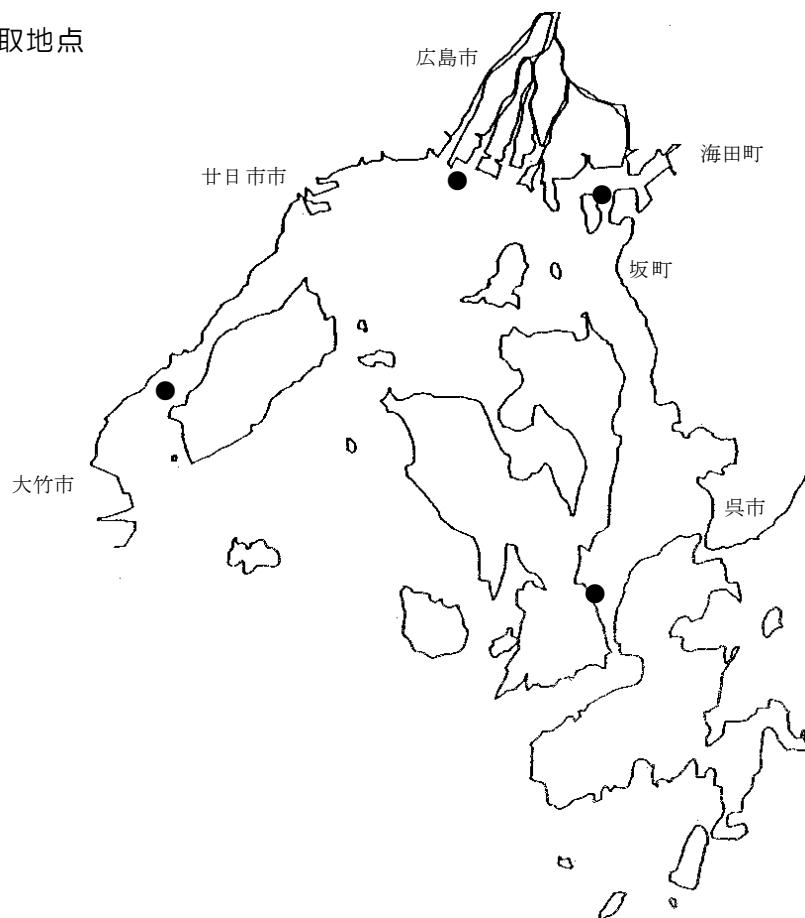
1 ND : 麻痺性貝毒で1.75MU/g未満  
下痢性貝毒で0.01mg/kg未満

2 規制値 : 麻痺性貝毒で4MU/g  
下痢性貝毒で0.16mg OA当量/kg

## 7 貝類の有機塩素系物質残留検査

令和6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
カキ	1	ND	ND	ND
	2	ND	ND	ND
	3	ND	ND	ND
	4	ND	ND	ND

(注) ND : 0.005 ppm未満

## 8 魚介類のP C B 及び水銀検査

令和6年9月に、魚介類のP C B 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
グチ (天然)	1				1			1 (0.03 ppm)	
タイ (天然)	1				1			1 (0.07 ppm)	
小イワシ	1			1 (0.02 ppm)				1 (0.02 ppm)	
計	3	0	0	1	2	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

## 9 魚類の薬剤残留検査

令和6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 ア 剤	スルファモノ メトキシン	—	ND	—	ND
その他 合成抗 菌 剤	オルメトプリ ム	—	ND	—	ND
	チアンフェニ コール	—	ND	—	ND
	オキソリニッ ク酸(オキソリソ酸)	—	ND	—	ND

注 ND：検出限界未満 (<0.002ppm)

※規格基準値 スルファモノメトキシン (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 (すずき目に限る。)	0.02ppm
オキソリニック酸 (さけ目、うなぎ目に限る。)	0.1 ppm
(すずき目に限る。)	0.06ppm
(その他の魚類に限る。)	0.05ppm
(甲殻類に限る。)	0.03ppm

## 10 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
スズキ	1	天然	ND		ND	
マダイ	1	天然	ND		ND	
クロダイ	1	天然	ND		ND	
かき	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 μg/kg体重/日 (80 μg/体重50kg成人/日)

TPT : 0.5 μg/kg体重/日 (25 μg/体重50kg成人/日)

3 魚介類の1人1日摂取量を96.8gとする。

TBT : 0.826 μg/g

TPT : 0.258 μg/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 μg/gに相当する。

## 11 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
	飲食店業	魚介類販売業	その他製造業	缶詰又はびん詰	加工水産物	加工作業	複数許可			飲食店業	魚介類販売業	水産品製造業	複合型そ	複合型冷凍食	複数許可			
							飲食店業	魚介類販売業	その他製造業									
県保健所計	施設数	80	8	0	0	0	3	0	0	61	11	1	0	0	4	168		
	処理者数	108	12	0	0	0	6	0	0	74	8	2	0	0	6	216		
西部	施設数	8	0	0	0	0	3	0	0	8	6	0	0	0	2	27		
	処理者数	11	0	0	0	0	6	0	0	9	3	0	0	0	2	31		
西部広島	施設数	4	1	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	2	12		
	処理者数	6	1	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	4	18		
西部呉	施設数	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3		
	処理者数	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3		
西部東	施設数	16	1	0	0	0	0	0	0	10	1	1	0	0	0	29		
	処理者数	17	1	0	0	0	0	0	0	11	1	2	0	0	0	32		
東部	施設数	38	4	0	0	0	0	0	0	26	2	0	0	0	0	70		
	処理者数	55	8	0	0	0	0	0	0	34	2	0	0	0	0	99		
東部福山	施設数	4	1	0	0	0	0	0	0	6	2	0	0	0	0	13		
	処理者数	6	1	0	0	0	0	0	0	7	2	0	0	0	0	16		
北部	施設数	10	1	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	14		
	処理者数	13	1	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	17		