

## 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、TBT及びTPH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、違反食品の排除に努めている。

本県特産のかきについては、かき作業場の監視指導、かきの収去検査、かき養殖海域調査等の衛生対策を実施し、衛生的品質の向上及び信頼性の確保を強力に推進している。

また、平成4年に二枚貝における麻痺性貝毒が初めて確認されたが、平成26年度は、「貝毒対策実施要領」に基づき検査を行ったところ、かき、アサリ及びムラサキイガイについて、規制値を上回る貝毒は検出されなかった。

## 2 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	5,155	6,416	0	0	0	0	0	0	525	1,383	0	0	0	0	0	0	196	37	0	0	0	0	0	0	0	329	1,453	1	0	1	0	0	0	109	462	1	0	1	0	0	0	6,314	9,751	2	
県立計	2,170	2,016	0	0	0	0	0	0	167	160	0	0	0	0	0	0	65	21	0	0	0	0	0	0	0	203	974	1	0	1	0	0	0	53	243	1	0	1	0	0	0	2,658	3,414	2	
西部	296	197	0						17	11	0						3	0	0							92	383	0													422	631	0		
西部広島	328	343	0						14	9	0						9	0	0							14	82	0														366	438	0	
西部呉	81	90	0						23	48	0						15	7	0							73	354	1		1												213	582	1	
西部東	422	339	0						13	12	0						13	0	0							24	155	0														482	579	0	
東部	588	629	0						86	76	0						24	14	0							0	0	0													705	762	1		
東部福山	159	143	0						3	2	0						0	0	0							0	0	0													162	145	0		
北部	296	275	0						11	2	0						1	0	0							0	0	0														308	277	0	
政令市計	2,985	4,400	0	0	0	0	0	0	358	1,223	0	0	0	0	0	0	131	16	0	0	0	0	0	0	0	126	479	0	0	0	0	0	0	0	56	219	0	0	0	0	0	0	3,656	6,337	0
広島市	1,761	3,516	0						177	1,033	0						14	1	0							61	176	0															2,038	4,843	0
呉市	531	289	0						115	131	0						75	4	0							65	303	0														815	812	0	
福山市	693	595	0						66	59	0						42	11	0							0	0	0														803	682	0	

(注)施設数は、平成26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	531	生 (%)	188	187	1	187		85		6	14	61			19	34	2	1	14		29	5
		加熱 (%)	343	335	8	337	5	120		4	13	88			24	41			10		37	26
県立計	394	生 (%)	100	99	1	99		34		3	7	36			14	25	2	1	8		24	5
		加熱 (%)	294	286	8	288	5	98		4	12	63			19	34			10		31	26
西部	145	生	21	21		21		1		1							2	1	1			
		加熱	124	124		123	1	2				2				6			2			
西部広島	37	生	7	7		7		4			1	1				2						
		加熱	30	26	4	30		15		1	2					3						
西部呉	102	生	31	30	1	31		5		1		2				3						
		加熱	71	68	3	70		32			3	2				5						
西部東	77	生	24	24		24		8		1		23			6	4					16	5
		加熱	53	52	1	50	3	33			2	51			12	4					24	26
東 部	26	生	14	14		13		13			4	9			8	13			5		8	
		加熱	12	12		11	1	12		2	4	6			7	12			5		7	
東部福山	5	生	2	2		2		2			1	1				2			2			
		加熱	3	3		3		3				1	2			3			3			
北 部	2	生	1	1		1		1			1					1						
		加熱	1	1		1		1		1						1						
政令市計	137	生 (%)	88	88		88		51		3	7	25			5	9			6		5	
		加熱 (%)	49	49		49		22			1	25			5	7			100.0		100.0	6
広島市	47	生	26	26		26				2	4	20										
		加熱	21	21		21					1	20										
呉 市	74	生	51	51		51		40														
		加熱	23	23		23		17								2					1	
福山市	16	生	11	11		11		11		1	3	5			5	9			6		5	
		加熱	5	5		5		5				5			5	5					5	

## (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	484	生	157	156	1	156		65		1	51		19	16		29	5			
		(%)		99.4	0.6	100.0		100.0		1.9	98.1		100.0	100.0		85.3	14.7			
		加熱	327	319	8	321	5	104		6	83		24	21		37	26			
		(%)		97.6	2.4	98.5	1.5	100.0		6.7	93.3		100.0	100.0		58.7	41.3			
県立計	363	生	85	84	1	84		20		1	30		14	11		24	5			
		(%)		98.8	1.2	100.0		100.0		3.2	96.8		100.0	100.0		82.8	17.2			
		加熱	278	270	8	272	5	82		5	58		19	14		31	26			
		(%)		97.1	2.9	98.2	1.8	100.0		7.9	92.1		100.0	100.0		54.4	45.6			
西 部	142	生	20	20		20														
		加熱	122	122		121	1													
西部広島	32	生	5	5		5		2												
		加熱	27	23	4	27		12												
西部呉	101	生	30	29	1	30		5			2			2						
		加熱	71	68	3	70		32		3	2			5						
西部東	72	生	21	21		21		5			21		6	1		16	5			
		加熱	51	50	1	48	3	31			51		12	2		24	26			
東 部	16	生	9	9		8		8		1	7		8	8		8				
		加熱	7	7		6	1	7		2	5		7	7		7				
東部福山		生																		
		加熱																		
北 部		生																		
		加熱																		
政令市計	121	生	72	72		72		45			21		5	5		5				
		(%)		100.0		100.0		100.0			100.0		1.0	100.0		100.0				
		加熱	49	49		49		22		1	25		5	7		6				
		(%)		100.0		100.0		100.0		3.8	96.2		100.0	100.0		100.0				
広島市	37	生	16	16		16					16									
		加熱	21	21		21				1	20									
呉 市	74	生	51	51		51		40												
		加熱	23	23		23		17						2		1				
福山市	10	生	5	5		5		5			5		5	5		5				
		加熱	5	5		5		5			5		5	5		5				

## (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	47	生	31	31	31	20	6	13	10	18	2	1	14	1		12	4	1				
		(%)		100.0	100.0	100.0	20.7	44.8	34.5	85.7	9.5	4.8	100.0	5.6		66.7	22.2	5.6				
	16	加熱	16	16	16	16	4	7	5	20			10		2	5	6	1				
		(%)		100.0	100.0	100.0	25.0	43.8	31.3	100.0			100.0		14.3	35.7	42.9	7.1				
県立計	31	生	15	15	15	14	3	6	6	14	2	1	8			9	3					
		(%)		100.0	100.0	100.0	20.0	40.0	40.0	82.4	11.8	5.9	100.0			75.0	25.0					
	16	加熱	16	16	16	16	4	7	5	20			10		2	5	6	1				
		(%)		100.0	100.0	100.0	25.0	43.8	31.3	100.0			100.0		14.3	35.7	42.9	7.1				
西 部	3	生	1	1	1	1	1				2	1	1			1						
		加熱	2	2	2	2			2	6			2				2					
西部広島	5	生	2	2	2	2		1	1	2						1	1					
		加熱	3	3	3	3		1	2	3					1	1	1					
西部呉	1	生	1	1	1	1		1		1						1						
		加熱																				
西部東	5	生	3	3	3	3	1		2	3												
		加熱	2	2	2	2		2		2												
東 部	10	生	5	5	5	5		3	2	5			5			4	1					
		加熱	5	5	5	5	2	2	1	5			5		1	2	1	1				
東部福山	5	生	2	2	2	2		1	1	2			2			1	1					
		加熱	3	3	3	3		1	2	3			3			1	2					
北 部	2	生	1	1	1	1			1	1						1						
		加熱	1	1	1	1		1		1						1						
政令市計	16	生	16	16	16	6	3	7	4	4			6	1		3	1	1				
		(%)		100.0	100.0	100.0	21.4	50.0	28.6	100.0			100.0	16.7		50.0	16.7	16.7				
	10	加熱																				
		(%)																				
広島市	10	生	10	10	10		2	4	4													
		加熱																				
呉 市		生																				
		加熱																				
福山市	6	生	6	6	6	6	1	3		4			6	1		3	1	1				
		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	1類	115	114	1	115		49				15
	2類	42	42		41		16			1	36
	計	157	156	1	156		65			1	51
加熱調理用	1類	278	270	8	273	4	87			2	48
	2類	56	56		54	2	24			6	40
	計	334	326	8	327	6	111			8	88
計	1類	393	384	9	388	4	136			2	63
	2類	98	98		95	2	40			7	76
	計	491	482	9	483	6	176			9	139

### (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				1類	2類					
食 品	製 品	法11条	発見件数	1	1	2	食 加 工 処 理	法11条	発見件数				
			措置件数	1	1	2			措置件数				
		措置内容	禁止	1	1	2	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		1	1		その他					
		その他(細菌)	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		始末書			始末書							
	査	その他(塩分濃度)	発見件数		21	21	施 設	発見件数					
			措置件数		23	23		措置件数					
			措置内容	始末書					取消				
				顛末書					禁止				
				指示書		1		1	停止				
	その他			23	23	措置							
	表 示	法19条	発見件数	1		1	そ の 他	発見件数		1	1		
			措置件数	1		1		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						
その他		発見件数		2	2	施 設 数(H26.3月末現在)	329	109	438				
		措置件数		2	2		監視件数	1,453	462	1,915			
		措置内容	始末書					収去件数	386	105	491		
			顛末書					検便実施状況	従事者数	2,938	616	3,554	
	指示書						実施者数		2,408	568	2,976		
その他	1			1									
保 存	法11条	発見件数				※ 県立保健所, 広島市, 呉市, 福山市の合計 (注)施設数は, 平成26年3月末現在							
		措置件数											
		措置内容	禁止										
			停止										
			始末書										
			顛末書										
	指示書												
	その他												
	その他	発見件数		1	1								
		措置件数		1	1								
措置内容		始末書											
		顛末書											
	指示書		1	1									
その他													

## 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36点設定した。

平成26年11月から平成27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、64地点を設定した。

平成26年11月に64地点、平成27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15地点選定し、平成26年11月から平成27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2 海水定点(基本)検査結果図(12月)

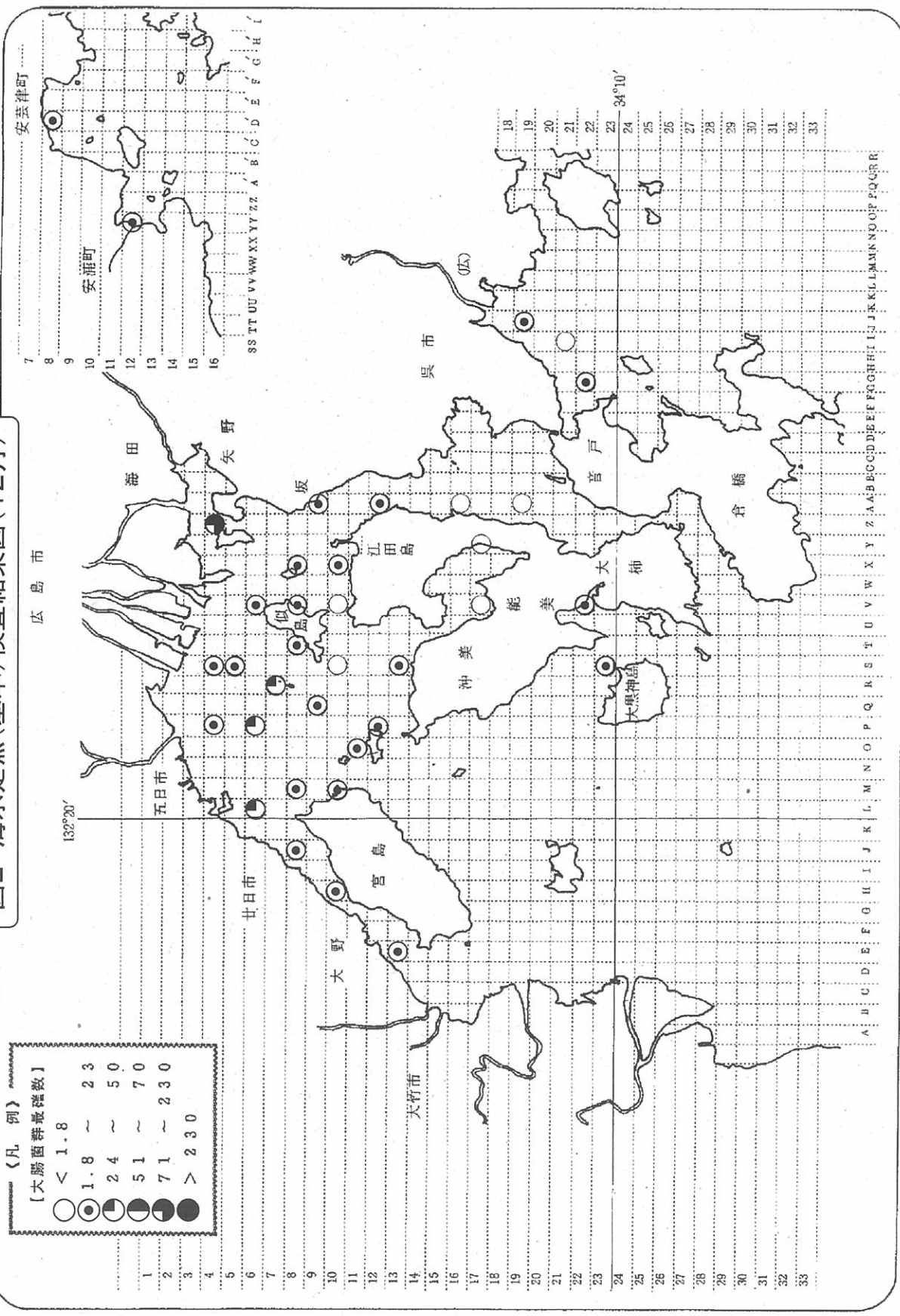


图3 海水定点(基本及び主要)検査結果図(1月)

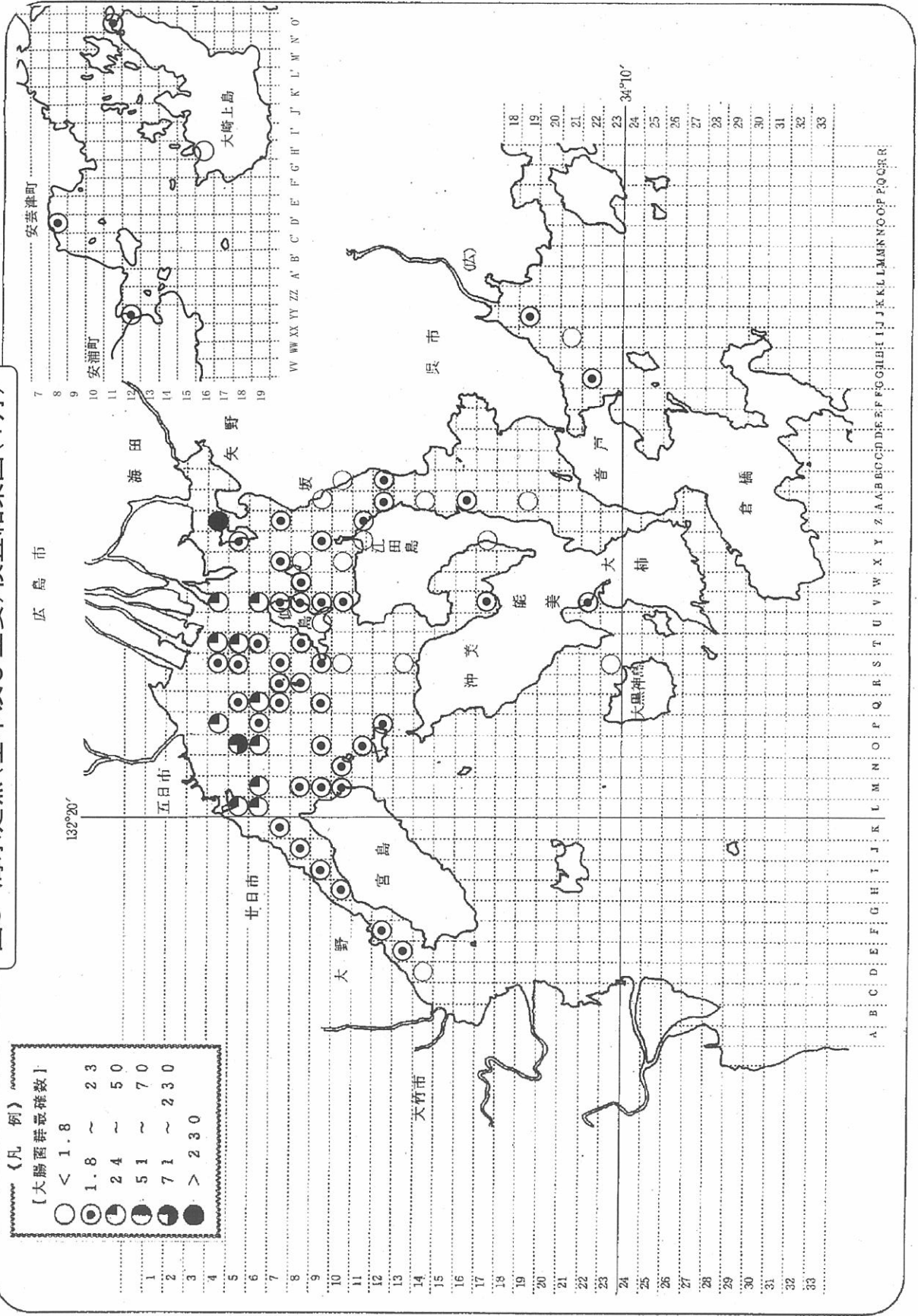


图4 海水定点(基本)检查结果图(2月)

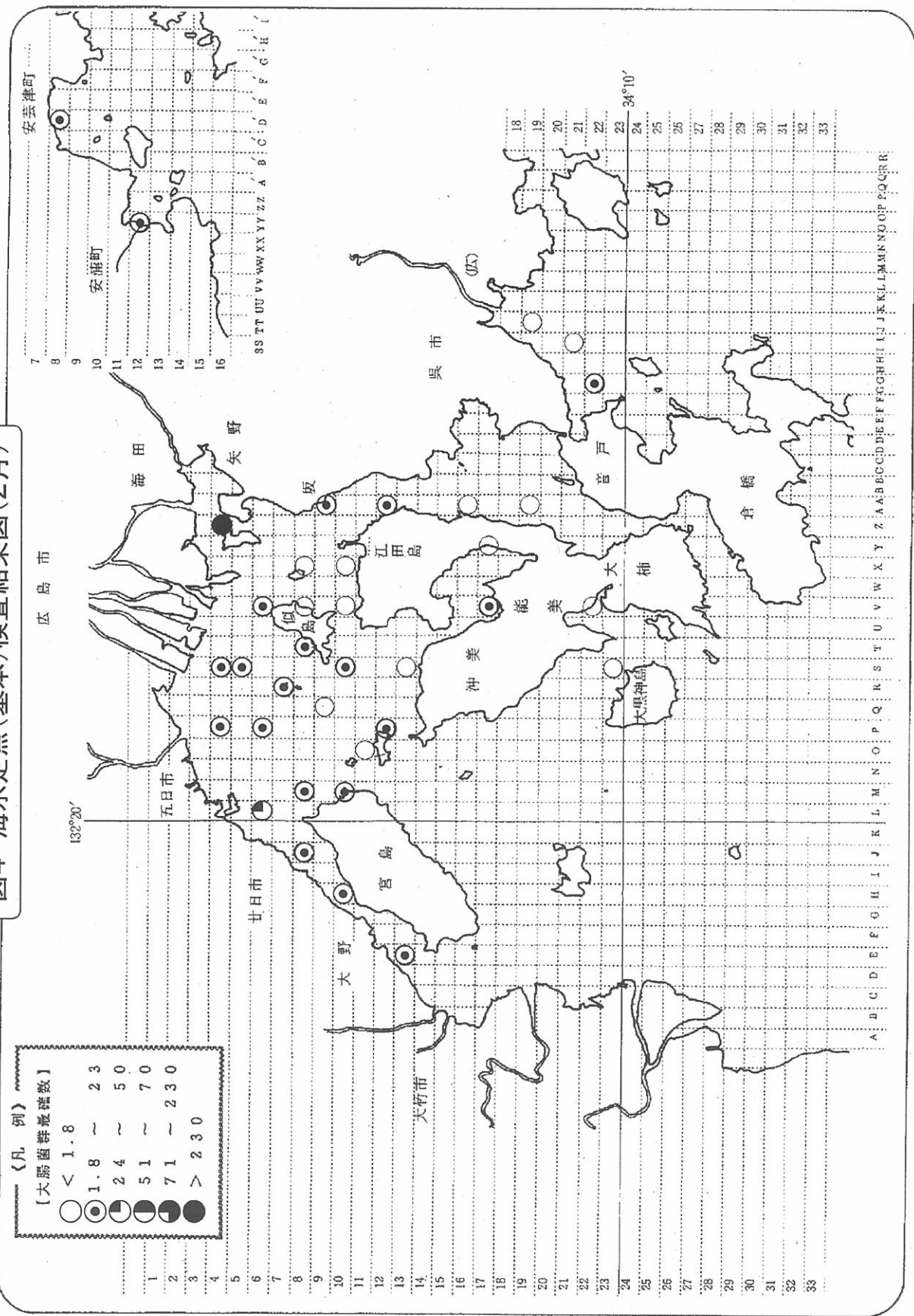


図5 海水定点(基本及び主要)検査結果図(3月)

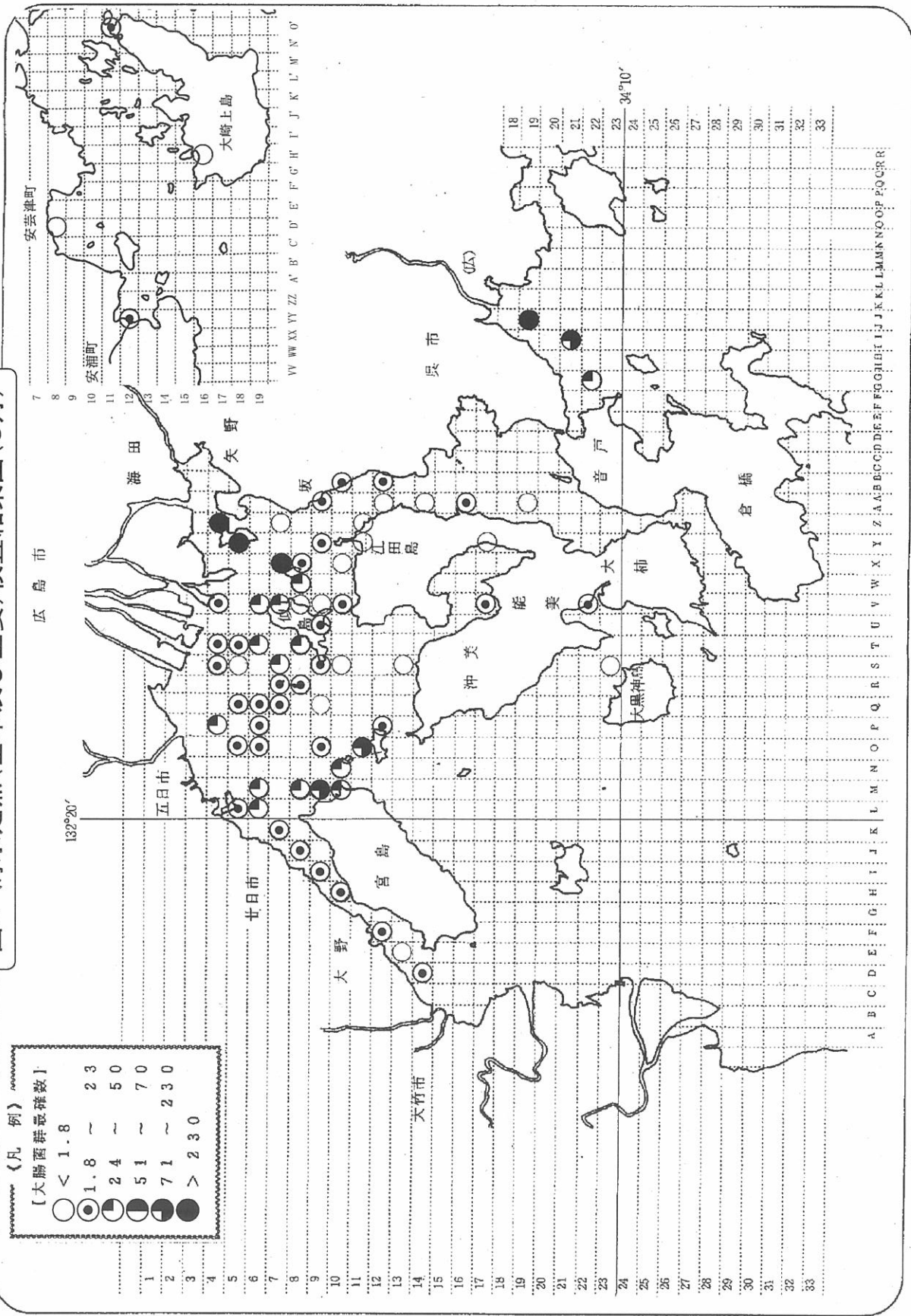


図6 養殖場別かき検査結果図(11月)

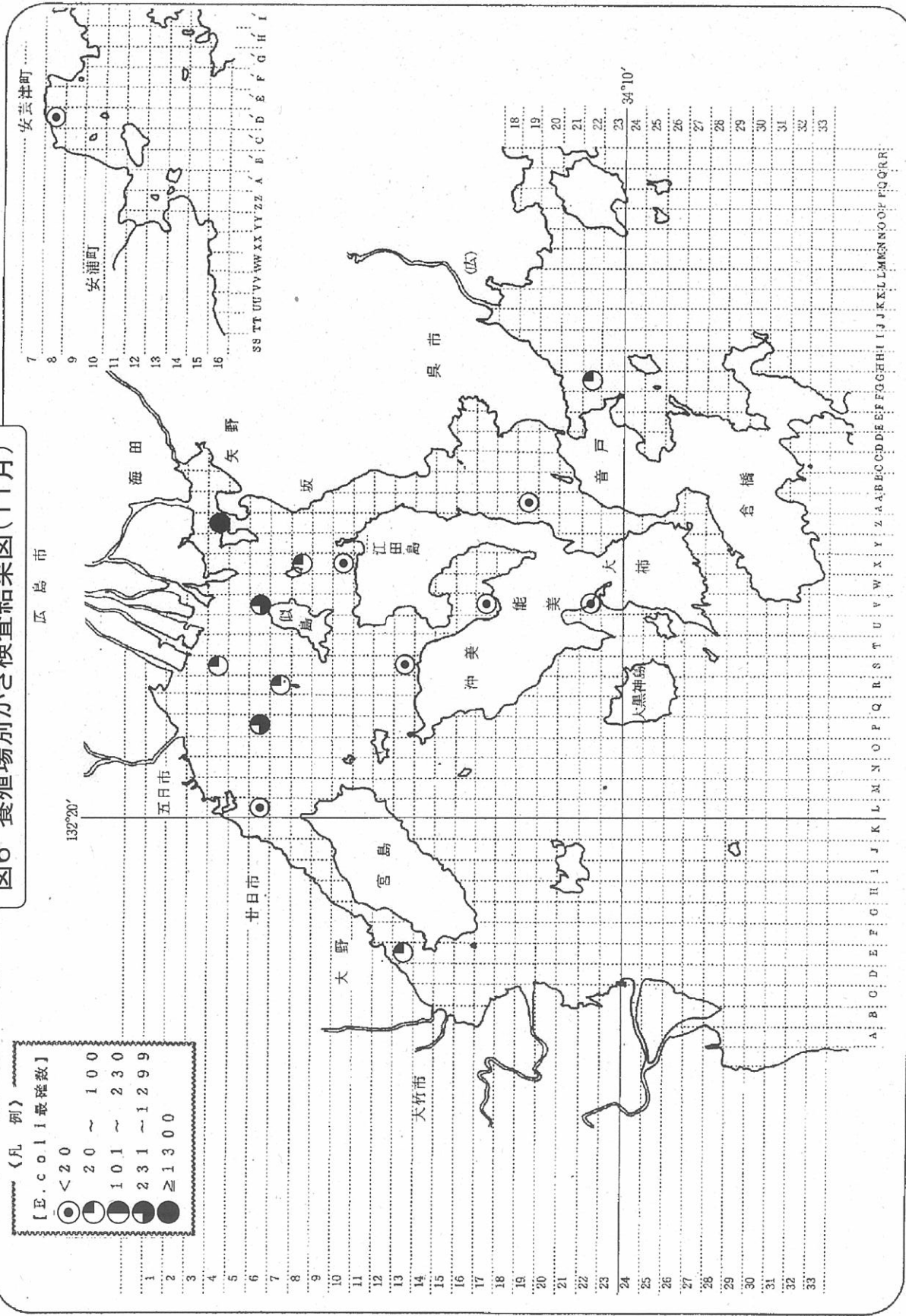
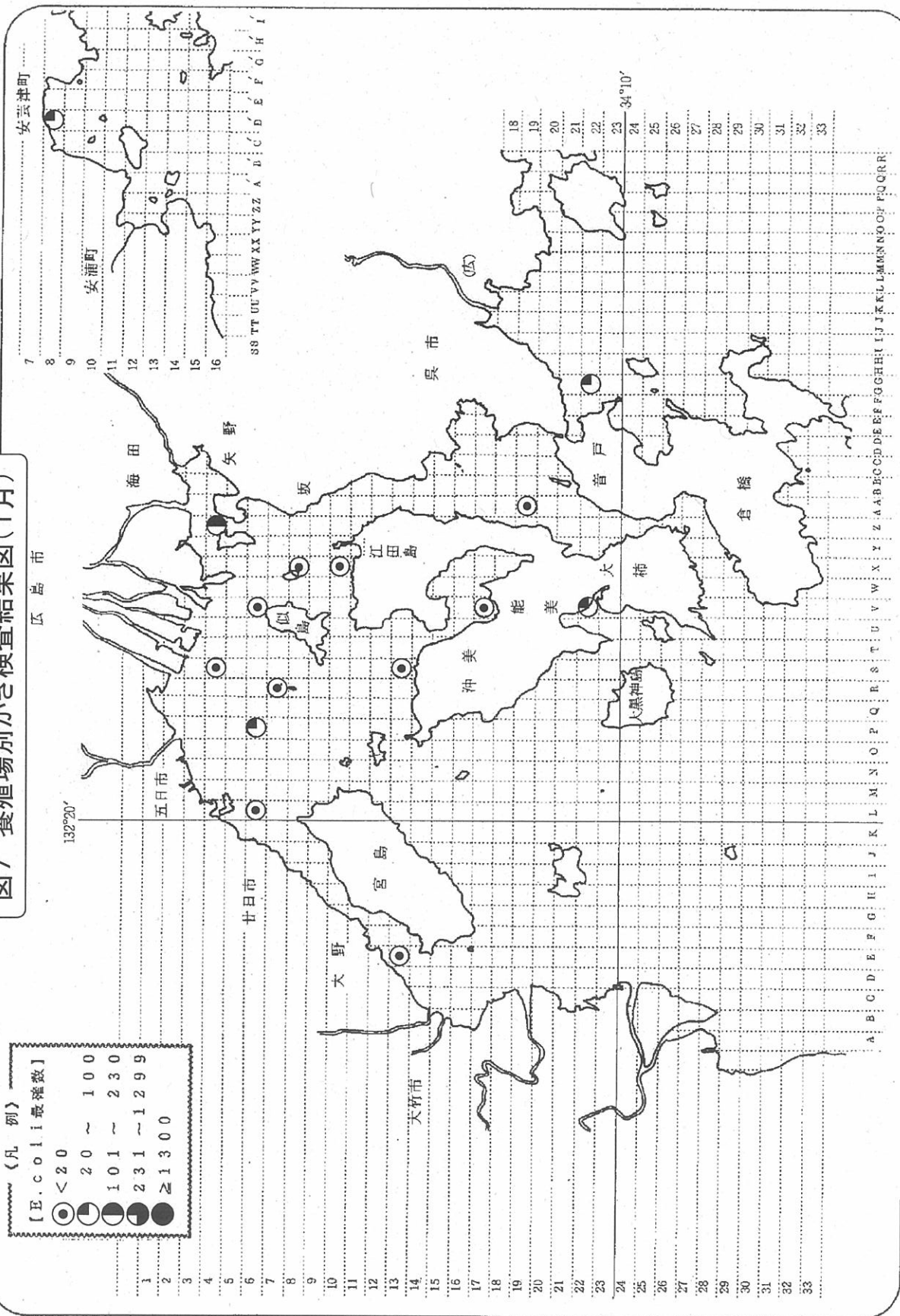


図7 養殖場別かき検査結果図(1月)



〔凡例〕  
 [E.coli最確数]  
 ○ <math>< 20</math>  
 ◐ 20 ~ 100  
 ◑ 101 ~ 230  
 ◒ 231 ~ 1299  
 ● >= 1300

7 ..... 安芸津町 .....  
 8 .....  
 9 ..... 安浦町 .....  
 10 .....  
 11 .....  
 12 .....  
 13 .....  
 14 .....  
 15 .....  
 16 .....  
 SS TT UU VV WW XX YY ZZ A B C D E F G H I

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z AA BB CC DD EE FF GG HH I J K L M N N O O P P Q R R



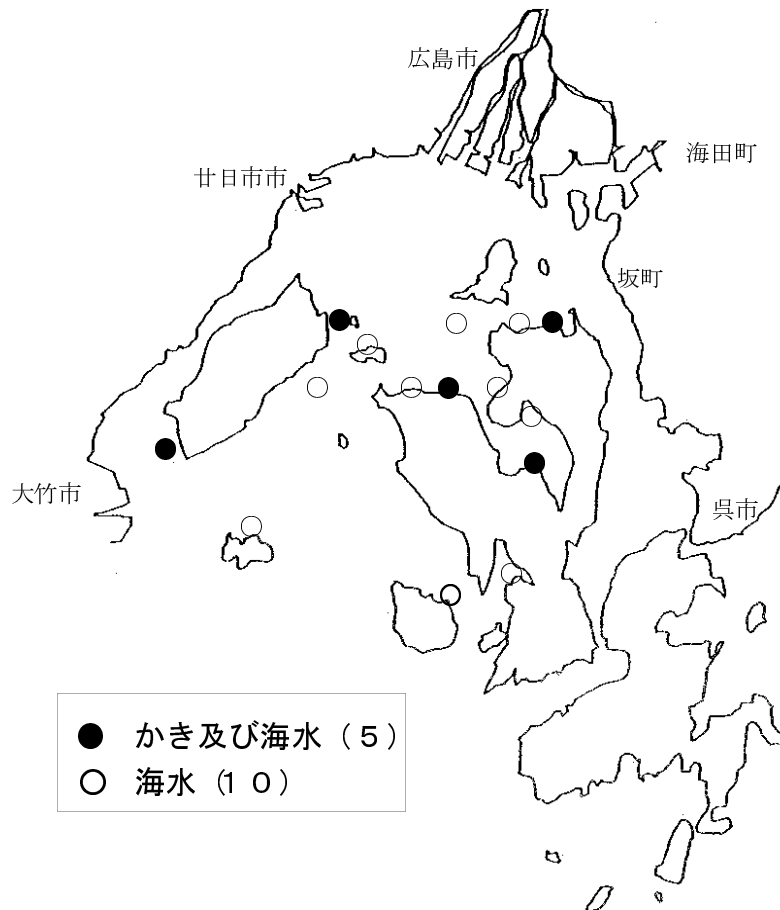


## 5 夏期養殖海域調査

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、平成26年6月から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



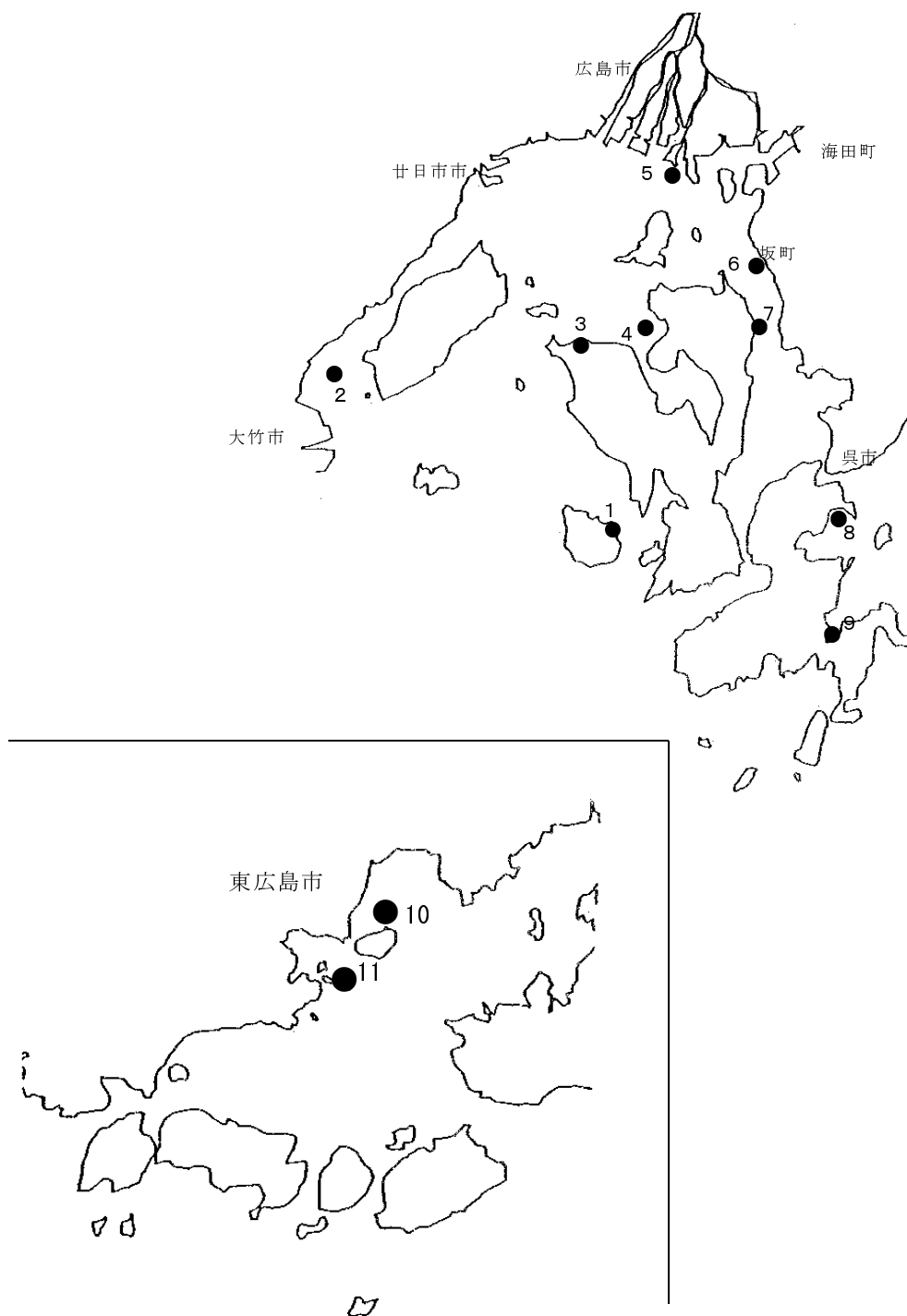
### (2) 検査結果

	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	500	45	39	13	0.054
最大値	6,400	2,200	1,500	490	2
最小値	0	<18	<3.0	<1.8	<0.03

## 6 かきの重金属検査

### (1) 測定点配置図

平成26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	亜鉛	銅	鉛	カドミウム	総クロム	総砒素※	総水銀
かき	1	770	49	0.07	0.71	0.14	1.7	<0.01
	2	290	17	0.05	0.51	0.15	1.3	<0.01
	3	390	23	0.08	0.57	0.14	1.4	<0.01
	4	200	24	0.05	0.61	0.19	1.2	<0.01
	5	310	35	0.10	0.74	0.12	1.1	0.01
	6	370	22	0.07	0.93	0.10	1.6	0.01
	7	400	22	0.05	0.43	0.09	0.9	<0.01
	8	340	17	0.08	0.52	0.10	1.8	<0.01
	9	280	23	0.13	0.41	0.11	0.57	<0.01
	10	410	31	0.07	0.48	0.13	1.4	<0.01
	11	570	50	0.11	0.36	0.17	1.9	0.01

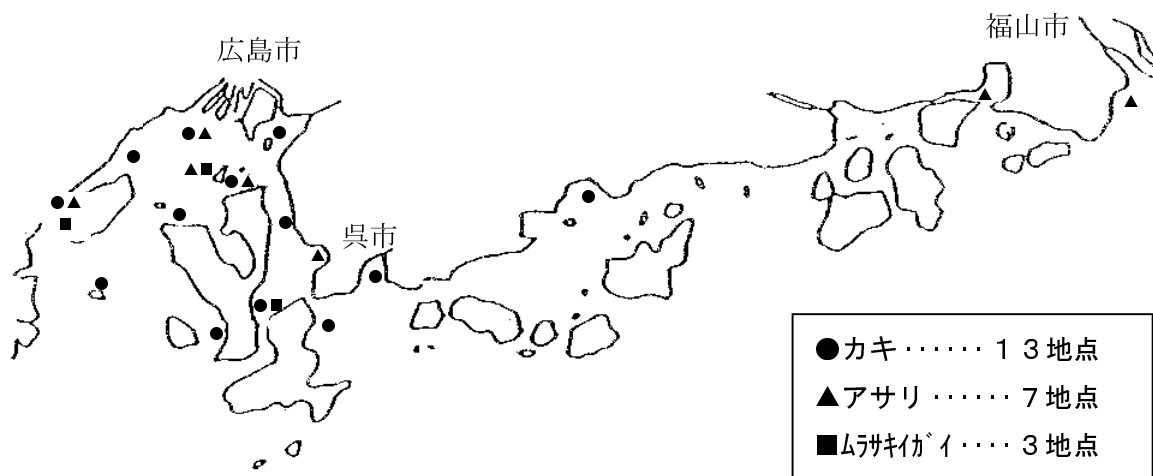
※ : 亜ヒ酸 ( $\text{As}_2\text{O}_3$ ) 量に換算して表示

## 7 貝毒検査

平成26年、貝毒対策実施要領に基づき貝毒検査を実施した。

かき、アサリ及びムラサキガイについては、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	
	検体	結果	検体	検査	検体	結果	検査	結果	検体	結果
かき	22	ND	22	ND	11	ND	11	ND	11	ND
アサリ	8	ND	7	ND	5	ND	3	ND	2	ND
ムラサキガイ	2	ND	2	ND	1	ND	1	ND	1	ND

#### イ 下痢性貝毒

(単位：件，MU/g)

	10月	
	検体	結果
かき	11	ND
アサリ	3	ND
ムラサキガイ	1	ND

(注)

1 ND：麻痺性貝毒で1.75 MU/g未滿

下痢性貝毒で0.05 MU/g未滿

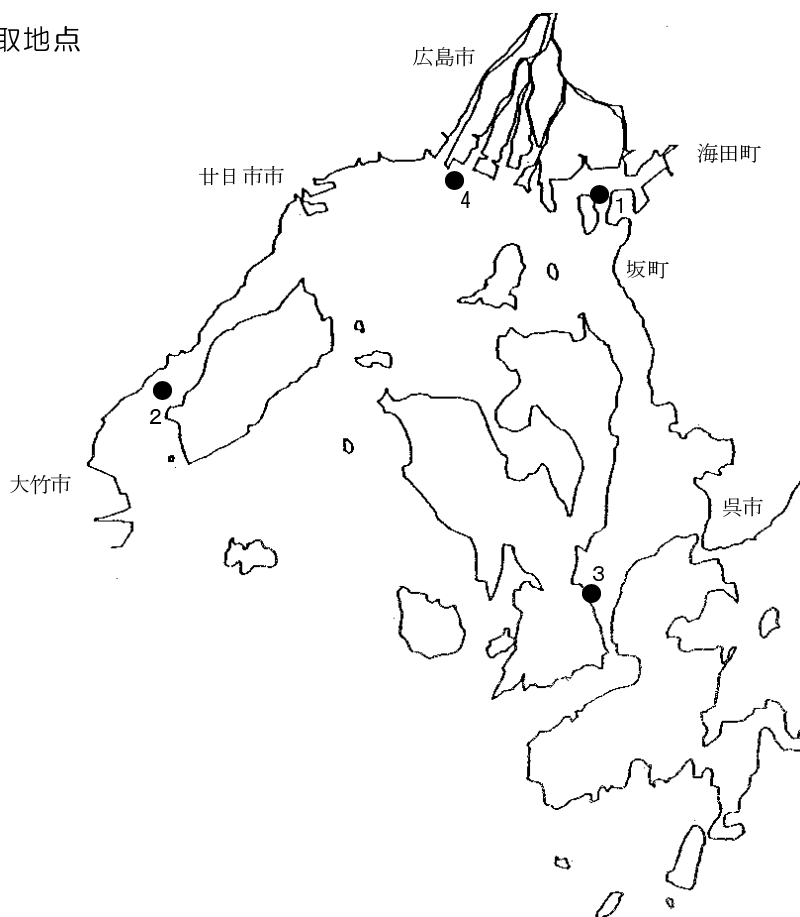
2 規制値：麻痺性貝毒で4 MU/g

下痢性貝毒で0.05 MU/g

## 8 貝類の有機塩素系物質残留検査

平成26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

(単位 : ppm)

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	<0.005	<0.005	<0.005
	2	<0.005	<0.005	<0.005
	3	<0.005	<0.005	<0.005
	4	<0.005	<0.005	<0.005

## 9 魚介類のPCB及び水銀検査

平成26年7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6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
大羽イワシ	1			1			1		
アジ	1			1			1		
グチ	1				1	1			
エソ	1			1		1			
メゴチ	1				1		1		
ゲンチョウ	1				1		1		
計	6	0	0	3	3	0	2	4	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

平成26年7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	ウナギ	マダイ	アユ
採取場所	市場		
産地	中国産	愛媛県	大分県
検体数	1	1	1
抗生物質	不検出		
サルファ剤	スルファモノメトキシ		検出限界未満(<0.002)
その他合成抗菌剤	オルメトプリム		検出限界未満(<0.002)
	チアンフェニコール		検出限界未満(<0.002)
	オキシリニック酸		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
	オキシリニック酸(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

## 1.1 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
クロダイ	2	天然	<0.02, <0.02			<0.02, <0.02	
マダイ	2		<0.02, <0.02			<0.02, <0.02	
マダイ	1	市場	<0.02			<0.02	
カキ	3	養殖	<0.02, <0.02, <0.02			<0.02, <0.02, <0.02	

### 注 1 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）

### 注 2 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

### 注 3 検出量の単位は、厚生労働省報告様式に基づきppmとした。

### 注 4 1ppmは1 $\mu$ g/gに相当する。

### 注 5 定量限界：0.02ppm



## 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	施設数	飲料店営業					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	その他					計
		一般食堂・レストラン	料店	す店	旅館	仕出し屋・弁当屋					その他	旅館	魚介類販売業	仕出し販売業	魚介類販売業	
保健所（支所）名																
総計	施設数	158	293	73	68	76	15	184	1	0	2	0	6	0	0	876
	処理者数	179	292	88	90	106	12	192	1	0	2	0	8	0	0	970
県立計	施設数	30	92	27	38	37	2	41	0	0	1	0	6	0	0	274
	処理者数	34	109	39	57	52	2	52	0	0	1	0	8	0	0	354
西部	施設数	2	4	3	11	3	0	5	0	0	0	0	2	0	0	30
	処理者数	2	5	4	19	3	0	6	0	0	0	0	2	0	0	41
西部広島	施設数	1	9	4	2	4	0	3	0	0	0	0	3	0	0	26
	処理者数	1	10	8	3	5	0	4	0	0	0	0	5	0	0	36
西部呉	施設数	1	2	1	0	3	0	0	0	0	1	0	0	0	0	8
	処理者数	1	2	1	0	3	0	0	0	0	1	0	0	0	0	8
西部東	施設数	6	23	4	5	15	0	8	0	0	0	0	1	0	0	62
	処理者数	7	24	7	5	18	0	11	0	0	0	0	1	0	0	73
東部	施設数	17	32	12	17	6	2	14	0	0	0	0	0	0	0	100
	処理者数	19	43	16	25	10	2	19	0	0	0	0	0	0	0	134
東部福山	施設数	0	10	0	0	6	0	6	0	0	0	0	0	0	0	22
	処理者数	0	12	0	0	13	0	6	0	0	0	0	0	0	0	31
北部	施設数	3	12	3	3	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	26
	処理者数	4	13	3	5	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	31
政令市計	施設数	128	201	46	30	39	13	143	1	0	1	0	0	0	0	602
	処理者数	145	183	49	33	54	10	140	1	0	1	0	0	0	0	616
広島市	施設数	23	201	46	16	5	13	91	0	0	0	0	0	0	0	395
	処理者数	23	183	49	16	4	10	80	0	0	0	0	0	0	0	365
呉市	施設数	18	0	0	5	10	0	23	1	0	1	0	0	0	0	58
	処理者数	21	0	0	6	12	0	24	1	0	1	0	0	0	0	65
福山市	施設数	87	0	0	9	24	0	29	0	0	0	0	0	0	0	149
	処理者数	101	0	0	11	38	0	36	0	0	0	0	0	0	0	186

(平成27年3月末現在)