

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 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	4,890	4,879	0	0	0	0	0	0	493	910	0	0	0	0	0	0	0	0	0	161	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	311	1,509	3	0	3	0	0	0	92	457	1	0	1	0	0	0	5,947	7,769	4
県立計	1,995	1,705	0	0	0	0	0	0	161	178	0	0	0	0	0	0	0	0	0	46	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	187	1,153	3	0	3	0	0	0	49	298	0	0	0	0	0	0	2,438	3,337	3	
西部	284	309	0						16	15	0								2	0	0									84	464	0						14	76	0					400	864	0			
西部広島	306	242	0						15	10	0								5	0	0									14	137	1		1				1	6	0					341	395	1			
西部呉	73	62	0						27	46	0								11	1	0									67	391	2		2				17	106	0					195	606	2			
西部東	399	231	0						14	26	0								9	0	0									22	161	0						11	59	0					455	477	0			
東部	540	398	0						76	80	0								18	2	0									0	0	0						6	51	0					640	531	0			
東部福山	142	243	0						4	0	0								0	0	0									0	0	0						0	0	0					146	243	0			
北部	251	220	0						9	1	0								1	0	0									0	0	0						0	0	0					261	221	0			
政令市計	2,895	3,174	0	0	0	0	0	0	332	732	0	0	0	0	0	0	0	0	115	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	124	356	0	0	0	0	0	0	0	43	159	1	0	1	0	0	0	3,509	4,432	1	
広島市	1,739	2,293	0						172	603	0								12	1	0									57	99	0						19	56	0					1,999	3,052	0			
呉市	462	268	0						97	63	0								75	8	0									65	253	0						21	74	0					720	666	0			
福山市	694	613	0						63	66	0								28	2	0									2	4	0						3	29	1		1				790	714	1		

(注)施設数は、平成31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	538	生 (%)	166	162	4	167		67		3	2	28		18	55	1	7		17	1		
		加熱 (%)	372	349	23	361	8	124	14	1	2	89		67	109	2	3		59	4		
県立計	414	生 (%)	93	90	3	93		26		2	1	18		10	47	1	7		10			
		加熱 (%)	321	300	21	312	7	103	14	1	2	65		58	100	1	3		52	3		
西 部	159	生	18	18		18		3		1		2			3							
		加熱	141	140	1	140	1	1				1			1							
西部広島	33	生	2	1	1	2		1						2					2			
		加熱	31	30	1	31		10	1		1	4		26	5				23	3		
西部呉	103	生	37	35	2	37		8				3			26							
		加熱	66	65	1	63	1	41	1			8		3	41							
西部東	72	生	21	21		21		3			1	3			4							
		加熱	51	50	1	47	4	35		1	1	20			22							
東 部	40	生	8	8		8		4				8		8	7	1			8			
		加熱	32	15	17	31	1	16	12			32		29	31	1	3		29			
東部福山	5	生	5	5		5		5				1			5		5					
		加熱																				
北 部	2	生	2	2		2		2		1		1			2		2					
		加熱																				
政令市計	124	生 (%)	73	72	1	74		41		1	1	10		8	8				7	1		
		加熱 (%)	51	49	2	49	1	21				24		9	9	1			7	1		
広島市	36	生	12	12		12				1	1	10										
		加熱	24	22	2	23	1					24										
呉 市	72	生	53	53		54		33														
		加熱	19	19		18		13					1	2								
福山市	16	生	8	7	1	8		8					8	8					7	1		
		加熱	8	8		8		8					8	7	1				7	1		

(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	510	生 (%)	151	147	4	152		56			1	21			18	44	1	17	1	
		加熱 (%)	359	337	22	348	8	111	14		4.5	95.5			67	96	2	59	4	
県立計	390	生 (%)	82	79	3	82		15				14			10	36	1	10		
		加熱 (%)	308	288	20	299	7	90	14			55			58	87	1	52	3	
西部	155	生	15	15		15														
		加熱	140	139	1	139	1													
西部広島	28	生	2	1	1	2		1							2			2		
		加熱	26	26		26		5	1						26			23	3	
西部呉	103	生	37	35	2	37		8				3				26				
		加熱	66	65	1	63	1	41	1			8			3	41				
西部東	67	生	20	20		20		2				3				3				
		加熱	47	46	1	43	4	31				18				18				
東 部	37	生	8	8		8		4			8			8	7	1	8			
		加熱	29	12	17	28	1	13	12			29			29	28	1	29		
東部福山		生																		
		加熱																		
北 部		生																		
		加熱																		
政令市計	120	生 (%)	69	68	1	70		41			1	7			8	8		7	1	
		加熱 (%)	51	49	2	49	1	21			12.5	87.5			1.0	100.0		87.5	0.1	
広島市	32	生	8	8		8					1	7								
		加熱	24	22	2	23	1					24								
呉 市	72	生	53	53		54		33												
		加熱	19	19		18		13							1	2				
福山市	16	生	8	7	1	8		8						8	8		7	1		
		加熱	8	8		8		8						8	7	1	7	1		

(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 だ 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	28	生 (%)	15	15		15		11		3	1	7	11		7				8	2	1	
		加熱 (%)	13	12	1	13		13		1	2	10	13		3		1	2	4	4	2	
県立計	24	生 (%)	11	11		11		11		2	1	4	11		7				8	2	1	
		加熱 (%)	13	12	1	13		13		1	2	10	13		3		1	2	4	4	2	
西 部	4	生	3	3		3		3		1		2	3						2		1	
		加熱	1	1		1		1				1	1			1						
西部広島	5	生																				
		加熱	5	4	1	5		5			1	4	5							1	3	1
西部呉		生																				
		加熱																				
西部東	5	生	1	1		1		1			1		1							1		
		加熱	4	4		4		4		1	1	2	4							1	2	1
東 部	3	生																				
		加熱	3	3		3		3				3	3		3				1	1	1	
東部福山	5	生	5	5		5		5				1	5		5					3	2	
		加熱																				
北 部	2	生	2	2		2		2		1		1	2		2					2		
		加熱																				
政令市計	4	生 (%)	4	4		4		4		1		3										
		加熱 (%)		100.0		100.0					25.0		75.0									
広島市	4	生	4	4		4		4		1		3										
		加熱																				
呉 市		生																				
		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	1類	109	106	3	109		35				
	2類	42	41	1	43		21			1	21
	計	151	147	4	152		56			1	21
加熱調理用	1類	280	276	4	272	6	78				24
	2類	79	61	18	76	2	33				55
	計	359	337	22	348	8	111				79
計	1類	389	382	7	381	6	113				24
	2類	121	102	19	119	2	54			1	76
	計	510	484	26	500	8	167			1	100

※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 品	製 品	法11条	発見件数	3	1	4	食 加 工 処 理	法11条	発見件数			
			措置件数	3	1	4			措置件数			
		措置内容	禁止					措置内容	禁止			
			停止						停止			
			廃棄						始末書			
			措置						顛末書			
			始末書	2		2			指示書			
			顛末書						その他			
		指示書				その他		発見件数	3		3	
		その他	3		3			措置件数	3		3	
	その他(細菌)	発見件数	4	3	7		措置内容	始末書				
		措置件数	3	3	6			顛末書				
		措置内容	始末書			指示書						
	検 査	その他(塩分濃度)	指示書				その他	3		3		
			その他	4	3	7	施 設	発見件数	1		1	
			発見件数		1	1		措置件数	1		1	
			措置件数		1	1		措 置 内 容	取消			
			措置内容	始末書					禁止			
		指示書				停止						
		その他		1	1	措置						
						改善						
		表 示	法19条	始末書				措 置 内 容	始末書			
				顛末書					顛末書			
指示書						指示書	1			1		
その他						その他						
発見件数						そ の 他	発見件数		2		2	
措置件数					措置件数		2		2			
措置内容	禁止				措 置 内 容		始末書					
始末書							顛末書					
顛末書							指示書	2		2		
保 存	法11条		指示書				その他					
		その他				施 設 数(H31.3月末現在)	311	92	403			
		発見件数					監 視 件 数	1,509	457	1,966		
		措置件数						収 去 件 数	389	121	510	
		措置内容	始末書				検 便 実 施 状 況		従 事 者 数	2,707	920	3,627
指示書				実 施 者 数	2,240			679	2,919			
その他	その他	その他										
指示書												
その他	その他	その他										

※ 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36点設定した。

平成30年11月から平成31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30年11月に67地点、平成31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30年11月から平成31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)

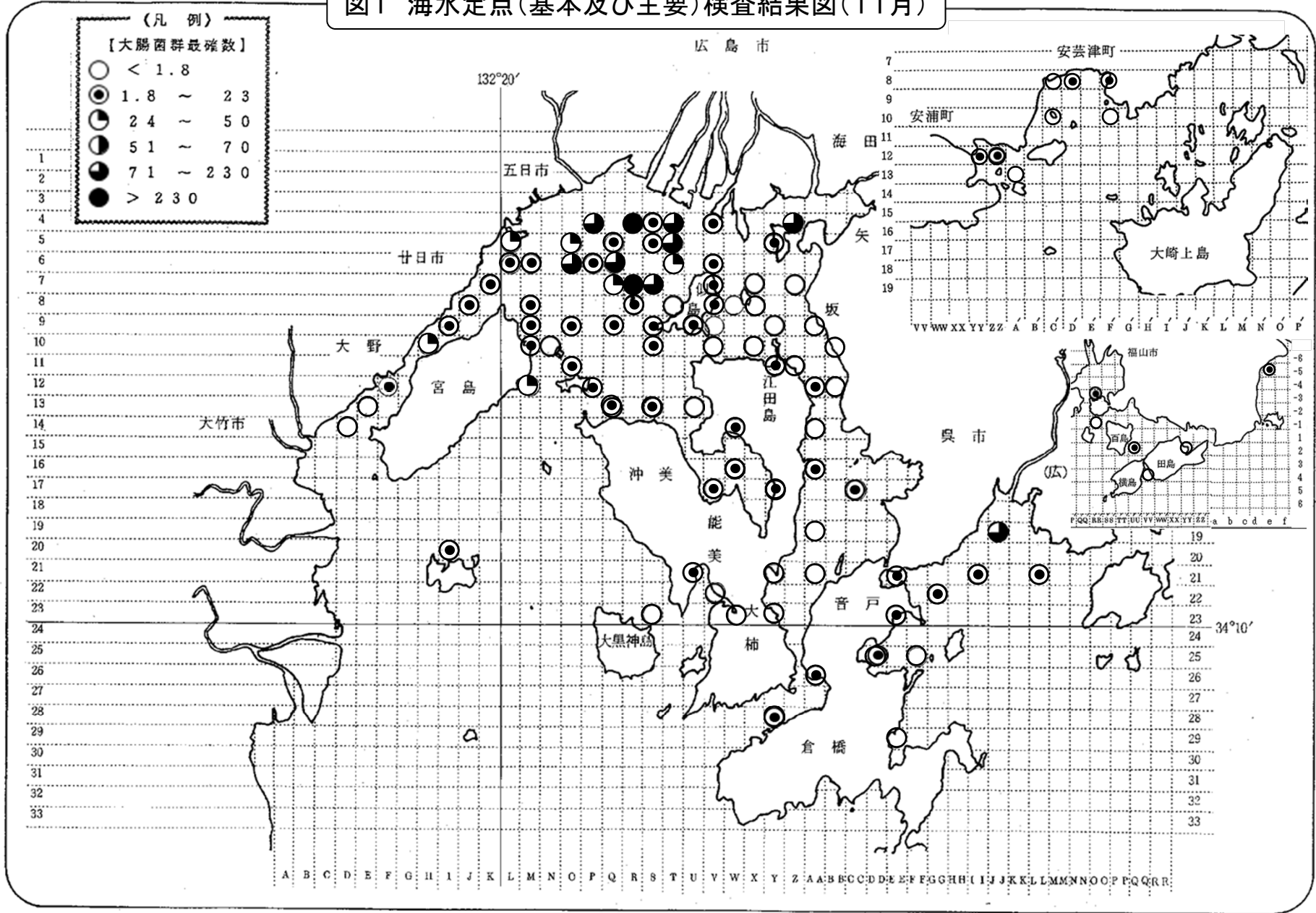


図2 海水定点(基本)検査結果図(12月)

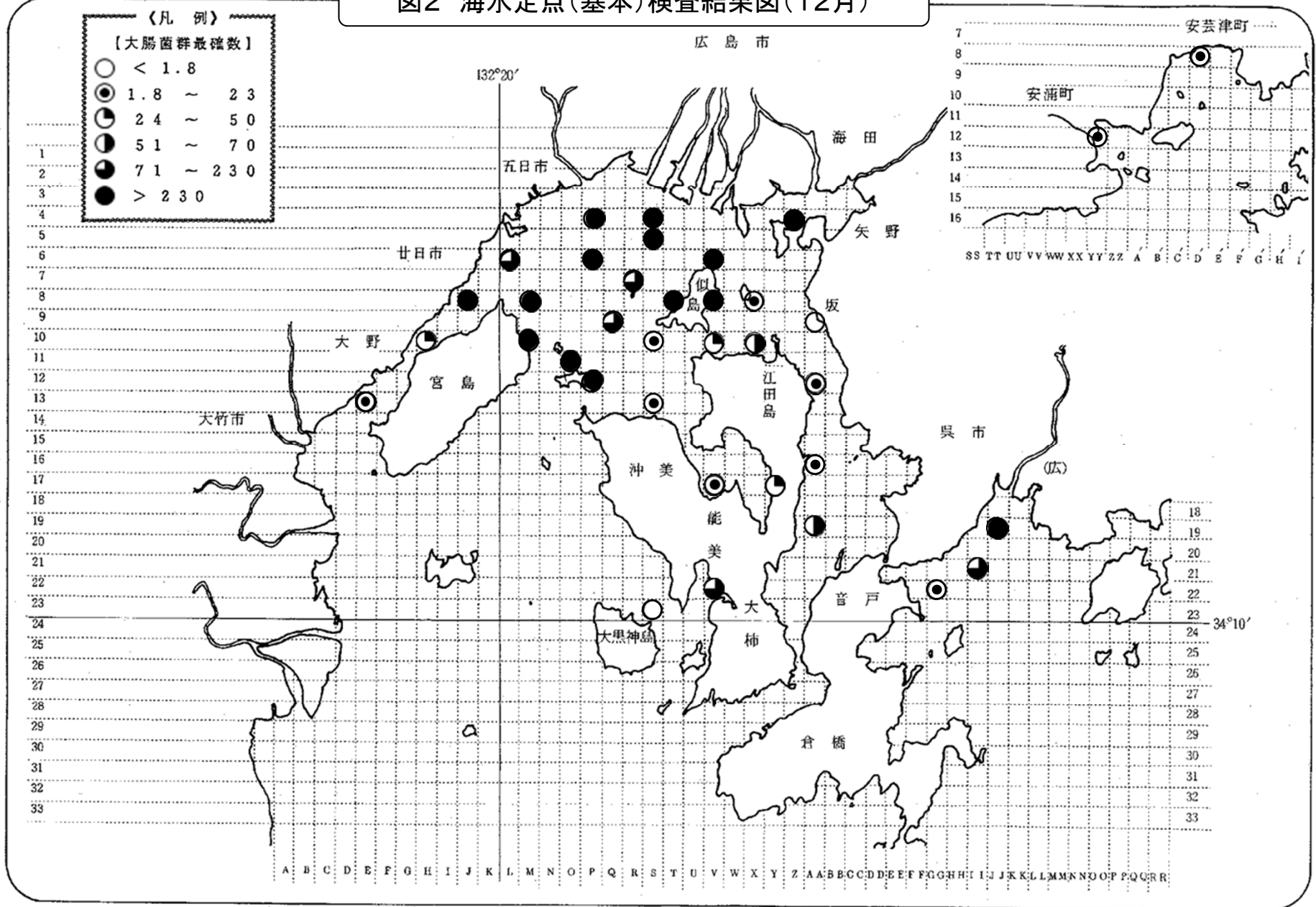


図3 海水定点(基本及び主要)検査結果図(1月)

【凡例】

【大腸菌群最雑数】

- < 1.8
- ◐ 1.8 ~ 23
- ◑ 24 ~ 50
- ◒ 51 ~ 70
- ◓ 71 ~ 230
- > 230

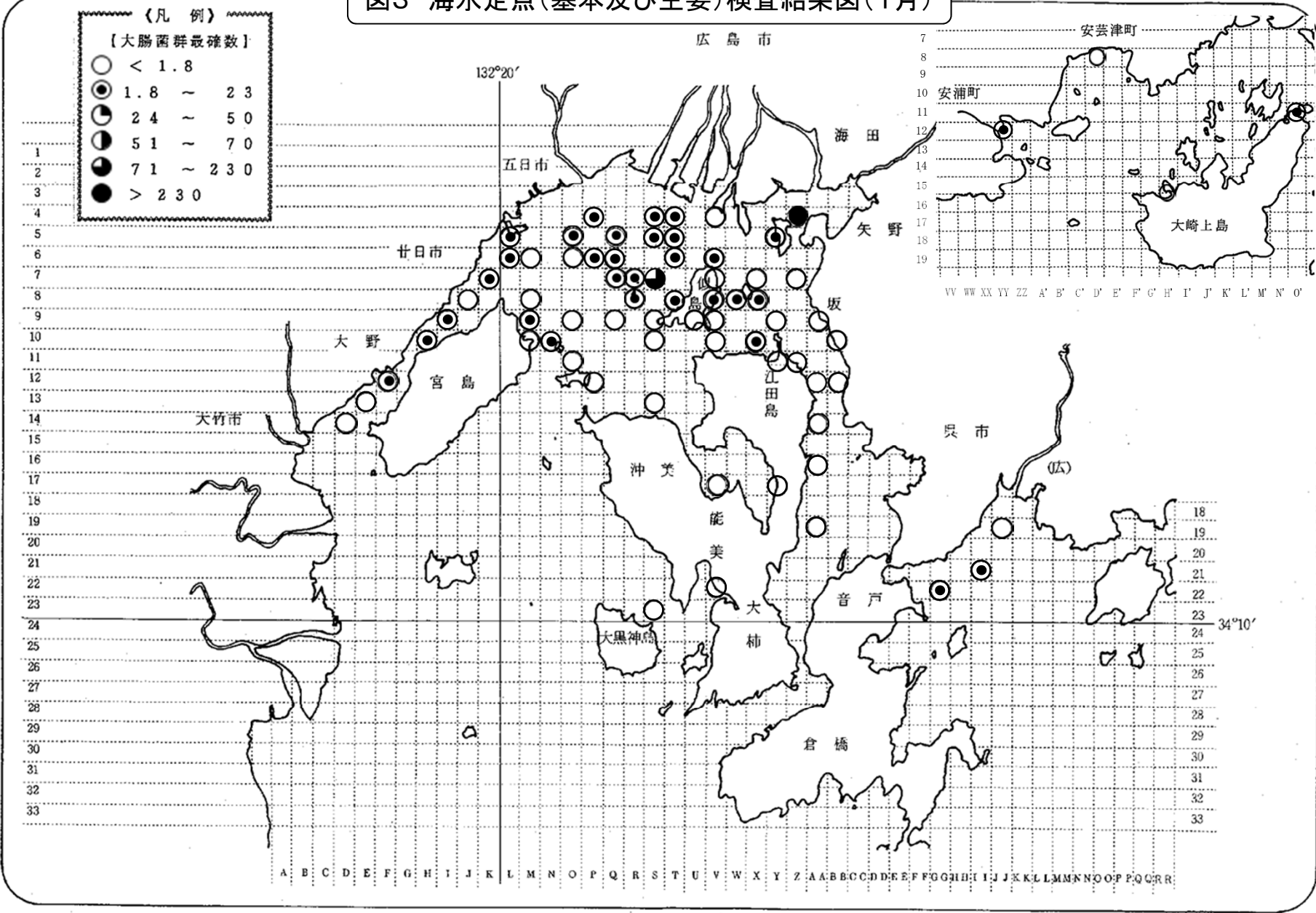


图4 海水定点(基本)検査結果図(2月)

【凡例】

【大腸菌群最確数】

- < 1.8
- ◐ 1.8 ~ 23
- ◑ 24 ~ 50
- ◒ 51 ~ 70
- ◓ 71 ~ 230
- > 230

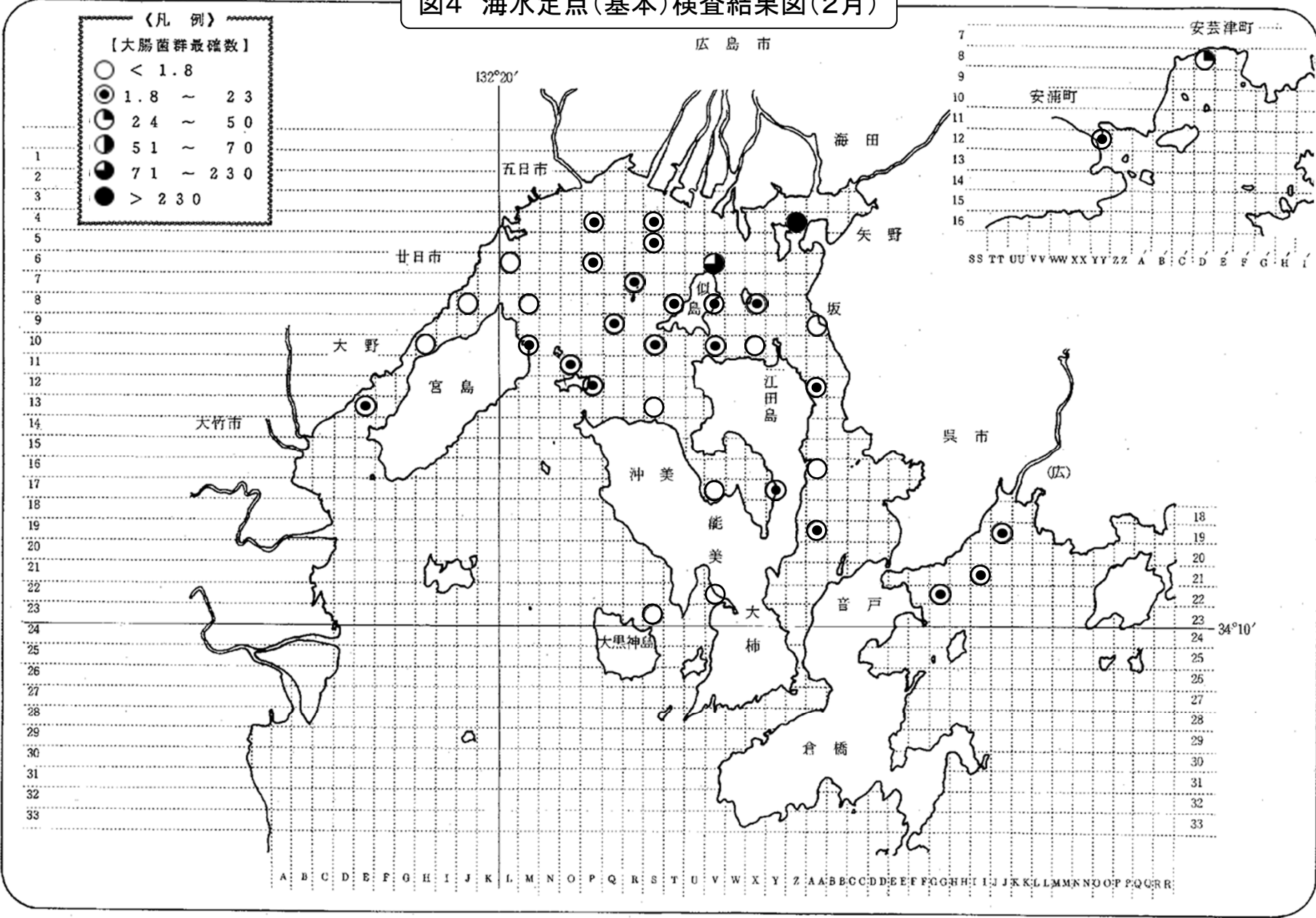
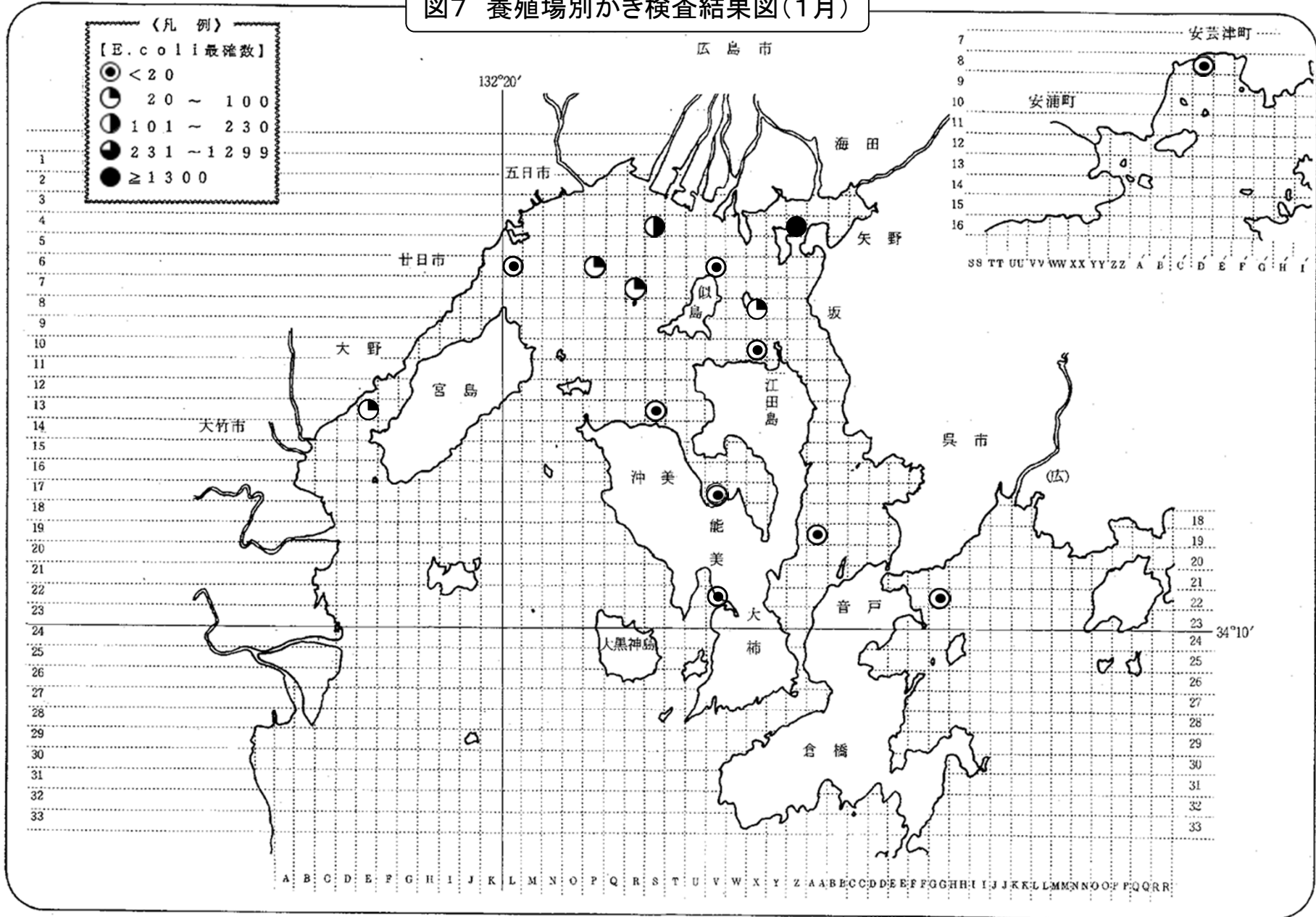


図7 養殖場別かき検査結果図(1月)

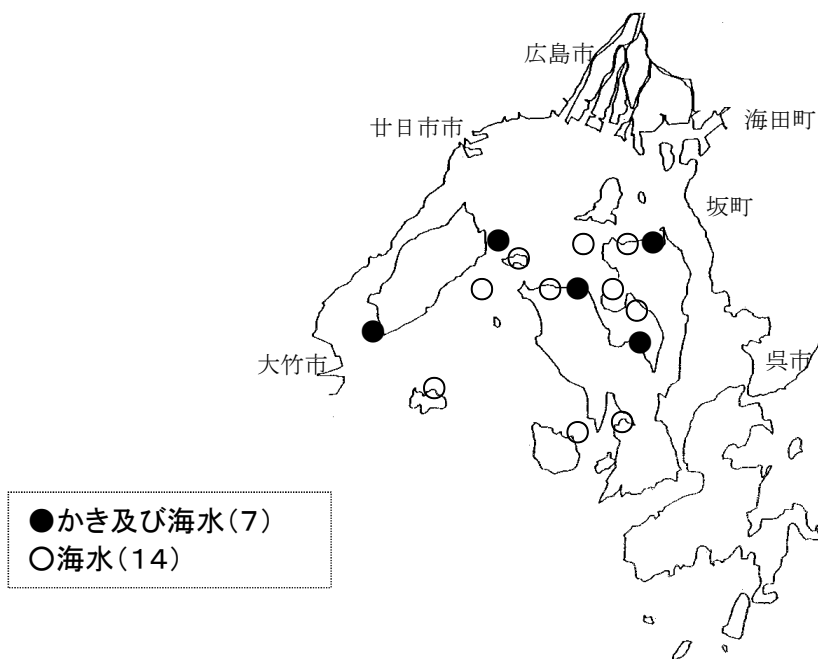


5 夏期養殖海域調査

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30年4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	400	110	93	8	0.073
最大値	4,400	17,000	9,300	240	4
最小値	100	<18	<3.0	<1.8	<0.030

平成29年度夏期養殖海域調査結果

1. かき

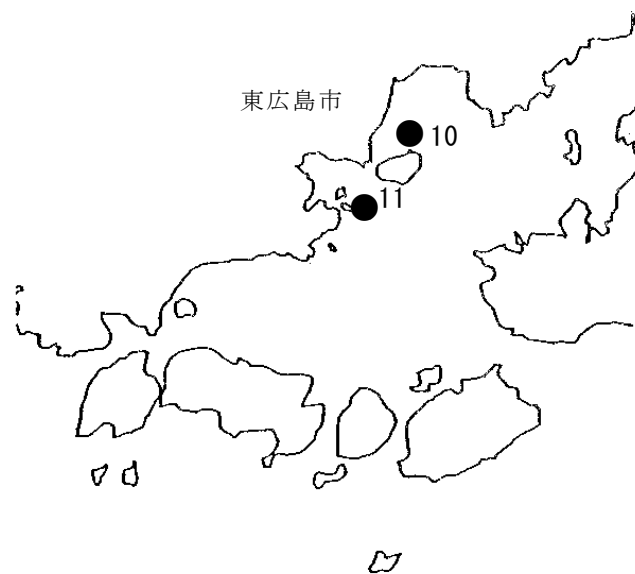
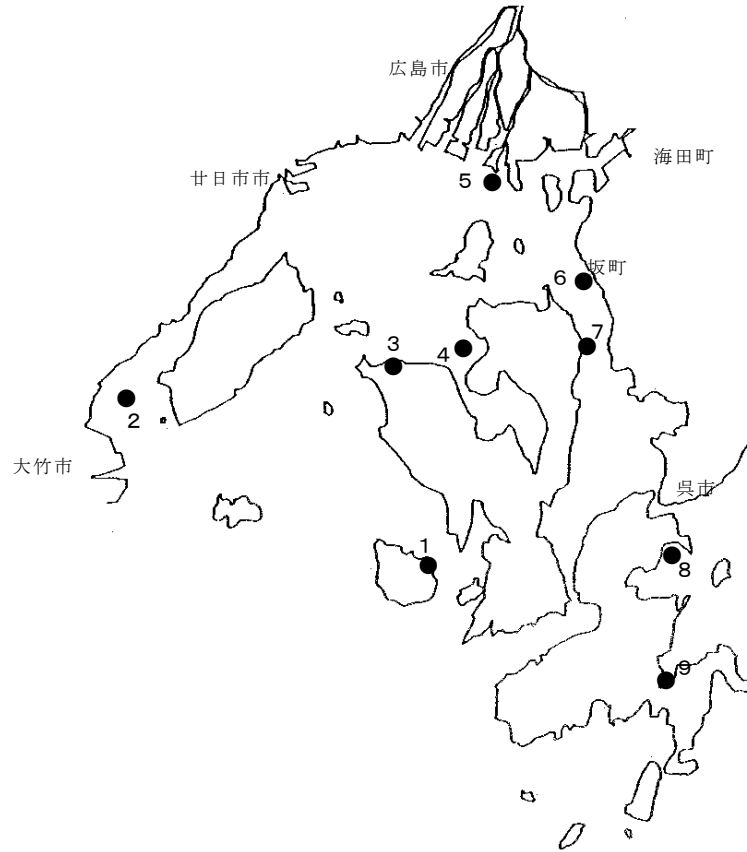
	採取地点	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	中央値	最大値	最小値
細菌数 (個/g)	10-X			200	4,400	1,200	700	600	400	4,400	100
	17-W			400	500	1,400	500	400			
	13-S			100	1,000	300	900	400			
	16-E			100	100	100	2,100	100			
	10-M			500	1,300	400	1,900	500			
	2-Y'Y'	400	500	200		200					
	4-V'V'	200	300	700		300					
大腸菌群数 (MPN/100g)	10-X			100	56	4,900	1,700	490	210	13,000	<18
	17-W			210	< 18	13,000	78	110			
	13-S			40	78	210	330	490			
	16-E			45	< 18	230	490	20			
	10-M			68	18	20	330	330			
	2-Y'Y'	93	390	68		1,100					
	4-V'V'	110	330	7,900		330					
E. Coli (MPN/100g)	10-X			< 18	< 18	130	1,100	20	110	17,000	<18
	17-W			< 18	< 18	330	45	< 18			
	13-S			< 18	< 18	< 18	230	68			
	16-E			20	< 18	< 18	330	< 18			
	10-M			< 18	< 18	< 18	230	< 18			
	2-Y'Y'	18	17,000	45		20					
	4-V'V'	68	330	110		< 18					
腸炎ビブリオ (MPN/g)	10-X			7	9,300	430	93	210	93	9,300	<3.0
	17-W			15	750	930	150	7			
	13-S			21	230	930	23	43			
	16-E			<3.0	230	150	43	43			
	10-M			23	4,300	230	93	230			
	2-Y'Y'	<3.0	<3.0	9		43					
	4-V'V'	<3.0	9	9		4,300					

6 かきの重金属検査

(1) 測定点配置図

平成30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	亜鉛	銅	鉛	カドミウム	総クロム	総砒素※	総水銀
かき	1	430	38	0.62	0.86	0.04	2.8	<0.01
	2	380	22	0.18	0.35	0.09	2.9	<0.01
	3	280	21	0.30	0.74	0.02	2.6	<0.01
	4	650	60	0.24	0.48	0.05	3.2	<0.01
	5	370	27	0.68	0.37	0.06	2.9	<0.01
	6	260	24	0.14	0.38	0.07	3.5	<0.01
	7	190	35	0.44	0.24	<0.01	2.9	<0.01
	8	310	31	0.42	0.40	0.02	3.1	0.01
	9	330	38	0.34	0.45	0.02	3.0	0.02
	10	160	22	0.43	0.45	0.02	2.8	0.01
	11	320	47	0.60	0.79	0.11	3.0	0.02

※：亜ヒ酸 (As₂O₃) 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

3 鉛，カドミウム：かきの国内基準なし

4 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

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

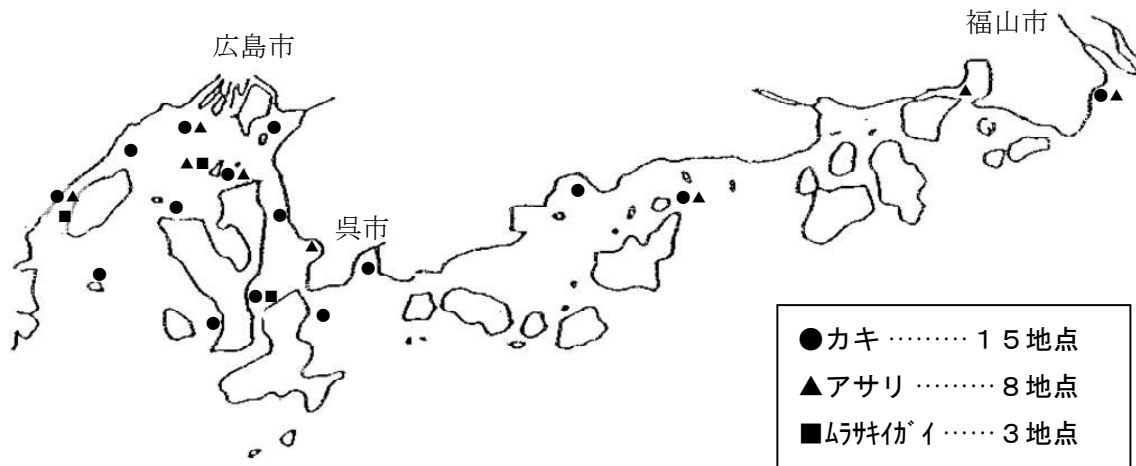
6 総水銀：暫定的基準値：0.4ppm（1ppmは1μg/gに相当する。）

7 貝毒検査

平成30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		6月		10月		11月	
	検体	結果	検体	検査	検体	結果	検査	結果	検査	結果	検体	結果
カキ	29	ND	42	ND~1.83	14	ND			13	ND	14	ND
アサリ	6	ND	15	ND~1.82	5	ND	4	ND~2.03	3	ND	2	ND
ムラサキガイ	2	ND	3	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	2	ND	0	
ムラサキガイ	1	ND	0	

(注)

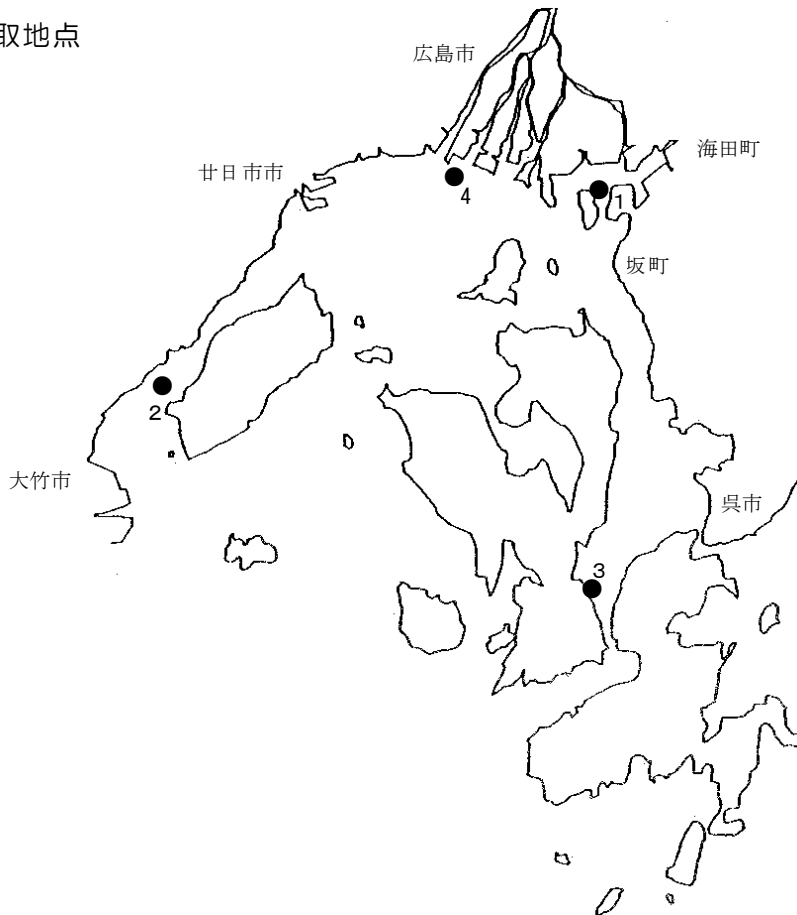
1 N D : 麻痺性貝毒で1.75MU/g未満
下痢性貝毒で0.05MU/g未満

2 規制値：麻痺性貝毒で4MU/g
下痢性貝毒で0.16mgOA当量/kg

8 貝類の有機塩素系物質残留検査

平成30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

平成30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
赤舌	1				1			1 (0.02ppm)	
ボラ	1			1 (0.01ppm)					1
マダイ	1			1 (0.02ppm)				1(0.05ppm)	
コチ	1				1		1 (0.22ppm)		
ホゴメバル	1			1 (0.02ppm)			1 (0.10ppm)		
計	5	0	0	3	2	0	2	2	1

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30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
採	取	市場	
産	場	鹿児島県	愛媛県
検	地	1	1
体		数	
抗生物質		不検出	
サ	ル	ND	
フ	ア	ND	
剤	スルファモノメトキシ	ND	
その他合成抗菌剤	オルメトプリム	ND	
	チアンフェニコール	ND	
	オキシリニック酸(オキシリ酸)	ND	

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 (TPP) 化合物検査

魚介類中のTBT及びTPP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
スズキ	1	天然	ND			ND	
クロダイ	2	天然	いずれもND			いずれも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 μ g/kg体重/日 (80 μ g/体重50kg成人/日)
 TPP：0.5 μ g/kg体重/日 (25 μ 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 μ g/g
 TPP：0.258 μ 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 μ 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	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	131	266	73	56	65	20	158	1	0	1	0	5	1	0	777	
	処理者数	146	257	89	77	87	18	156	1	0	1	0	7	1	0	840	
県立計	施設数	22	83	23	31	36	2	33	0	0	1	0	5	1	0	237	
	処理者数	25	96	34	48	54	2	42	0	0	1	0	7	1	0	310	
西部	施設数	1	4	1	7	4	0	4	0	0	0	0	1	1	0	23	
	処理者数	1	4	1	13	6	0	4	0	0	0	0	1	1	0	31	
西部広島	施設数	1	10	4	2	3	0	3	0	0	0	0	3	0	0	26	
	処理者数	1	11	8	3	4	0	4	0	0	0	0	5	0	0	36	
西部呉	施設数	0	2	0	0	3	0	0	0	0	1	0	0	0	0	6	
	処理者数	0	2	0	0	3	0	0	0	0	1	0	0	0	0	6	
西部東	施設数	6	21	4	5	13	0	7	0	0	0	0	1	0	0	57	
	処理者数	7	21	7	5	17	0	10	0	0	0	0	1	0	0	68	
東部	施設数	12	25	11	16	7	2	9	0	0	0	0	0	0	0	82	
	処理者数	14	33	15	24	12	2	13	0	0	0	0	0	0	0	113	
東部福山	施設数	0	9	0	0	6	0	5	0	0	0	0	0	0	0	20	
	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	109	183	50	25	29	18	125	1	0	0	0	0	0	0	540	
	処理者数	121	161	55	29	33	16	114	1	0	0	0	0	0	0	530	
広島市	施設数	19	183	50	13	5	18	86	0	0	0	0	0	0	0	374	
	処理者数	19	161	55	13	3	16	69	0	0	0	0	0	0	0	336	
呉市	施設数	16	0	0	3	8	0	18	1	0	0	0	0	0	0	46	
	処理者数	19	0	0	5	10	0	19	1	0	0	0	0	0	0	54	
福山市	施設数	74	0	0	9	16	0	21	0	0	0	0	0	0	0	120	
	処理者数	83	0	0	11	20	0	26	0	0	0	0	0	0	0	140	

(平成31年3月末現在)