

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	4,634	4,174	0	0	0	0	0	0	475	834	0	0	0	0	0	0	126	39	0	0	0	0	0	0	298	1,223	0	0	0	0	0	0	90	283	2	0	1	0	0	1	5,623	6,553	2
県立計	1,873	1,569	0	0	0	0	0	151	125	0	0	0	0	0	0	34	11	0	0	0	0	0	0	178	873	0	0	0	0	0	0	48	176	0	0	0	0	0	0	2,284	2,754	0	
西部	267	171	0					14	12	0						2	2	0						77	298	0						12	33	0						372	516	0	
西部広島	279	254	0					15	16	0						4	2	0						14	133	0						1	4	0						313	409	0	
西部呉	73	51	0					22	7	0						10	2	0						65	292	0						18	43	0						188	395	0	
西部東	380	280	0					13	8	0						6	2	0						22	150	0						11	37	0						432	477	0	
東部	511	455	0					75	78	0						11	3	0						0	0	0						6	59	0						603	595	0	
東部福山	130	136	0					3	2	0						0	0	0						0	0	0						0	0	0						133	138	0	
北部	233	222	0					9	2	0						1	0	0						0	0	0						0	0	0						243	224	0	
政令市計	2,761	2,605	0	0	0	0	0	324	709	0	0	0	0	0	0	92	28	0	0	0	0	0	0	120	350	0	0	0	0	0	0	42	107	2	0	1	0	0	1	3,339	3,799	2	
広島市	1,667	1,902	0					162	543	0						9	1	0						55	67	0						18	37	0						1,911	2,550	0	
呉市	424	237	0					96	123	0						67	21	0						59	275	0						20	47	2		1		1	666	703	2		
福山市	670	466	0					66	43	0						16	6	0						6	8	0						4	23	0						762	546	0	

(注)施設数は、令和3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	365	生 (%)	116	116	116	116	61	2	1	21			4	28	1	4		3	1			
		加熱 (%)	249	246	2	246	3	116	1	1	2	39		5	58	1	8		3	1		
県立計	277	生 (%)	54	54	54	28	1	16					25			4						
		加熱 (%)	223	221	2	220	3	103	1	1	35		1	55		8						
西 部	86	生	3	3	3																	
		加熱	83	83	83	4				4			4									
西部広島	41	生	8	8	8	4	1	3					4									
		加熱	33	31	2	33	14	1	1				1									
西部呉	62	生	16	16	16	10		1					9									
		加熱	46	46	46	43			3			1	21									
西部東	56	生	15	15	15	9		3					3									
		加熱	41	41	39	2	31		1	12			14									
東 部	28	生	11	11	11	4		8					8			3						
		加熱	17	17	16	1	8		12				12			5						
東部福山	2	生																				
		加熱	2	2	2	2			2				2			2						
北 部	2	生	1	1	1	1		1					1			1						
		加熱	1	1	1	1		1		1			1			1						
政令市計	88	生 (%)	62	62	62	33	1	1	5			4	3	1				3	1			
		加熱 (%)	26	25	26	13	1	1	4			4	3	1				3	1			
広島市	6	生	4	4	4																	
		加熱	2	2	2					2												
呉 市	74	生	54	54	54	31																
		加熱	20	19	20	11																
福山市	8	生	4	4	4	2	1	1	2			4	3	1				3	1			
		加熱	4	4	4	2	1	1	2			4	3	1				3	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	336	生 (%)	103	103	100.0	103	100.0	55	100.0	1	6.3	1	6.3	14	87.5	4	100.0	22	95.7	1	4.3	3	75.0	1	25.0		
		加熱 (%)	233	230	99.1	2	0.9	233	100.0	105	99.1	1	0.9	1	3.2	1	3.2	29	93.5	5	100.0	47	97.9	1	2.1	3	75.0
県立計	252	生 (%)	45	45	100.0	45	100.0	22	100.0									19	100.0								
		加熱 (%)	207	205	99.0	2	1.0	207	100.0	92	98.9	1	1.1	1	100.0			25	100.0	1	100.0	44	100.0				
西部	83	生	3	3		3																					
		加熱	80	80		80		1						1													
西部広島	36	生	4	4		4																					
		加熱	32	30		2	32		13	1																	
西部呉	62	生	16	16		16		10						1													
		加熱	46	46		46		43						3			1						9				
西部東	51	生	14	14		14		8						2													
		加熱	37	37		37		27						9													
東 部	20	生	8	8		8		4						8													
		加熱	12	12		12		8						12													
東部福山		生																									
		加熱																									
北 部		生																									
		加熱																									
政令市計	84	生 (%)	58	58	100.0	58	100.0	33	100.0	1	20.0	1	20.0	3	60.0	4	1.0	3	75.0	1	25.0	3	75.0	1	0.3		
		加熱 (%)	26	25	100.0	1	100.0	13	100.0	1	16.7	1	16.7	4	66.7	4	100.0	3	75.0	1	25.0	3	75.0	1	0.3		
広島市	4	生	2	2		2								1													
		加熱	2	2		2								2													
呉 市	72	生	52	52		52		31																			
		加熱	20	19		1	20		11																		
福山市	8	生	4	4		4		2		1	1	2				4		3		1		3		1			
		加熱	4	4		4		2		1	1	2				4		3		1		3		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	29	生 (%)	13	13 100.0	13 100.0	3	6 100.0	1 12.5	7 87.5	6 100.0			4 100.0				8 72.7	1 9.1	2 18.2			
		加熱 (%)	16	16 100.0	13 81.3	3 18.8	11 100.0		1 9.1	10 90.9	11 100.0			8 100.0	1 6.3	6 37.5	5 31.3	3 18.8	1 6.3			
県立計	25	生 (%)	9	9 100.0	9 100.0		6 100.0	1 16.7	5 83.3	6 100.0			4 100.0				6 66.7	1 11.1	2 22.2			
		加熱 (%)	16	16 100.0	13 81.3	3 18.8	11 100.0		1 9.1	10 90.9	11 100.0			8 100.0	1 6.3	6 37.5	5 31.3	3 18.8	1 6.3			
西部	3	生																				
西部広島	5	加熱	3	3	3		3		3	3				1	1		1					
		生	4	4	4		4	1	3	4							3		1			
西部呉		加熱	1	1	1		1		1	1												
		生																				
西部東	5	加熱	4	4	2	2	4		1	3	4						1	1	1			
		生	1	1	1		1			1	1								1			
東 部	8	加熱	5	5	4	1							3		2		2		1			
		生	3	3	3									5		2		2				
東部福山	2	加熱	2	2	2		2		2	2			2		1				1			
		生																				
北 部	2	加熱	1	1	1		1		1	1			1				1					
		生	1	1	1		1			1	1			1			1					
政令市計	4	加熱 (%)	4	4 100.0	4 100.0					2 100.0								2				
		生 (%)																				
広島市	2	加熱	2	2	2				2													
		生																				
呉 市	2	加熱	2	2	2												2					
		生																				
福山市		加熱																				
		生																				

(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	77	77		77		44				1
	2類	26	26		26		11		1	1	13
	計	103	103		103		55		1	1	14
加熱調理用	1類	195	193	2	195		82	1			2
	2類	38	37		38		23		1	1	27
	計	233	230	2	233		105	1	1	1	29
計	1類	272	270	2	272		126	1			3
	2類	64	63		64		34		2	2	40
	計	336	333	2	336		160	1	2	2	43

※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			食 加 工 処 理	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	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	2	1		3	その他	発見件数			
			措置件数	2	1		3		措置件数			
	措置 内容		始末書			措置 内容	始末書					
			顛末書				顛末書					
	査 査	その他 (塩分 濃度)	指示書			施設	指示書					
			その他	2	1		3	発見件数	1	1	2	
			発見件数					措置件数	1	1	2	
			措置件数					措置 内容	取消			
	措置 内容	始末書			措置 内容	禁止						
		顛末書				停止						
		指示書				措置						
		その他				改善						
	表 示	法19条	発見件数			そ の 他	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		発見件数			施設 数(R3.3月末現在)		303	92	395			
			措置件数					監視 件 数	1,223	283	1,506	
		措置 内容	始末書						収去 件 数	272	84	356
			顛末書							検便実施状況	従事者数	2,902
			指示書					実施者数	2,132		442	2,574
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							
			措置件数									
		措置 内容	禁止									
			停止									
			始末書									
			顛末書									
	その他	指示書										
		その他										
		発見件数										
		措置件数										
措置 内容	始末書											
		顛末書										
	指示書											
		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。

令和2年11月から令和3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。

令和2年11月に67地点、令和3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

例年、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、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ているが、令和2年度は新型コロナウイルス検査業務の拡大のため、かきの検査は実施しなかった。

（2）検査結果

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。

図1 海水定点(基本及び主要)検査結果図(11月)

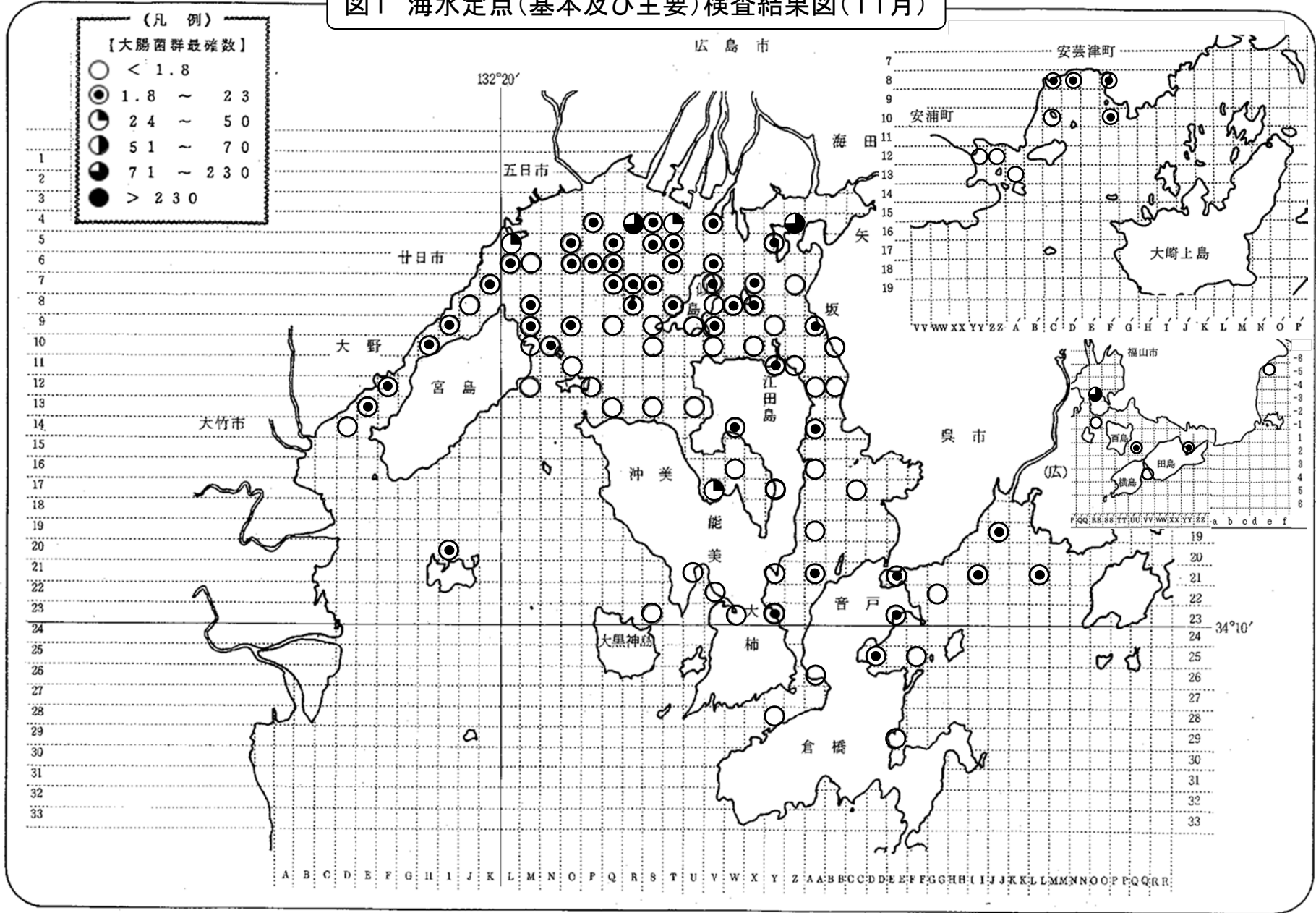


図2 海水定点(基本)検査結果図(12月)

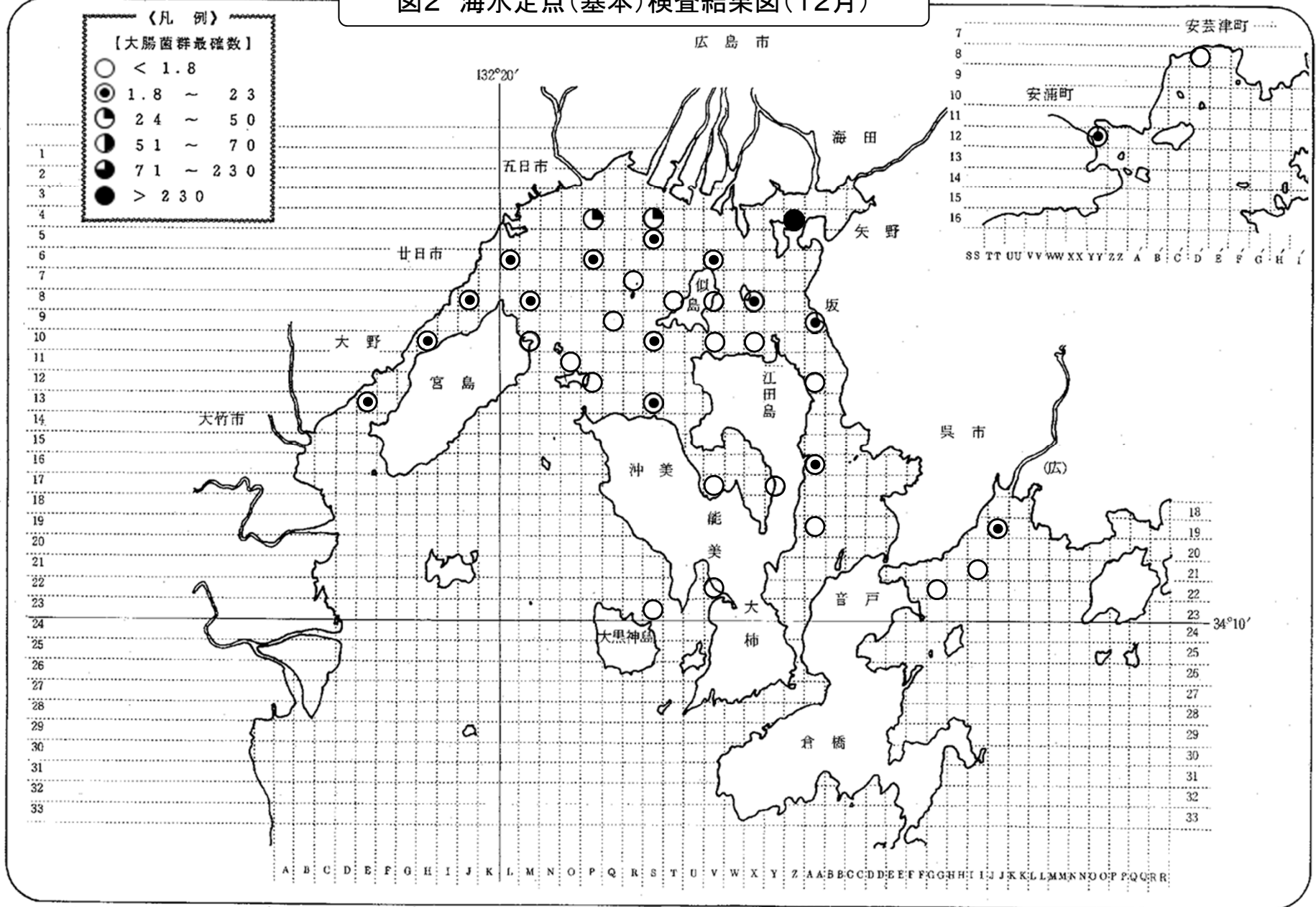


図3 海水定点(基本及び主要)検査結果図(1月)

【凡例】

【大腸菌群最雑数】

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

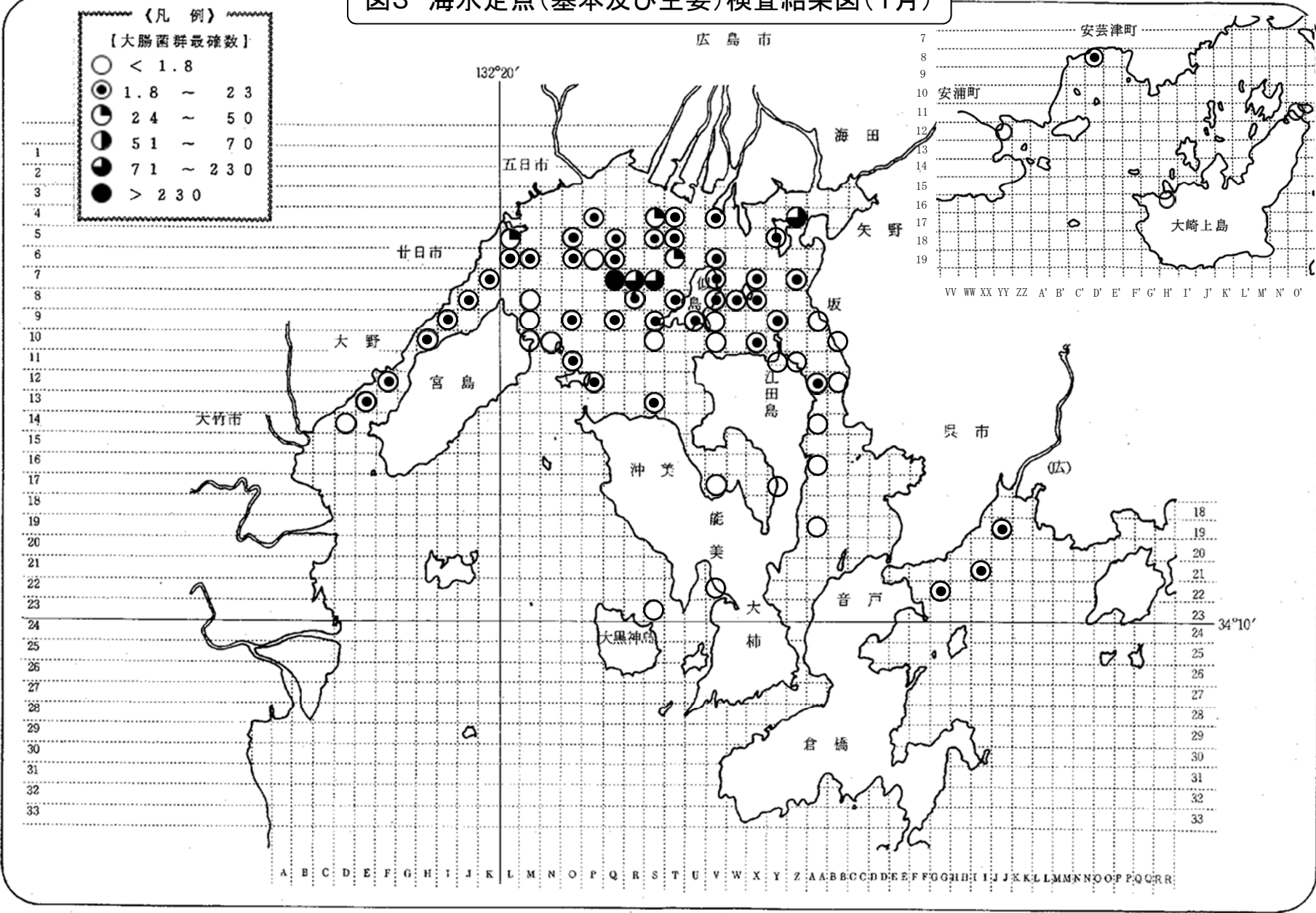


図4 海水定点(基本)検査結果図(2月)

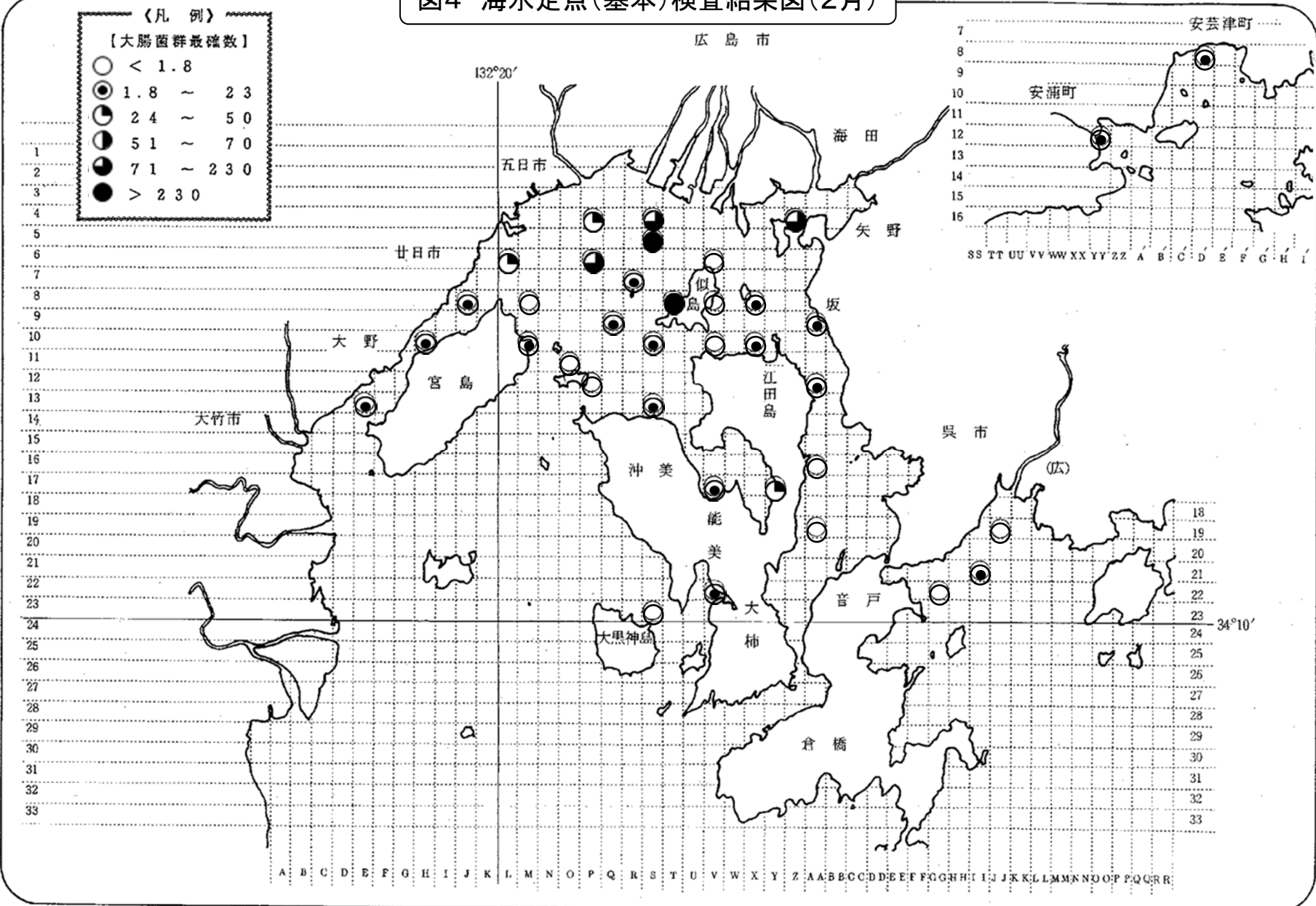
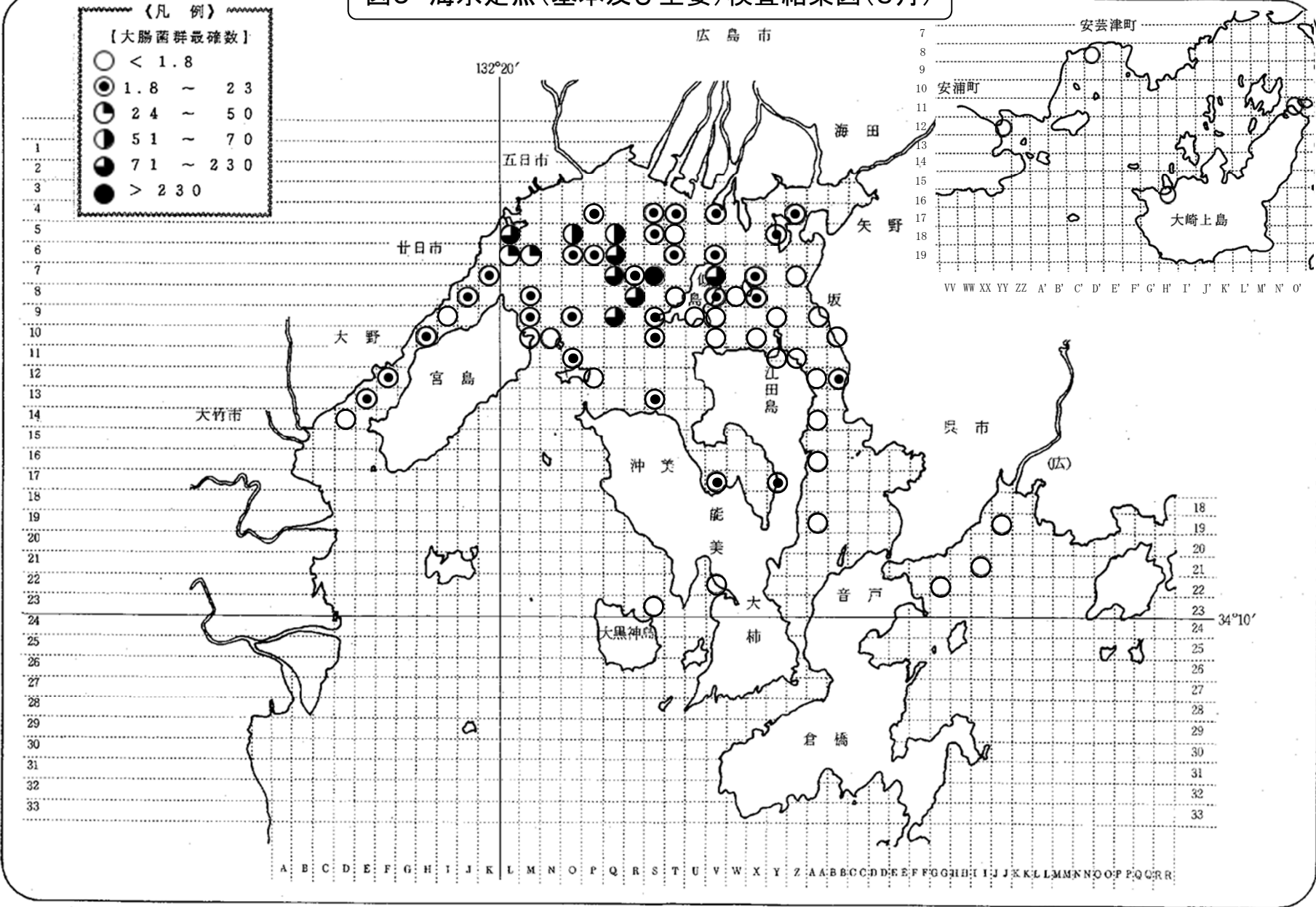


図5 海水定点(基本及び主要)検査結果図(3月)

〔凡例〕

〔大腸菌群最確数〕

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

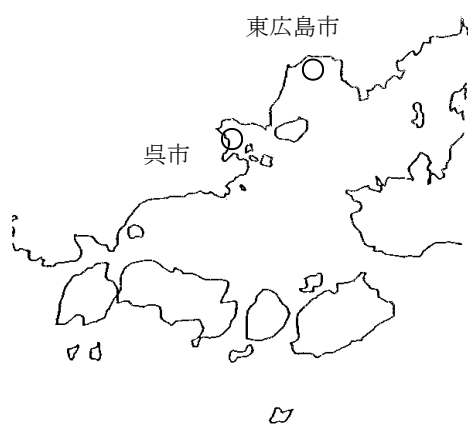
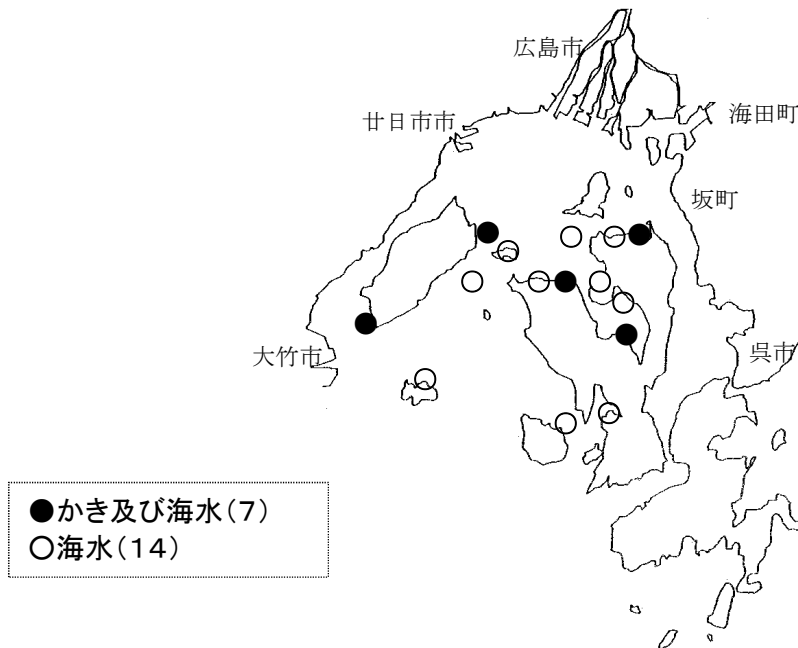


5 夏期養殖海域調査

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2年8月から令和2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。（令和2年4月から令和2年7月にかけては、新型コロナウイルス検査業務の拡大を受けて中止）

(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	20	107	5	0.073
最大値	17,000	78	93,000	95	93
最小値	0	<18	<3.0	<1.8	<0.030

令和元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					300	800	800
	17-W					100	100	600
	13-S					300	100	300
	16-E					400	500	100
	10-M					900	3,700	3,400
	2-Y'Y'					100	300	100
	4-V'V'					0	17,000	2,400
大腸菌群数 (MPN/100g)	10-X					170	1,700	1,300
	17-W					270	1,700	78
	13-S					2,300	110	45
	16-E					3,500	490	490
	10-M					1,800	270	130
	2-Y'Y'					170	490	230
	4-V'V'					<18	35,000	22,000
E. Coli (MPN/100g)	10-X					78	20	<18
	17-W					<18	20	<18
	13-S					45	18	20
	16-E					<18	20	<18
	10-M					20	<18	<18
	2-Y'Y'					<18	20	<18
	4-V'V'					<18	<18	<18
腸炎ビブリオ (MPN/g)	10-X					2,300	43	120
	17-W					930	75	4
	13-S					93,000	93	23
	16-E					9,300	930	9
	10-M					2,300	230	4
	2-Y'Y'					750	230	<3.0
	4-V'V'					93	9	15

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					32	1	2
	10-V					21	1	1
	13-U					6	1	1
	14-W					6	1	1
	17-W					6	1	2
	13-S					16	1	4
	13-Q					20	1	1
	22-V					28	1	80
	23-S					4	1	1
	20-I					21	2	2
	16-E					8	6	5
	13-L					10	2	3
	10-M					27	2	2
	11-O					22	1	1
	10-S					18	2	1
	-5-e						7	
	2-Y'Y'					1	2	2
	4-V'V'					1	3	1
	-1-R'R'					5	2	1
	12-YY					5	7	10
	8-D'					2	4	3

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					13	6.8	2
	10-V					33	1.8	2
	13-U					4.5	<1.8	<1.8
	14-W					11	<1.8	<1.8
	17-W					12	7.8	<1.8
	13-S					34	4.5	<1.8
	13-Q					95	1.8	<1.8
	22-V					4.5	<1.8	33
	23-S					7.8	<1.8	<1.8
	20-I					34	2	2
	16-E					2	6.8	2
	13-L					33	4.5	<1.8
	10-M					49	4.5	2
	11-O					2	2	4.5
	10-S					49	<1.8	<1.8
	-5-e						4.5	
	2-Y'Y'					4.5	2	2
	4-V'V'					2	2	7.8
	-1-R'R'					49	2	<1.8
	12-YY					9.3	4.5	11
	8-D'					7.8	2	2

E. Coli (MPN/100ml)	採取地点	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
	10-X					<1.8	<1.8	2
	10-V					<1.8	<1.8	<1.8
	13-U					<1.8	<1.8	<1.8
	14-W					<1.8	<1.8	<1.8
	17-W					<1.8	<1.8	<1.8
	13-S					1.8	<1.8	<1.8
	13-Q					46	<1.8	<1.8
	22-V					2	<1.8	17
	23-S					<1.8	<1.8	<1.8
	20-I					4	<1.8	<1.8
	16-E					<1.8	2	<1.8
	13-L					6.8	<1.8	<1.8
	10-M					49	2	<1.8
	11-O					<1.8	<1.8	<1.8
	10-S					<1.8	<1.8	<1.8
	-5-e						<1.8	
	2-Y'Y'					<1.8	<1.8	<1.8
	4-V'V'					<1.8	<1.8	2
	-1-R'R'					4.5	<1.8	<1.8
	12-YY					<1.8	<1.8	<1.8
	8-D'					<1.8	<1.8	<1.8

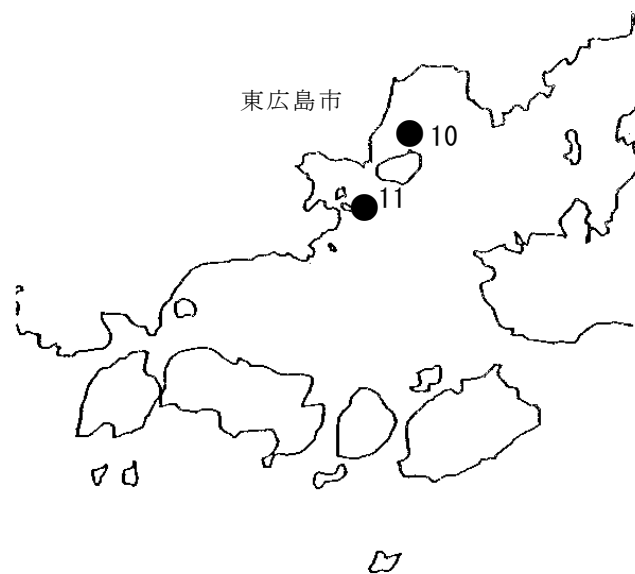
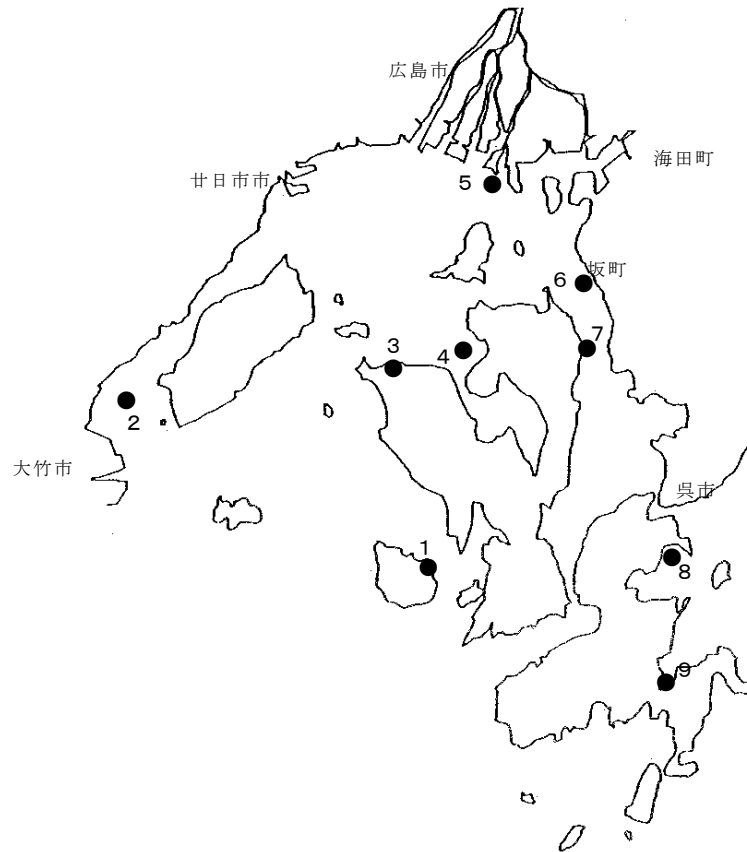
腸炎ビブリオ (MPN/ml)	採取地点	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
	10-X					93	0.073	<0.030
	17-W					0.43	0.036	<0.030
	13-S					43	0.030	<0.030
	16-E					2.3	0.073	<0.030
	10-M					4.3	0.036	0.036
	2-Y'Y'					0.15	0.030	<0.030
	4-V'V'					<0.030	<0.030	<0.030
	-1-R'R'							
	12-YY							
	8-D'							

6 かきの重金属検査

(1) 測定点配置図

令和2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	総クロム	銅	亜鉛	総砒素※	カドミウム	総水銀	鉛
かき	1	0.01	23	370	2.7	0.33	<0.01	0.09
	2	0.03	10	150	2.5	0.53	<0.01	0.15
	3	0.01	13	330	2.1	0.35	<0.01	0.09
	4	0.05	37	580	2.9	0.48	<0.01	0.14
	5	0.03	8.8	140	2.6	0.39	<0.01	0.12
	6	0.05	16	130	2.4	0.42	<0.01	0.24
	7	0.04	24	180	2.2	0.50	<0.01	0.19
	8	0.05	18	140	1.6	0.26	<0.01	0.19
	9	0.01	14	110	2.1	0.20	<0.01	0.12
	10	0.05	36	310	2.6	0.40	<0.01	0.24
	11	0.03	23	240	2.5	0.38	<0.01	0.20
	12	0.02	31	210	3.0	0.31	<0.01	0.14

※：亜ヒ酸 (As₂O₃) 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

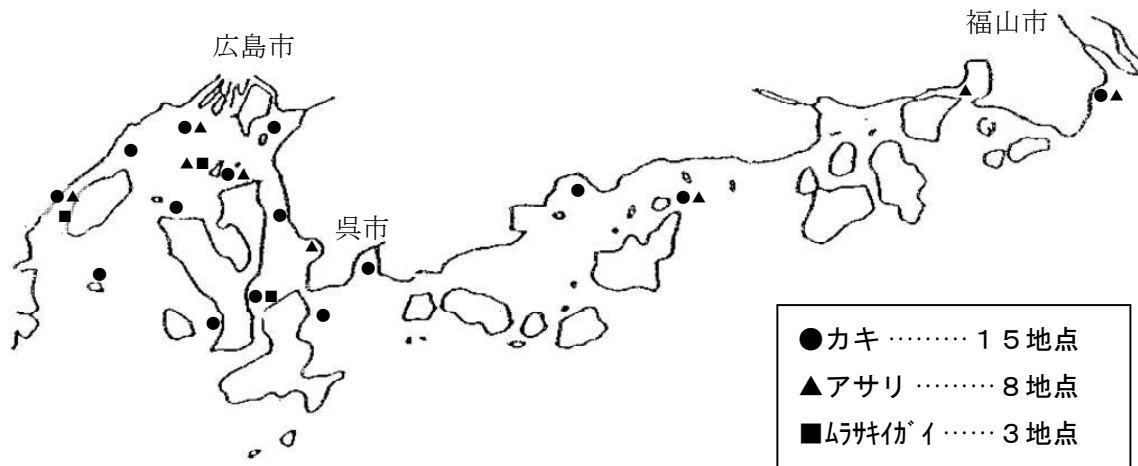
6 総水銀：暫定的基準値：0.4ppm（1ppmは1μg/gに相当する。）

7 貝毒検査

令和2年、貝毒対策実施要領に基づき貝毒検査を実施した。

かきについては、12月9日の自主検査で2.0MU/gを超え、12月21日まで注意体制に入った。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		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
かき	31	ND	45	ND	15	ND	13	ND	16	ND	2	ND ~ 2.07
アサリ	8	ND	12	ND	4	ND ~ 1.83	3	ND	2	ND		
ムラサキガイ	2	ND	3	ND	1	ND						

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
かき	12	ND	4	ND
アサリ	3	ND		
ムラサキガイ				

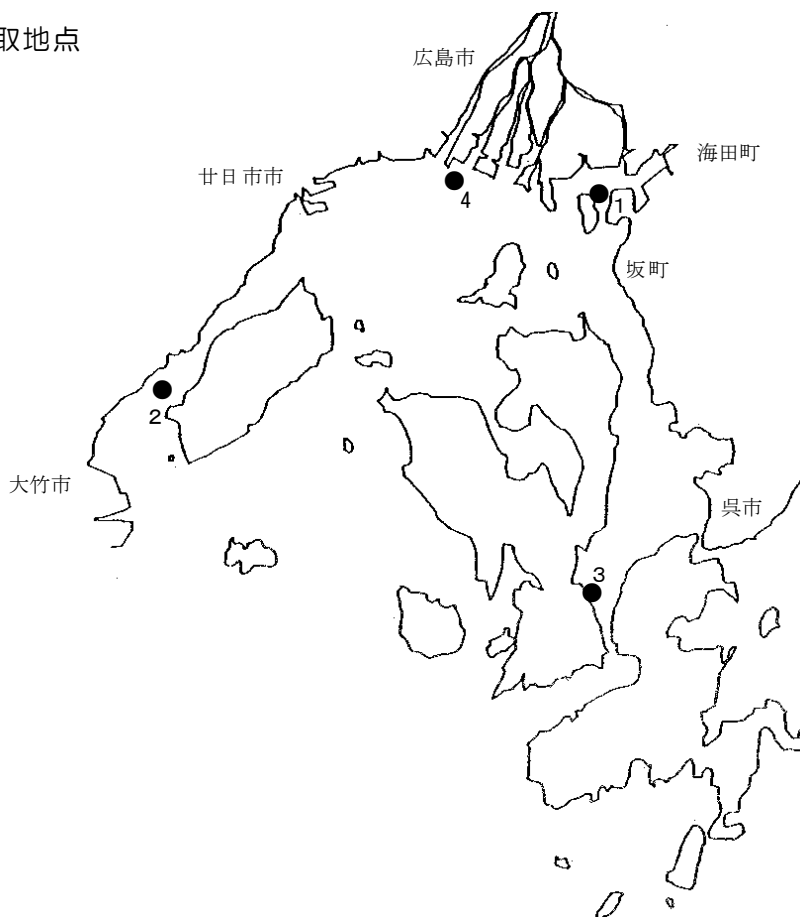
(注)

- 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

8 貝類の有機塩素系物質残留検査

令和2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2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
サバ	1			1 (0.04ppm)				1 (0.03ppm)	
ゲンチョウ	1				1			1 (0.03ppm)	
エソ	1			1 (0.02ppm)				1 (0.04ppm)	
赤舌ヒラメ	1			1 (0.01ppm)				1 (0.02ppm)	
マダイ(天然)	1			1 (0.04ppm)				1 (0.09ppm)	
サバ	1				1			1 (0.08ppm)	
計	6	0	0	4	2	0	0	6	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2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	ハマチ	マダイ	アユ	ハマチ	マダイ	アユ
採取場所	市場					
産地	愛媛県	愛媛県	熊本県	愛媛県	愛媛県	熊本県
検体数	1	1	1	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			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(オキシリソ酸)			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 P
マダイ	2	養殖	いずれもND	いずれもND
マダイ	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 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	112	258	72	52	67	20	143	1	0	1	0	5	1	0	732	
	処理者数	121	232	78	70	89	16	137	1	0	1	0	7	1	0	753	
県立計	施設数	18	69	23	30	33	2	26	0	0	1	0	5	1	0	208	
	処理者数	20	82	33	46	50	2	33	0	0	1	0	7	1	0	275	
西部	施設数	1	3	1	7	4	0	4	0	0	0	0	1	1	0	22	
	処理者数	1	3	1	12	6	0	4	0	0	0	0	1	1	0	29	
西部広島	施設数	1	7	4	2	3	0	2	0	0	0	0	3	0	0	22	
	処理者数	1	9	7	3	4	0	3	0	0	0	0	5	0	0	32	
西部呉	施設数	0	1	1	0	3	0	0	0	0	1	0	0	0	0	6	
	処理者数	0	1	1	0	3	0	0	0	0	1	0	0	0	0	6	
西部東	施設数	3	16	3	4	11	0	5	0	0	0	0	1	0	0	43	
	処理者数	3	18	6	4	15	0	7	0	0	0	0	1	0	0	54	
東部	施設数	11	26	11	16	7	2	8	0	0	0	0	0	0	0	81	
	処理者数	13	34	15	24	12	2	12	0	0	0	0	0	0	0	112	
東部福山	施設数	0	5	0	0	5	0	3	0	0	0	0	0	0	0	13	
	処理者数	0	5	0	0	10	0	3	0	0	0	0	0	0	0	18	
北部	施設数	2	11	3	1	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	21	
	処理者数	2	12	3	3	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	24	
政令市計	施設数	94	189	49	22	34	18	117	1	0	0	0	0	0	0	524	
	処理者数	101	150	45	24	39	14	104	1	0	0	0	0	0	0	478	
広島市	施設数	19	189	49	13	5	18	85	0	0	0	0	0	0	0	378	
	処理者数	17	150	45	12	3	14	66	0	0	0	0	0	0	0	307	
呉市	施設数	16	0	0	2	8	0	15	1	0	0	0	0	0	0	42	
	処理者数	19	0	0	3	10	0	16	1	0	0	0	0	0	0	49	
福山市	施設数	59	0	0	7	21	0	17	0	0	0	0	0	0	0	104	
	処理者数	65	0	0	9	26	0	22	0	0	0	0	0	0	0	122	

(令和3年3月末現在)