

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。

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 ()		つけ水等温度 ()	
				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	539	生 (%)	210	208	5	202	5	77		4	15	60			8	40			16	24	6	
		加熱 (%)	329	289	39	325	4	113	1	3	12	102			44	74			6	48	41	
県立計	396	生 (%)	124	119	5	114	4	37		2	8	37				31			14	16	6	
		加熱 (%)	272	237	34	269	3	90	1	3	7	70			35	64			6	40	41	
西部	150	生	29	29		29		1				2				2						
		加熱	121	119	2	121		3			2	4				6						
西部広島	38	生	3	3		2	1	3			1	2				3			3			
		加熱	35	30	5	34	1	16	1	1		1			31	2			2	29	4	
西部呉	98	生	48	43	5	42		13				1				1						
		加熱	50	48	2	50		25				7			3	7						
西部東	75	生	25	25		24	1	7		1	3	20				6				16	6	
		加熱	50	26	24	48	2	38		1	3	45			1	33				11	37	
東 部	28	生	14	14		12	2	8		1	2	11				14			6			
		加熱	14	13	1	14		6		1	1	12				14			2			
東部福山	5	生	4	4		4		4				2				4			4			
		加熱	1	1		1		1				1				1			1			
北 部	2	生	1	1		1		1				1				1			1			
		加熱	1			1		1				1				1			1			
政令市計	143	生 (%)	86	89		88	1	40		2	7	23			8	9			2	8		
		加熱 (%)	57	52	5	56	1	23			5	32			9	10			100.0	100.0	8	
広島市	48	生	20	23		23				2	7	14										
		加熱	28	23	5	27	1				5	24										
呉 市	77	生	56	56		56		30														
		加熱	21	21		21		15						1	2							
福山市	18	生	10	10		9	1	10				9			8	9			2	8		
		加熱	8	8		8		8				8			8	8					8	

(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 ()	
				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	495	生	180	175	5	172	2	57			6	43			8	21		24	6	
		(%)		97.2	2.8	98.9	1.1	100.0			12.2	87.8			100.0	100.0		80.0	20.0	
		加熱	315	276	39	312	3	105	1	1	7	95			44	63		48	41	
		(%)		87.6	12.4	99.0	1.0	99.1	0.9	1.0	6.8	92.2			100.0	100.0		53.9	46.1	
県立計	367	生	106	101	5	98	2	19			2	29				13		16	6	
		(%)		95.3	4.7	98.0	2.0	100.0			6.5	93.5			100.0	100.0		72.7	27.3	
		加熱	261	227	34	259	2	82	1	1	4	64			35	53		40	41	
		(%)		87.0	13.0	99.2	0.8	98.8	1.2	1.4	5.8	92.8			100.0	100.0		49.4	50.6	
西部	146	生	28	28		28						1				1				
		加熱	118	116	2	118							3			3				
西部広島	33	生																		
		加熱	33	28	5	33		15	1						31			29	4	
西部呉	98	生	48	43	5	42		13				1				1				
		加熱	50	48	2	50		25				7			3	7				
西部東	70	生	22	22		21	1	4			2	19				3		16	6	
		加熱	48	24	24	46	2	36		1	3	43			1	31		11	37	
東 部	20	生	8	8		7	1	2				8				8				
		加熱	12	11	1	12		6			1	11				12				
東部福山		生																		
		加熱																		
北 部		生																		
		加熱																		
政令市計	128	生	74	74		74		38			4	14			8	8		8		
		(%)		100.0		100.0		100.0			22.2	77.8			1.0	100.0		100.0		
		加熱	54	49	5	53	1	23			3	31			9	10		8		
		(%)		90.7	9.3	98.1	1.9	100.0			8.8	91.2			100.0	100.0		100.0		
広島市	35	生	10	10		10					4	6								
		加熱	25	20	5	24	1				3	23								
呉 市	77	生	56	56		56		30												
		加熱	21	21		21		15							1	2				
福山市	16	生	8	8		8		8				8			8	8		8		
		加熱	8	8		8		8				8			8	8		8		

(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 ()		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	44	生	30	33	100.0	30	90.9	3	9.1	20	100.0	4	13.3	9	30.0	17	56.7	19	100.0	16	100.0			1	16	8	8	
		加熱	14	13	100.0	13	92.9	1	7.1	8	100.0	2	14.3	5	35.7	7	50.0	11	100.0	6	100.0			1	1	5	4	3
県立計	29	生	18	18	100.0	16	88.9	2	11.1	18	90.0	2	12.5	6	37.5	8	50.0	18	100.0	14	100.0			1	8	3	6	
		加熱	11	10	100.0	10	90.9	1	9.1	8	100.0	2	18.2	3	27.3	6	54.5	11	100.0	6	100.0			1	1	4	3	3
西部	4	生	1	1		1		1		1					1		1								1			
		加熱	3	3		3		3		3				2	1		3									1	2	
西部広島	5	生	3	3		2	1	3		3				1	2		3			3							1	2
		加熱	2	2		1	1	1		1			1		1		2			2							1	1
西部呉		生																										
		加熱																										
西部東	5	生	3	3		3		3		3		1	1	1		3										1	1	1
		加熱	2	2		2		2		2				2		2										1	1	
東 部	8	生	6	6		5	1	6		6		1	2	3		6				6					3	1	2	
		加熱	2	2		2		2		2		1		1		2				2							2	2
東部福山	5	生	4	4		4		4		4			2		4					4					1	3		
		加熱	1	1		1		1		1			1		1					1						1		
北 部	2	生	1	1		1		1		1				1		1				1								1
		加熱	1	1		1		1		1				1		1				1								1
政令市計	15	生	12	15	100.0	14	93.3	1	6.7	2	100.0	2	14.3	3	21.4	9	64.3	1		2	100.0					8	5	2
		加熱	3	3	100.0	3	100.0								2	66.7	1	33.3							1	1	1	1
広島市	13	生	10	13		13		13		13		2	3	8												8	3	2
		加熱	3	3		3		3		3			2	1											1	1	1	
呉 市		生																										
		加熱																										
福山市	2	生	2	2		1	1	2		2				1		1				2							2	
		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	145	140	5	139		45				19
	2類	35	35		33	2	12			6	24
	計	180	175	5	172	2	57			6	43
加熱調理用	1類	259	226	33	257	2	95	1		2	56
	2類	56	50	6	55	1	18		1	4	28
	計	315	276	39	312	3	113	1	1	6	84
計	1類	404	366	38	396	2	140	1		2	75
	2類	91	85	6	88	3	30		1	10	52
	計	495	451	44	484	5	170	1	1	12	127

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				1類	2類						
食	製品	法11条	発見件数	5	3	8	加工処理	法11条	発見件数					
			措置件数	5	3	8			措置件数					
		措置内容	禁止	5	3	8		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					
		その他(細菌)	発見件数		1	1		その他	発見件数					
			措置件数		1	1			措置件数					
	査	その他(塩分濃度)	発見件数	1	22	23	施設	発見件数						
			措置件数	1	22	23		措置件数						
			措置内容	始末書					措置内容	取消				
				顛末書						禁止				
				指示書	1			1		停止				
	その他		22	22	措置									
	品	表	法19条	発見件数				その他	法19条	発見件数				
				措置件数						措置件数				
			措置内容	禁止					措置内容	始末書				
				停止						顛末書				
始末書							指示書							
示		その他	発見件数	1		1	施設数(H28.3月末現在)	318	97	415				
			措置件数	1		1		監視件数	1,339	390	1729			
			措置内容	始末書					収去件数	397	86	483		
				顛末書					検便実施状況	従事者数	2,585	1,050	3635	
				指示書						実施者数	1,628	414	2042	
その他	1		1											
保	法11条	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29年3月末現在	法11条	発見件数					
			措置件数						措置件数					
		措置内容	禁止					措置内容	始末書					
			停止						顛末書					
			始末書						指示書					
	その他	その他	発見件数					その他	発見件数					
			措置件数						措置件数					
			措置内容	始末書						措置内容	始末書			
				顛末書							顛末書			
				指示書							指示書			
その他					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28年11月から平成29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、67地点を設定した。

平成28年11月に67地点、平成29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28年11月から平成29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)

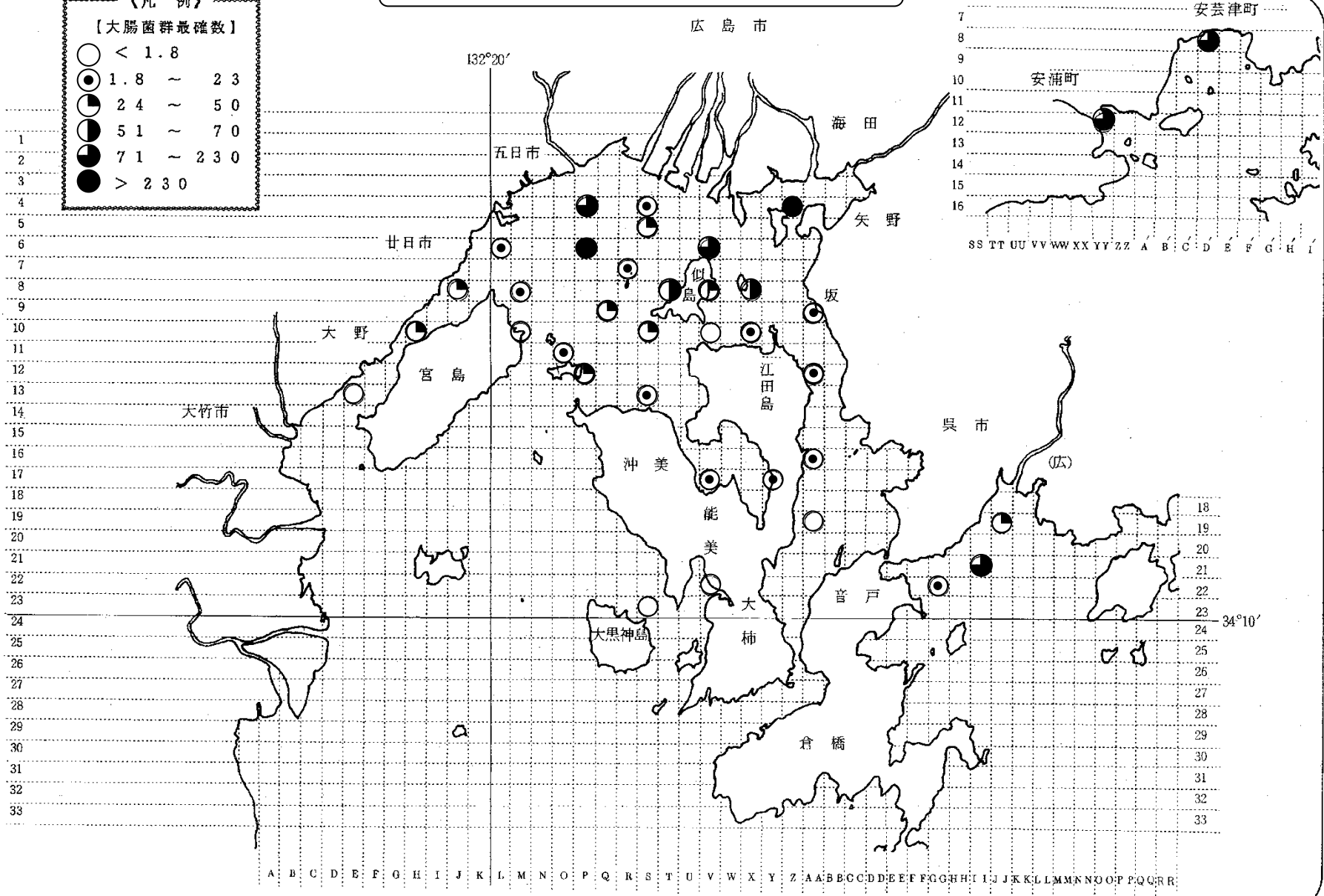
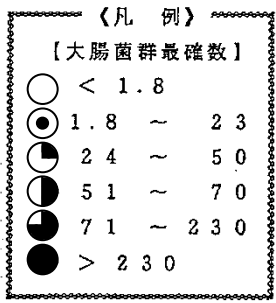


図4 海水定点(基本)検査結果図(2月)

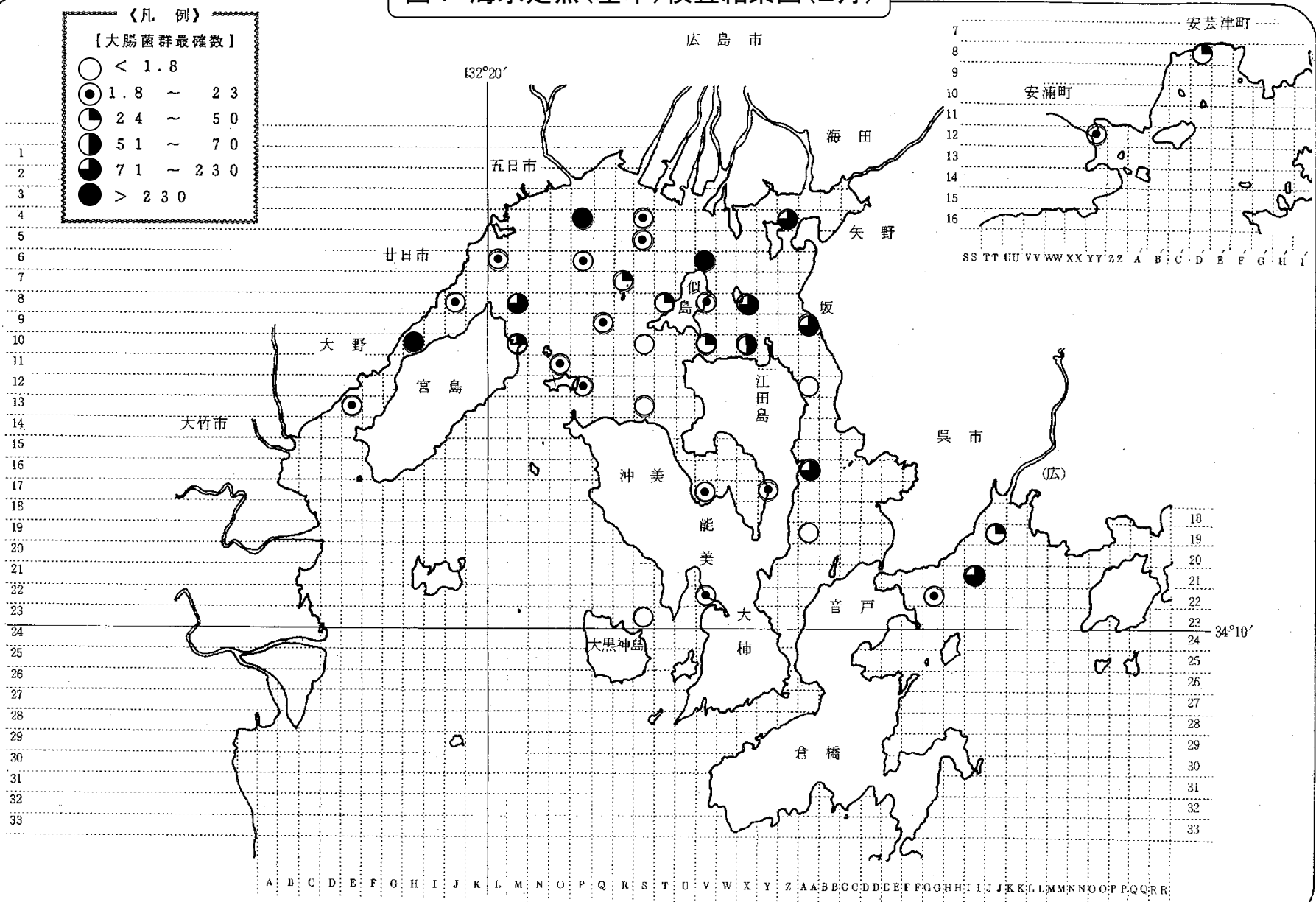


図5 海水定点(基本及び主要)検査結果図(3月)

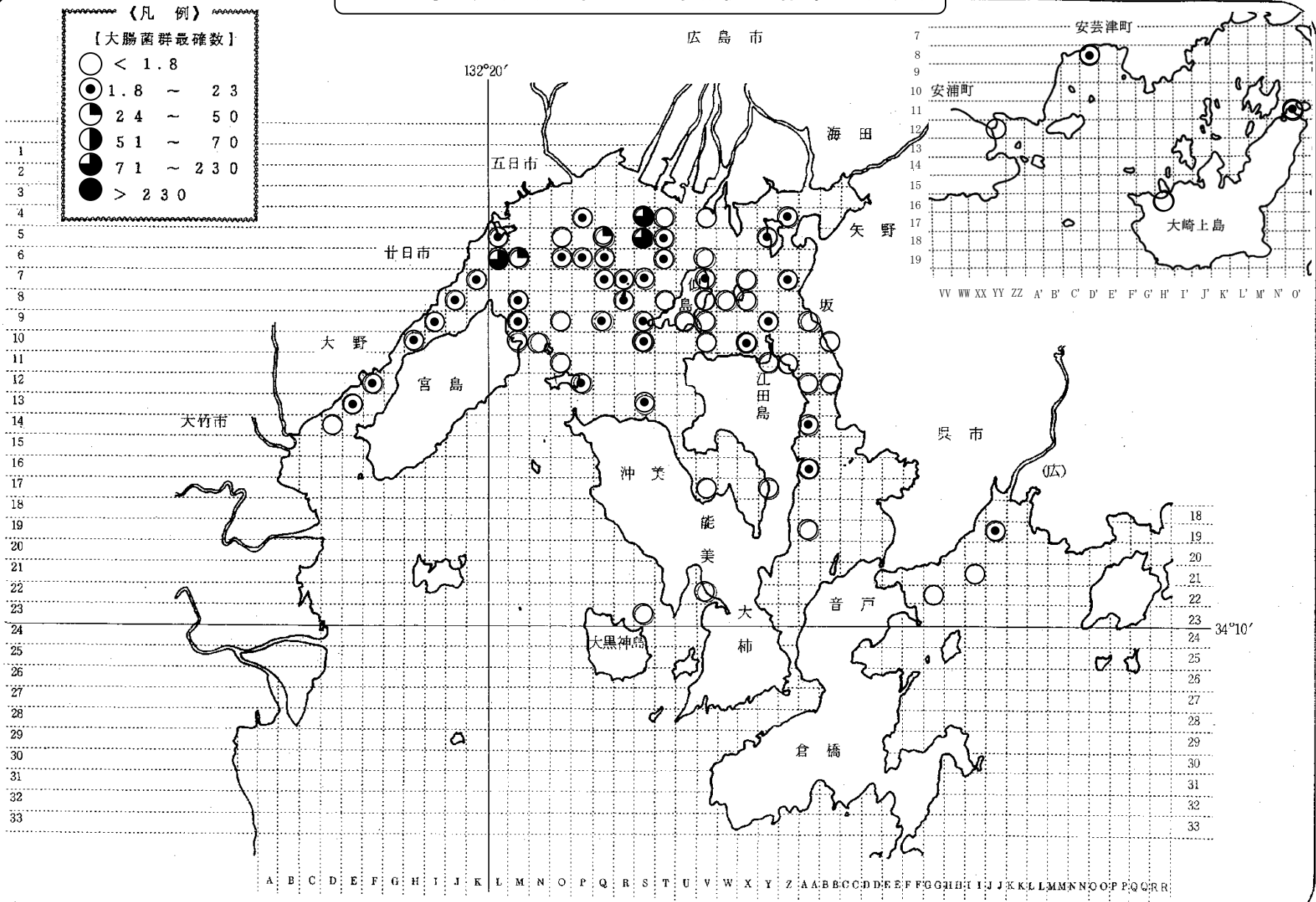


図6 養殖場別かき検査結果図(11月)

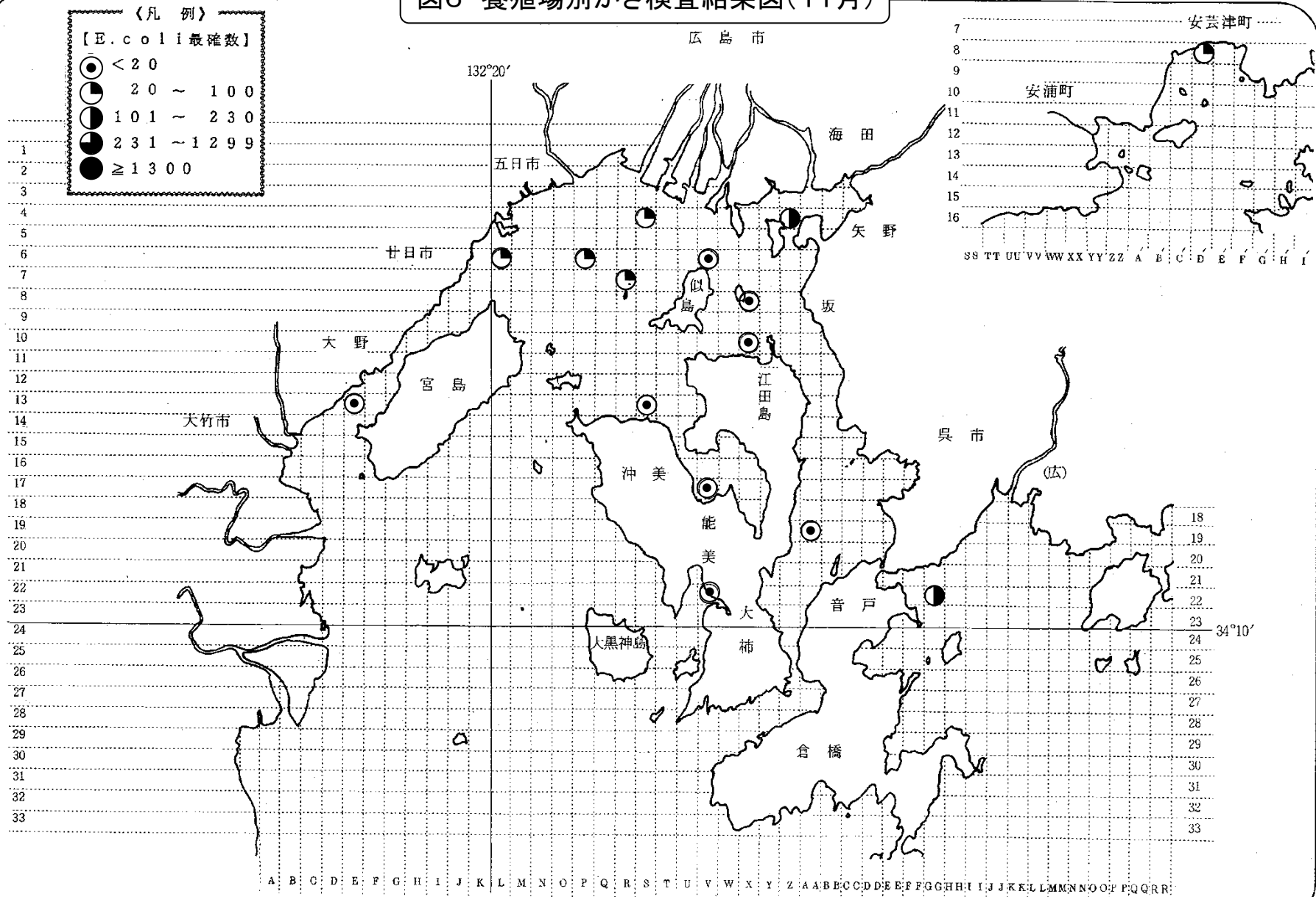
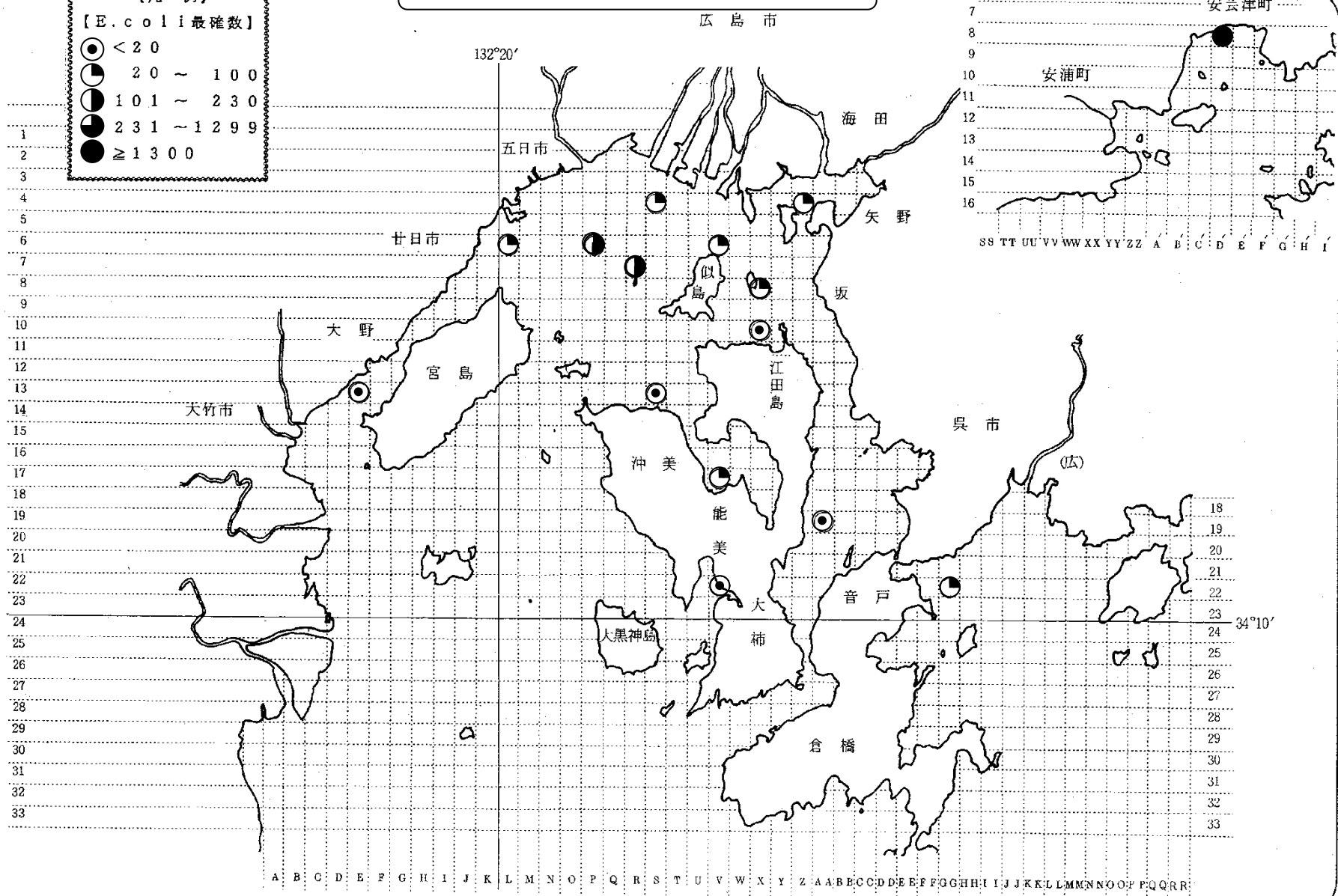
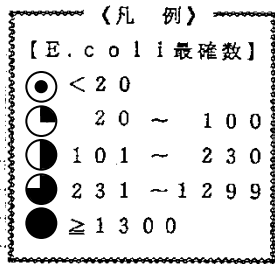


図7 養殖場別かき検査結果図(1月)

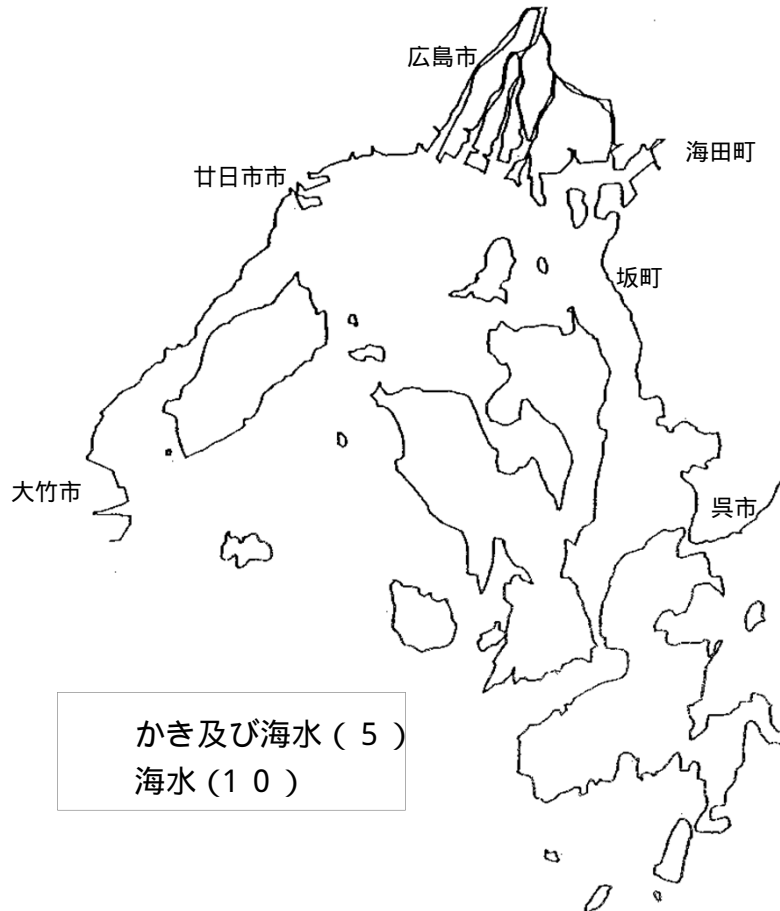


5 夏期養殖海域調査

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28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



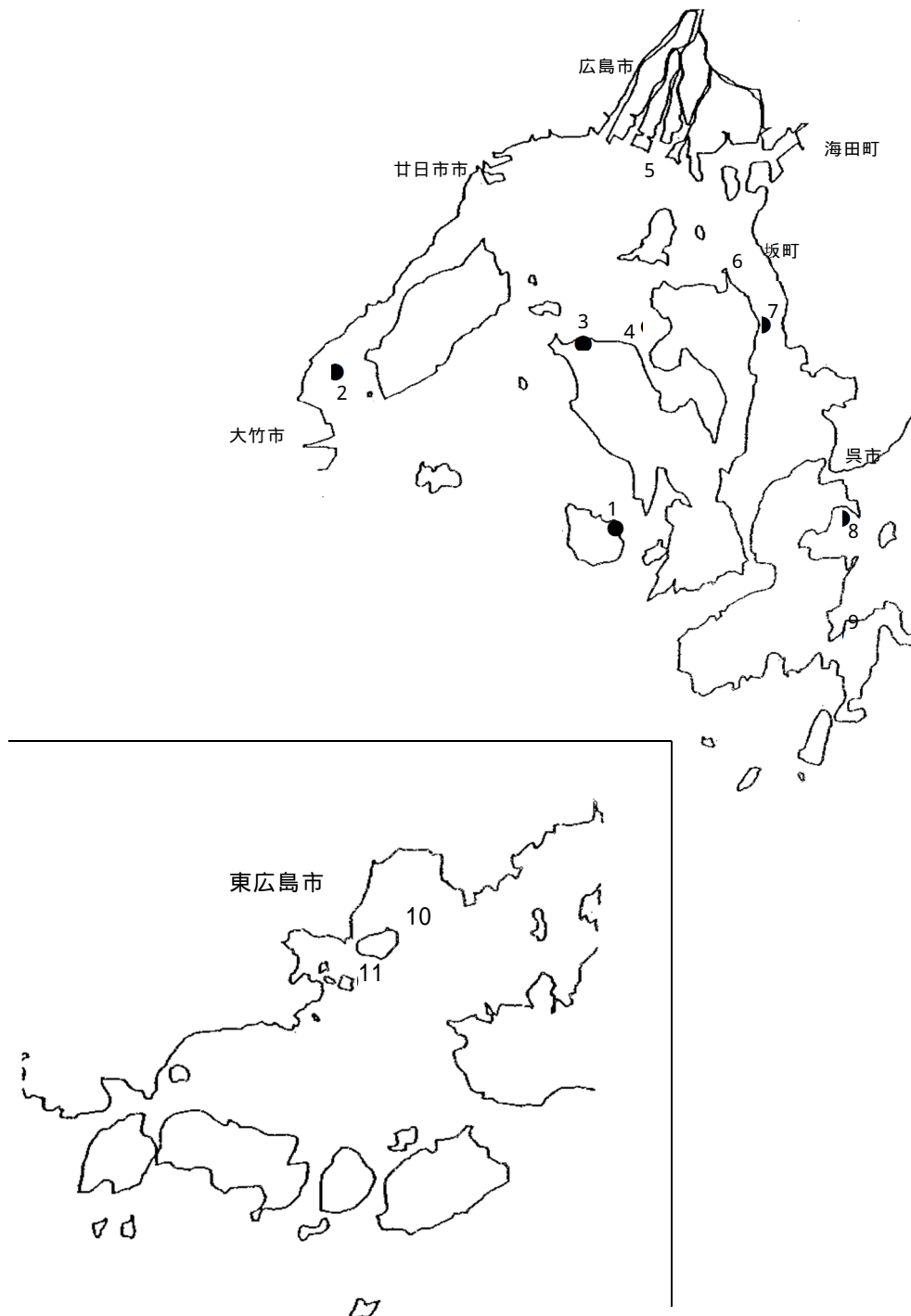
(2) 検査結果

	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	300	83	93	14	0.230
最大値	2,100	790	24,000	130	11
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28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	280	20	0.13	0.65	0.05	5.1	0.01
	2	420	21	0.08	0.40	0.05	4.3	<0.01
	3	170	13	0.11	0.30	0.08	4.6	<0.01
	4	470	33	0.12	0.37	0.11	4.5	<0.01
	5	200	18	0.12	0.30	0.08	4.8	<0.01
	6	250	22	0.13	0.29	0.04	5.1	<0.01
	7	180	19	0.12	0.24	0.04	4.2	<0.01
	8	280	29	0.14	0.39	0.06	4.3	0.01
	9	250	25	0.14	0.37	0.07	3.5	0.01
	10	250	35	0.215	0.54	0.09	4.5	0.02
	11	300	42	0.16	0.66	0.08	3.9	0.02

: 亜ヒ酸 (As_2O_3) 量に換算して表示

注 1 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

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

2 鉛 , カドミウム : かきの国内基準なし

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

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

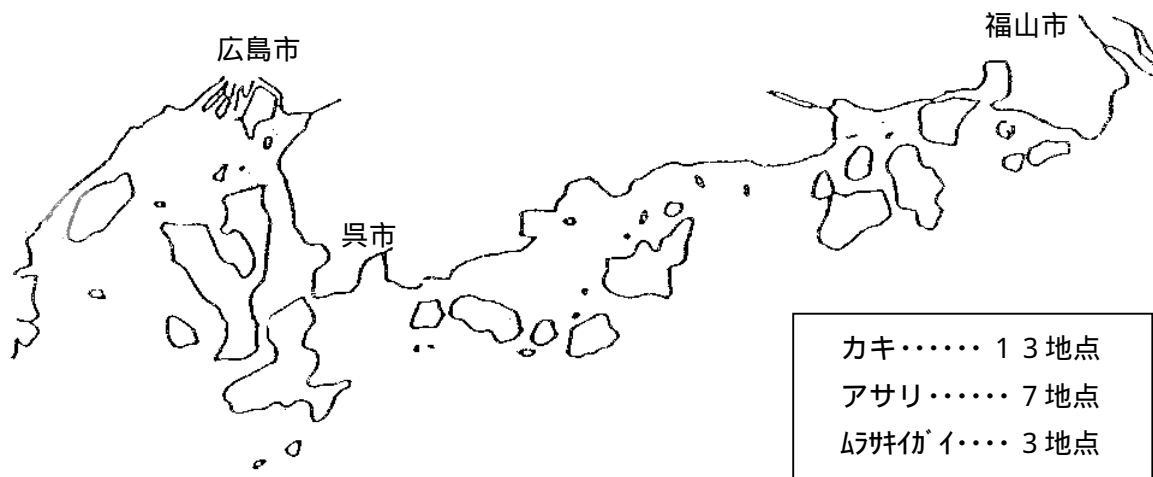
5 総水銀 : 暫定的基準値 : 0.4ppm (1ppmは1 μg /gに相当する。)

7 貝毒検査

平成28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
カキ	28	ND	28	ND	14	ND	13	ND	13	ND
アサリ	9	ND	12	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		11月	
	検体	結果	検体	結果
カキ	13	ND	1	ND
アサリ	3	ND	0	
ムラサキガイ	1	ND	0	

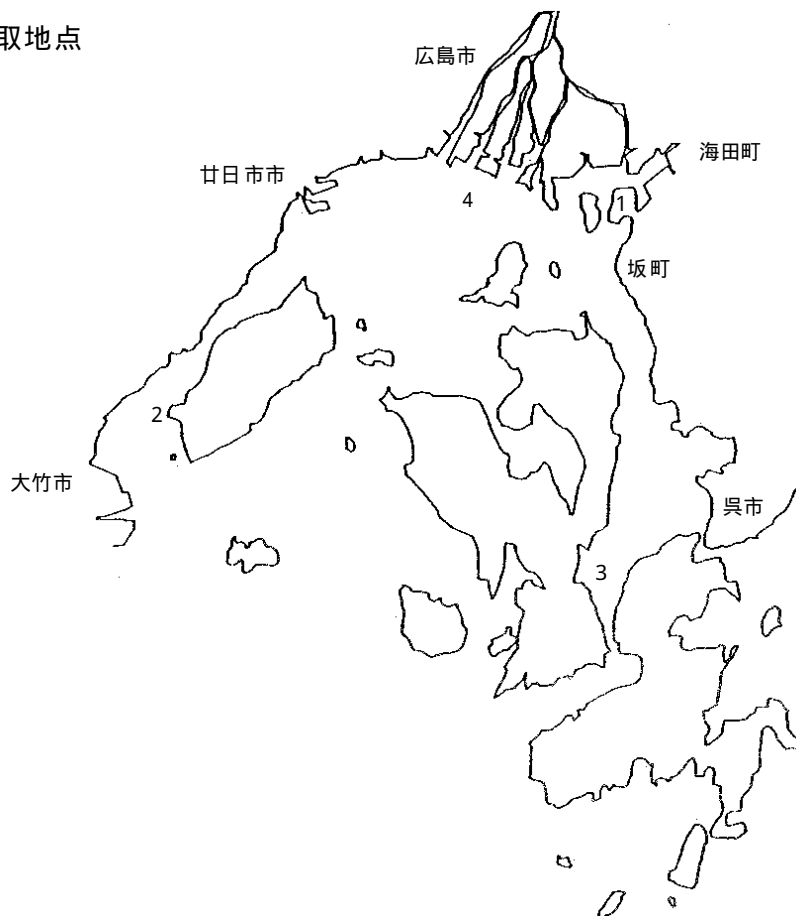
(注)

- 1 ND：麻痺性貝毒で1.75 MU/g未満
下痢性貝毒で0.05 MU/g未満
- 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28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P C B及び水銀検査

平成28年7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5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	1				1		1 (0.11ppm)		
マダイ	1			1				1	
シログチ	1				1			1	
コチ	1				1		1 (0.14ppm)		
ゲンチョウ	1				1			1	
アジ	1				1			1	
計	6	0	0	1	5	0	2	4	0

注 暫定的規制値

P C B 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28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	市場		
産	場	愛知県	愛媛県	宮崎県
地	地			
検	体	1	1	1
抗生物質		不検出		
サ	ル	ND		
フ	ア			
剤	剤			
ス	ル	ND		
フ	ア			
モ	ノ			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス	0.005		
ル	ル			
メ	メ	ND		
ト	ト			
キ	キ	ND		
シ	シ			
ン	ン	0.009		
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			
ス	ス			
ル	ル			
メ	メ			
ト	ト			
キ	キ			
シ	シ			
ン	ン			

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	T
クロダイ	2	天然	いずれもND			いずれもND		
マダイ	1		ND			ND		
マダイ	2	養殖	いずれもND			いずれも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 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とすると，
 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。

1 2 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	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	魚介類販売業者	仕出し販売業者	魚介類販売業者	料理師専修学校	
総計	施設数	137	269	69	60	70	17	154	1	0	1	0	6	0	0	784	
	処理者数	153	271	85	82	93	17	163	1	0	1	0	8	0	0	874	
県立計	施設数	25	86	24	34	39	2	37	0	0	1	0	6	0	0	254	
	処理者数	28	100	35	53	57	2	47	0	0	1	0	8	0	0	331	
西部	施設数	2	5	2	11	5	0	7	0	0	0	0	2	0	0	34	
	処理者数	2	6	2	19	7	0	8	0	0	0	0	2	0	0	46	
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	0	0	3	0	0	0	0	1	0	0	0	0	7	
	処理者数	1	2	0	0	3	0	0	0	0	1	0	0	0	0	7	
西部東	施設数	6	22	4	5	14	0	7	0	0	0	0	1	0	0	59	
	処理者数	7	23	7	5	18	0	10	0	0	0	0	1	0	0	71	
東部	施設数	13	26	11	15	7	2	10	0	0	0	0	0	0	0	84	
	処理者数	15	34	15	23	12	2	14	0	0	0	0	0	0	0	115	
東部福山	施設数	0	10	0	0	6	0	5	0	0	0	0	0	0	0	21	
	処理者数	0	12	0	0	12	0	5	0	0	0	0	0	0	0	29	
北部	施設数	2	12	3	1	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	23	
	処理者数	2	13	3	3	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	27	
政令市計	施設数	112	183	45	26	31	15	117	1	0	0	0	0	0	0	530	
	処理者数	125	171	50	29	36	15	116	1	0	0	0	0	0	0	543	
広島市	施設数	18	183	45	14	5	15	77	0	0	0	0	0	0	0	357	
	処理者数	19	171	50	13	5	15	70	0	0	0	0	0	0	0	343	
呉市	施設数	16	0	0	3	10	0	19	1	0	0	0	0	0	0	49	
	処理者数	19	0	0	5	12	0	20	1	0	0	0	0	0	0	57	
福山市	施設数	78	0	0	9	16	0	21	0	0	0	0	0	0	0	124	
	処理者数	87	0	0	11	19	0	26	0	0	0	0	0	0	0	143	

(平成29年3月末現在)