

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、TB T及びTP 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 旧食品衛生法に関する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	2,065	1,017	0	0	0	0	0	0	265	318	0	0	0	0	0	0	64	3	0	0	0	0	0	0	0	0	173	554	0	0	0	0	0	0	0	43	139	0	0	0	0	0	0	2,610	2,031	0
県保健所計	813	223	0	0	0	0	0	0	101	91	0	0	0	0	0	0	19	1	0	0	0	0	0	0	0	0	117	392	0	0	0	0	0	0	0	33	100	0	0	0	0	0	0	1,083	807	0
西部	190	57	0						9	6	0						2	0	0								49	190	0							8	30	0						258	283	0
西部広島	88	9	0						9	2	0						0	0	0								8	30	0							1	2	0						106	43	0
西部呉	35	10	0						17	28	0						9	0	0								48	157	0							12	46	0						121	241	0
西部東	160	1	0						10	5	0						0	0	0								12	15	0							6	0	0						188	21	0
東部	246	44	0						46	48	0						8	1	0								0	0	0							6	22	0					306	115	0	
東部福山	13	0	0						3	2	0						0	0	0								0	0	0							0	0	0					16	2	0	
北部	81	102	0						7	0	0						0	0	0								0	0	0							0	0	0					88	102	0	
市保健所計	1,252	794	0	0	0	0	0	0	164	227	0	0	0	0	0	0	45	2	0	0	0	0	0	0	0	0	56	162	0	0	0	0	0	0	0	10	39	0	0	0	0	0	0	1,527	1,224	0
広島市	713	458	0						78	167	0						6	0	0								29	46	0							6	23	0						832	694	0
呉市	123	16	0						51	33	0						24	0	0								23	110	0							3	8	0					224	167	0	
福山市	416	320	0						35	27	0						15	2	0								4	6	0							1	8	0					471	363	0	

(注)施設数は、令和5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	383	生	101	100	1	100	1	59		1	8	39			3	39	1		11			
		(%)		99.0	1.0	99.0	1.0	100.0		2.1	16.7	81.3			100.0	97.5	2.5		100.0			
		加熱	282	278	4	280	2	121		3	5	69			2	129	1		11			
		(%)		98.6	1.4	99.3	0.7	100.0		3.9	6.5	89.6			100.0	99.2	0.8		100.0			
県保健所計	288	生	41	41		41		23			3	28			1	36			2			
		(%)		100.0		100.0		100.0			9.7	90.3			100.0				100.0			
		加熱	247	244	3	245	2	105		2	5	59				128			11			
		(%)		98.8	1.2	99.2	0.8	100.0		3.0	7.6	89.4			100.0				100.0			
西 部	80	生																				
		加熱	80	80		80		5		1	1	2				5						
西部広島	29	生	2	2		2																
		加熱	27	27		27		11		1		2				3			3			
西部呉	70	生	6	6		6		1			1				6							
		加熱	64	63	1	64		35				4			64							
西部東	75	生	15	15		15		7			13				13							
		加熱	60	59	1	58	2	46			3	43			46							
東 部	28	生	14	14		14		13			13			1	13				1			
		加熱	14	14		14		8			8				8				6			
東部福山	4	生	2	2		2					1	1			2				1			
		加熱	2	1	1	2					1				2				2			
北 部	2	生	2	2		2		2			2				2							
		加熱																				
市保健所計	95	生	60	59	1	59	1	36		1	5	11			2	3	1		9			
		(%)		98.3	1.7	98.3	1.7	100.0		5.9	29.4	64.7			100.0	75.0	25.0					
		加熱	35	34	1	35		16		1		10			2	1	1					
		(%)		97.1	2.9	100.0		100.0		9.1		90.9			100.0	50.0	50.0					
広島市	23	生	14	13	1	13	1	7			4	9							7			
		加熱	9	9		9						9										
呉 市	68	生	44	44		44		27			1	1			2				2			
		加熱	24	23	1	24		14														
福山市	4	生	2	2		2		2		1		1			2	1	1					
		加熱	2	2		2		2		1		1			2	1	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	349	生	86	85	1	86		49		1	1	32			3	32	1			
		(%)		98.8	1.2	100.0		100.0		2.9	2.9	94.1			100.0	97.0	3.0			
	263	加熱	263	260	3	261	2	110		1	2	63			2	116	1			
		(%)		98.9	1.1	99.2	0.8	100.0		1.5	3.0	95.5			100.0	99.1	0.9			
県保健所計	263	生	35	35		35		20				26			1	31				
		(%)		100.0		100.0		100.0				100.0				100.0				
	228	加熱	228	226	2	226	2	94			2	53				115				
		(%)		99.1	0.9	99.1	0.9	100.0			3.6	96.4				100.0				
西 部	75	生																		
		加熱	75	75		75														
西部広島	26	生	2	2		2														
		加熱	24	24		24		8												
西部呉	70	生	6	6		6		1				1				6				
		加熱	64	63	1	64		35				4				64				
西部東	71	生	14	14		14		6				12				12				
		加熱	57	56	1	55	2	43			2	41				43				
東 部	21	生	13	13		13		13				13			1	13				
		加熱	8	8		8		8				8				8				
東部福山		生																		
		加熱																		
北 部		生																		
		加熱																		
市保健所計	86	生	51	50	1	51		29		1	1	6			2	1	1			
		(%)		98.0	2.0	100.0		100.0		12.5	12.5	75.0			1.0	50.0	50.0			
	35	加熱	35	34	1	35		16		1		10			2	1	1			
		(%)		97.1	2.9	100.0		100.0		9.1		90.9			100.0	50.0	50.0			
広島市	16	生	7	6	1	7					1	5								
		加熱	9	9		9						9								
呉 市	66	生	42	42		42		27												
		加熱	24	23	1	24		14												
福山市	4	生	2	2		2		2		1		1			2	1	1			
		加熱	2	2		2		2		1		1			2	1	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	34	生	15	15		14	1	10			7	7	7			11			5	5	3	
		(%)		100.0		93.3	6.7	100.0			50.0	50.0	100.0			100.0			38.5	38.5	23.1	
		加熱	19	18		19		11		2	3	6	13			11		1	7	2	2	6
		(%)		100.0		100.0		100.0			18.2	27.3	54.5	100.0		100.0		5.6	38.9	11.1	11.1	33.3
県保健所計	25	生	6	6		6		3			3	2	5			2			2	1	1	
		(%)		100.0		100.0		100.0			60.0	40.0	100.0			100.0			50.0	25.0	25.0	
		加熱	19	18		19		11		2	3	6	13			11		1	7	2	2	6
		(%)		100.0		100.0		100.0			18.2	27.3	54.5	100.0		100.0		5.6	38.9	11.1	11.1	33.3
西部	5	生																				
		加熱	5	5		5		5		1	1	2	5					1	2		1	
西部広島	3	生																				
		加熱	3	3		3		3		1		2	3			3			1	2		
西部呉		生																				
		加熱																				
西部東	4	生	1	1		1		1				1	1								1	
		加熱	3	3		3		3			1	2	3									3
東 部	7	生	1	1		1									1						1	
		加熱	6	6		6		6							6				3			3
東部福山	4	生	2	2		2					1	1	2		1					2		
		加熱	2	1	1	2					1		2		2				1		1	
北 部	2	生	2	2		2		2			2		2									
		加熱																				
市保健所計	9	生	9	9		8	1	7			4	5	2		9				3	4	2	
		(%)		100.0		88.9	11.1					44.4	55.6									
広島市	7	生	7	7		6	1	7			3	4			7				2	3	2	
		加熱																				
呉 市	2	生	2	2		2					1	1	2		2				1	1		
		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	処理	54	53	1	54		31				9
	仲買	32	31	1	32		18		1	1	23
	計	86	84	2	86		49		1	1	32
加熱調理用	処理	227	224	3	225	2	90			1	37
	仲買	36	36		36		20		1	1	26
	計	263	260	3	261	2	110		1	2	63
計	処理	281	277	4	279	2	121			1	46
	仲買	68	67	1	68		38		2	2	49
	計	349	344	5	347	2	159		2	3	95

※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	法11条	発見件数	1		1	食	法11条	発見件数					
			措置件数	1		1			措置件数					
		措置内容	禁止	1		1	工	法11条	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						処	その他	発見件数			
		その他				措置件数								
	検	その他(細菌)	発見件数			品	その他	措置内容	始末書					
			措置件数						顛末書					
			措置内容	始末書					指示書					
			顛末書						その他					
			指示書						発見件数					
	査	その他(塩分濃度)	発見件数	2	4	6	施	設	措置件数	2	4	6		
			措置内容	始末書						取消				
			顛末書							禁止				
			指示書	1		1				停止				
			その他	1	4	5				措置				
		表	法19条	発見件数				所	他	顛末書				
				措置件数							指示書			
				措置内容	禁止						その他			
				停止							発見件数			
始末書										措置件数				
示	その他	発見件数				施	設	顛末書						
		措置件数							指示書					
		措置内容	始末書						その他					
		顛末書							発見件数					
		指示書							措置件数					
	保	法11条	発見件数				所	他	指示書					
			措置件数							その他				
			措置内容	禁止						施設数(R5.3月末現在)	254	63	317	
			停止							監視件数	800	216	1,016	
			始末書							収去件数	280	75	355	
存	その他	発見件数				所	他	顛末書						
		措置件数							発見件数					
		措置内容	始末書						措置件数					
		顛末書							措置内容	始末書				
		指示書							顛末書					
その他					指示書									
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38地点設定した。

令和4年11月から令和5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4年11月に65地点、令和5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4年11月から令和5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)

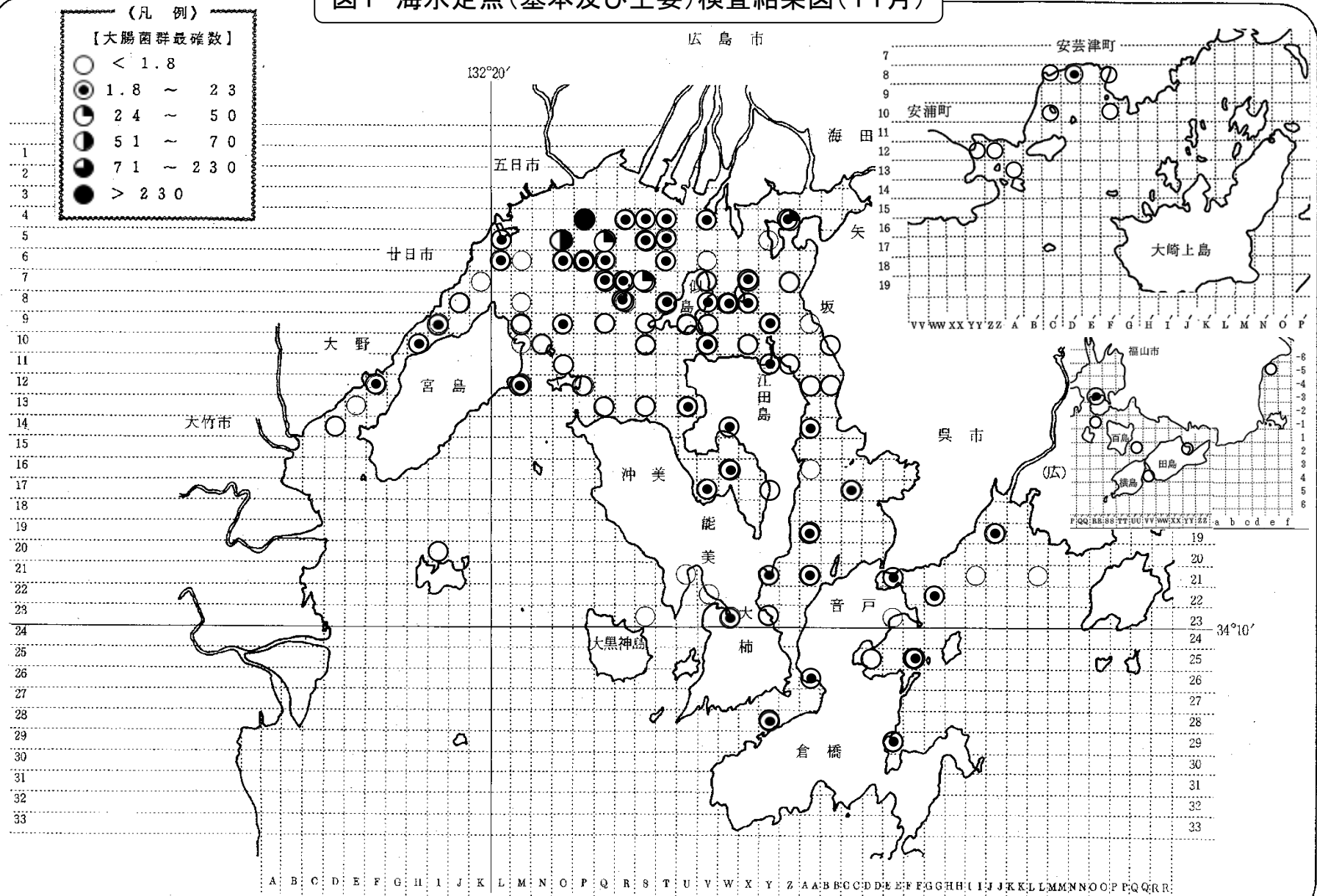


図2 海水定点(基本)検査結果図(12月)

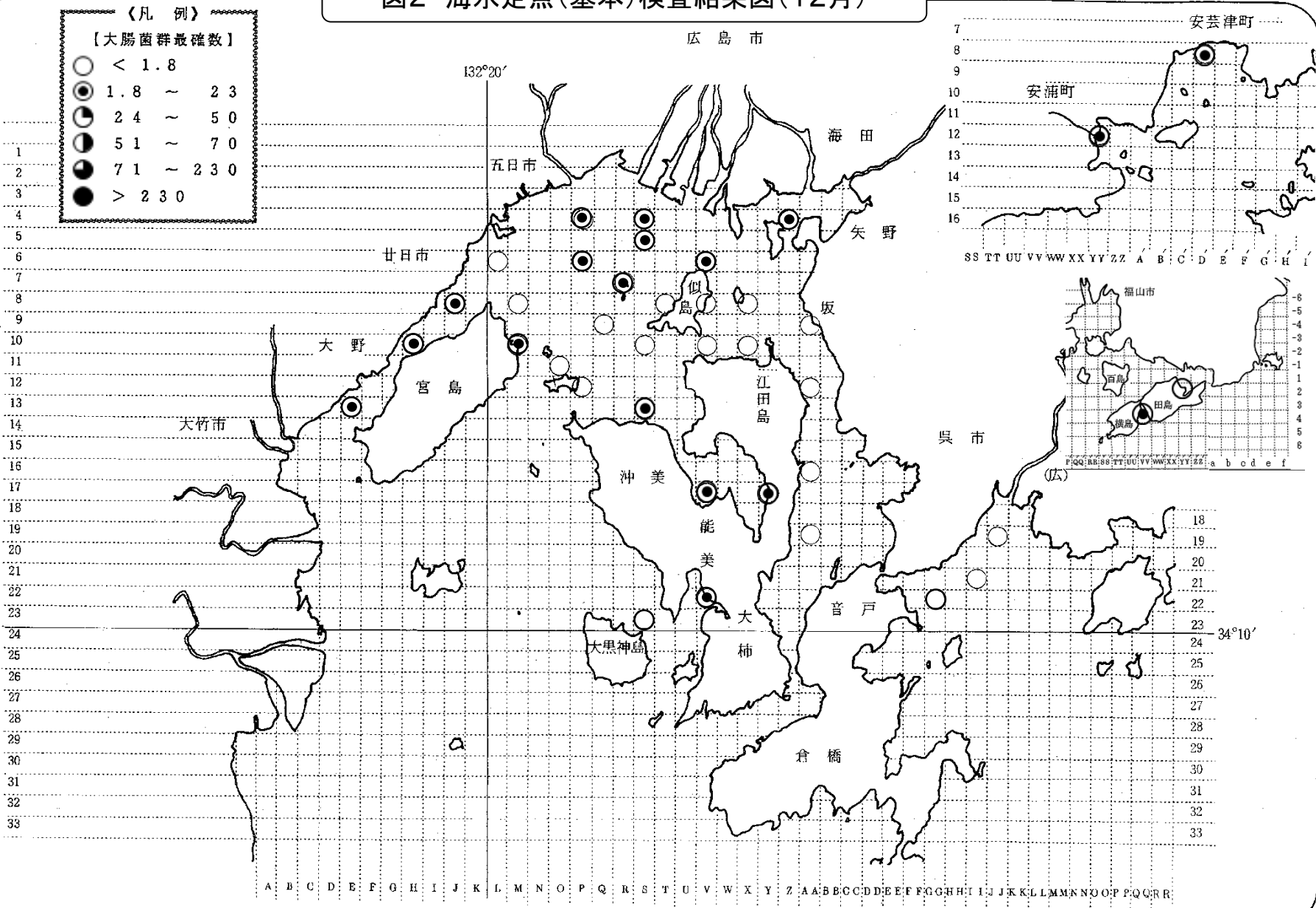


図3 海水定点(基本及び主要)検査結果図(1月)

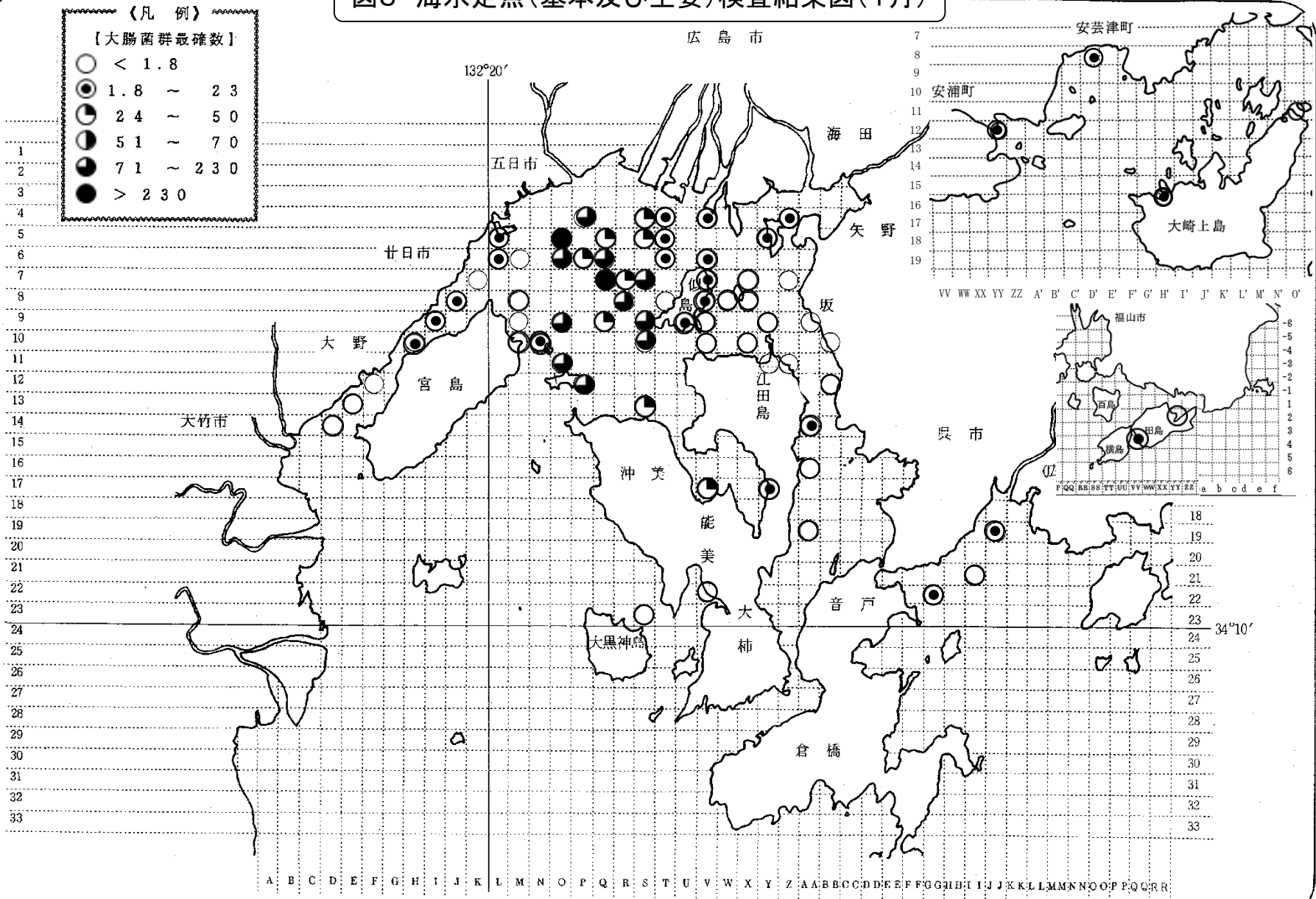


図4 海水定点(基本)検査結果図(2月)

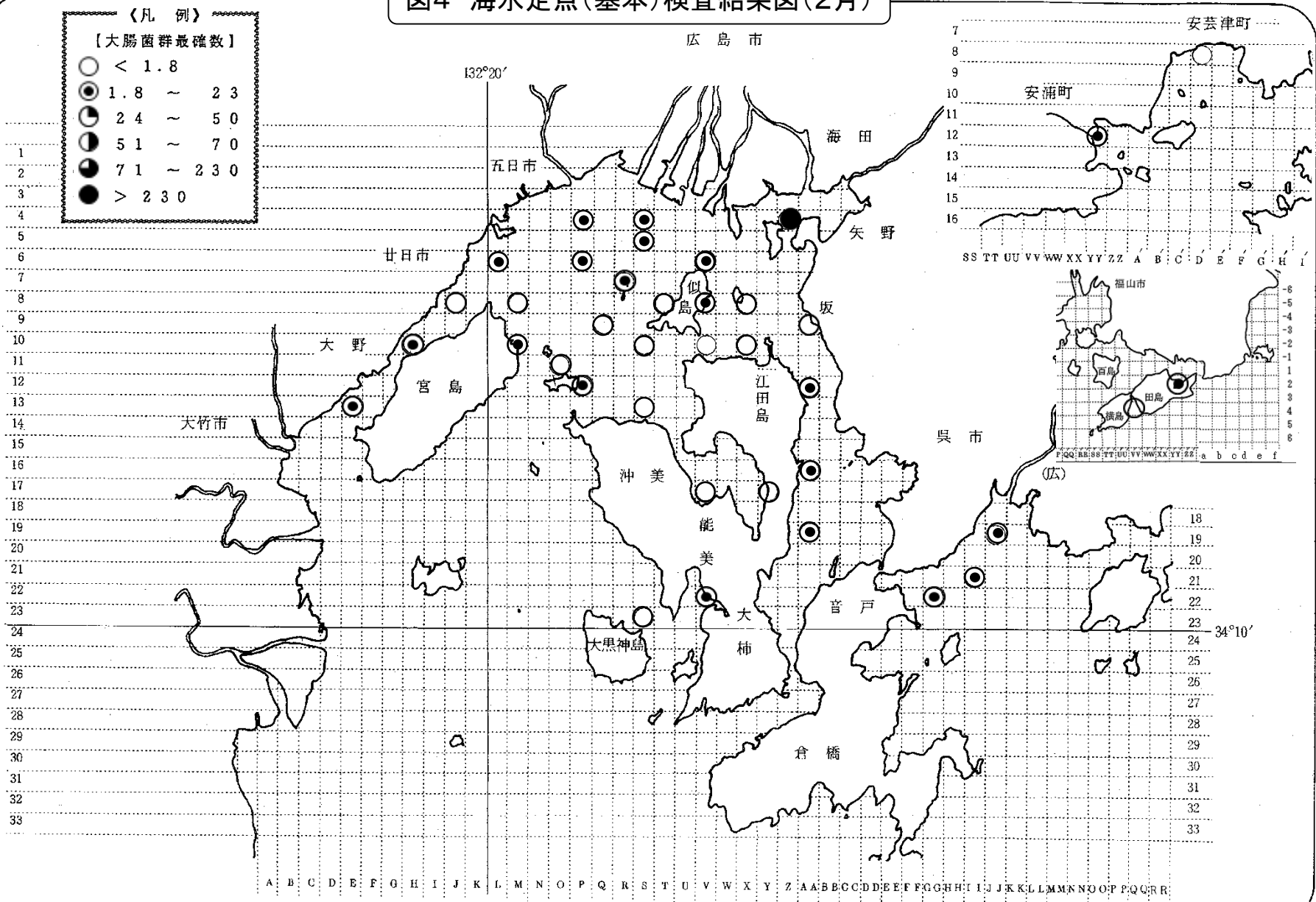


図5 海水定点(基本及び主要)検査結果図(3月)

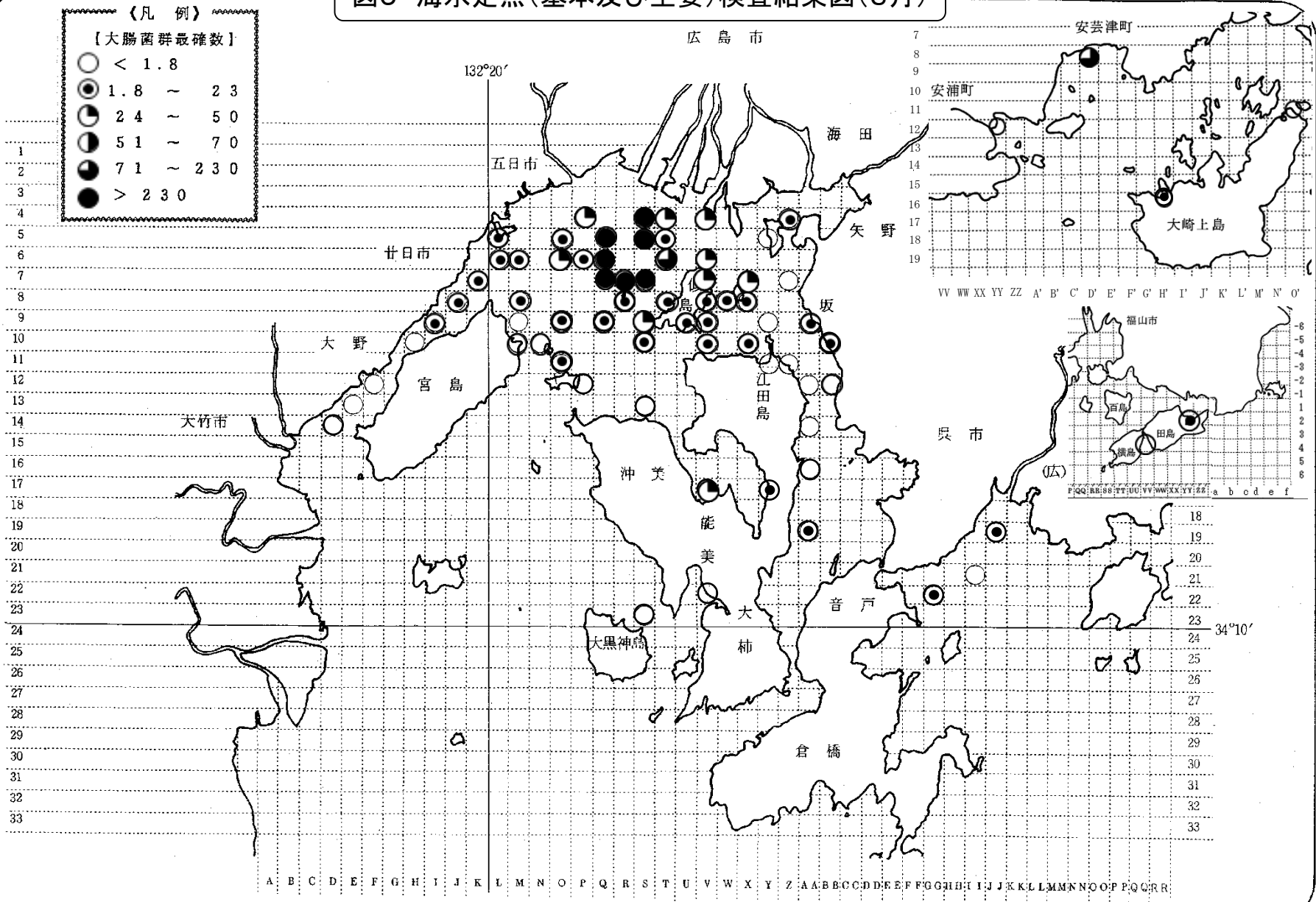


図6 養殖場別かき検査結果図(11月)

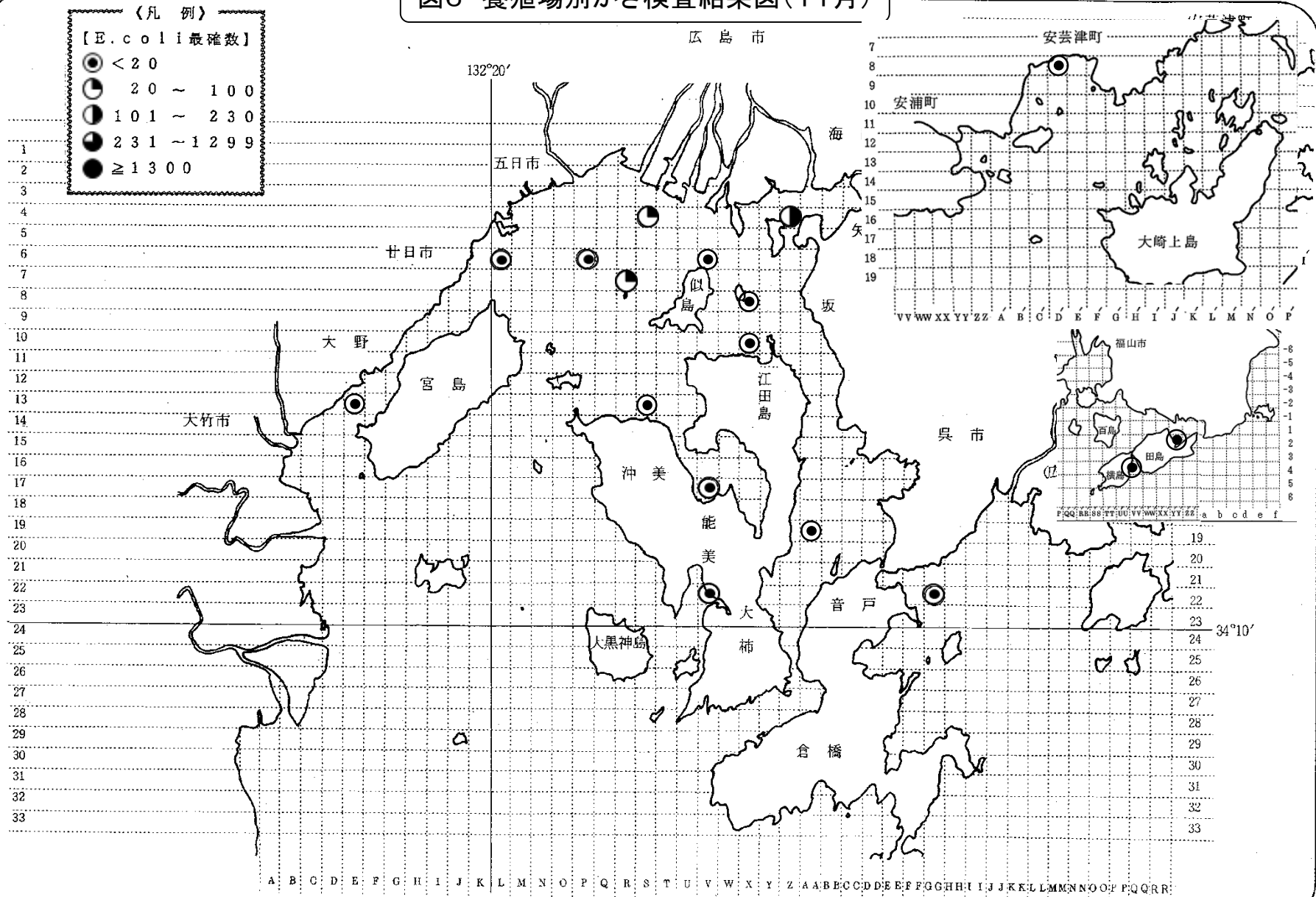


図7 養殖場別かき検査結果図(1月)

〔凡 例〕

〔E.coli最確数〕

- < 20
- ◐ 20 ~ 100
- ◑ 101 ~ 230
- ◒ 231 ~ 1299
- ≥ 1300

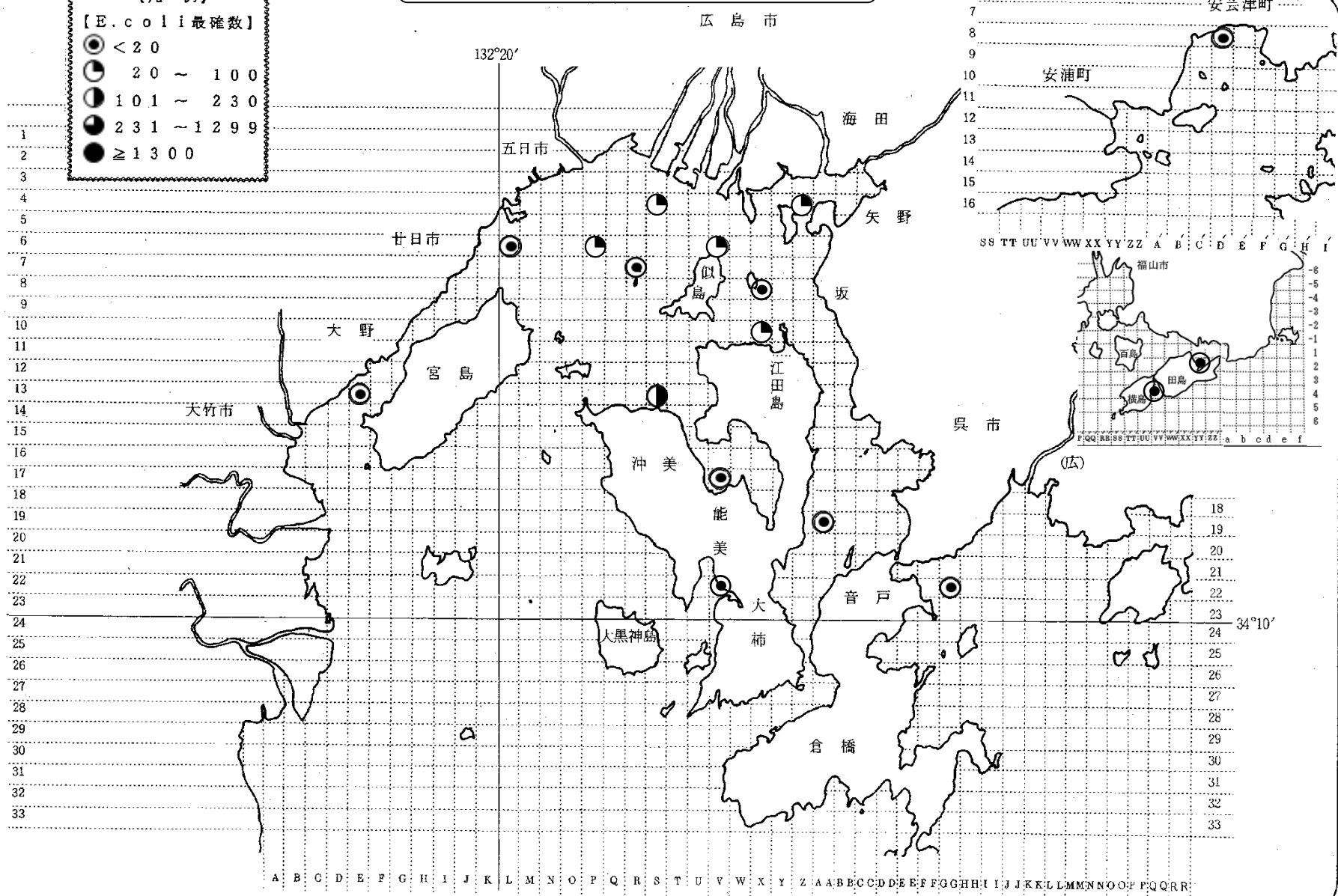
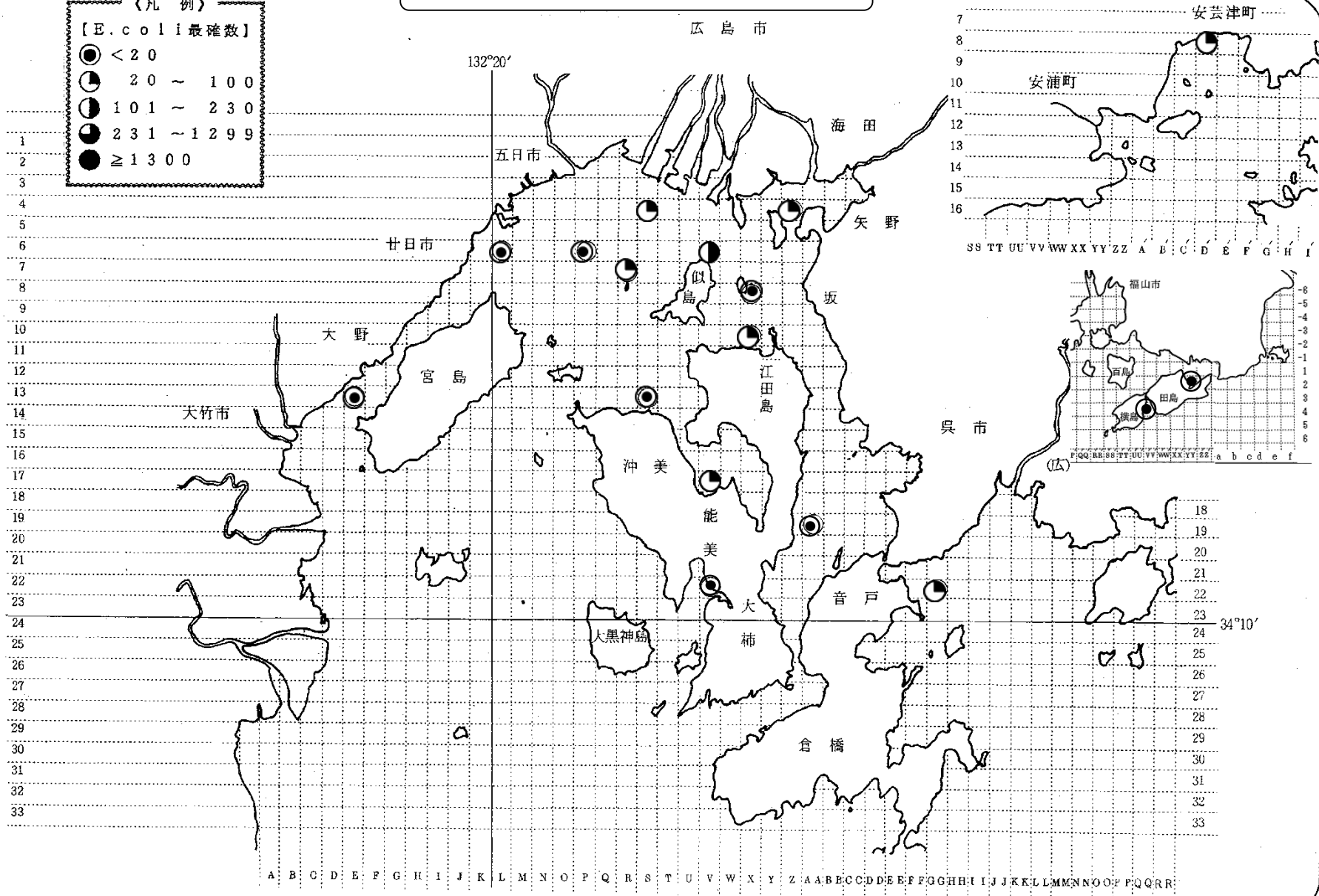
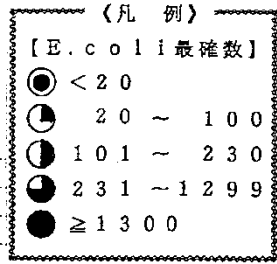


図8 養殖場別かき検査結果図(3月)

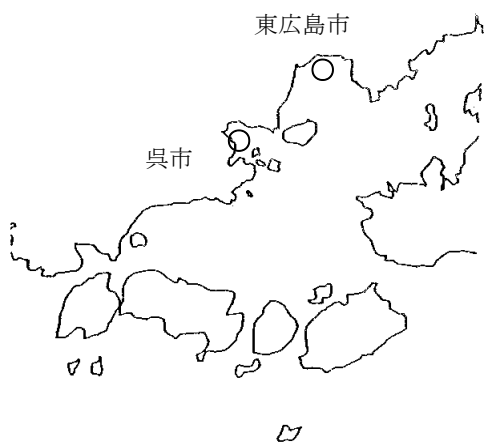
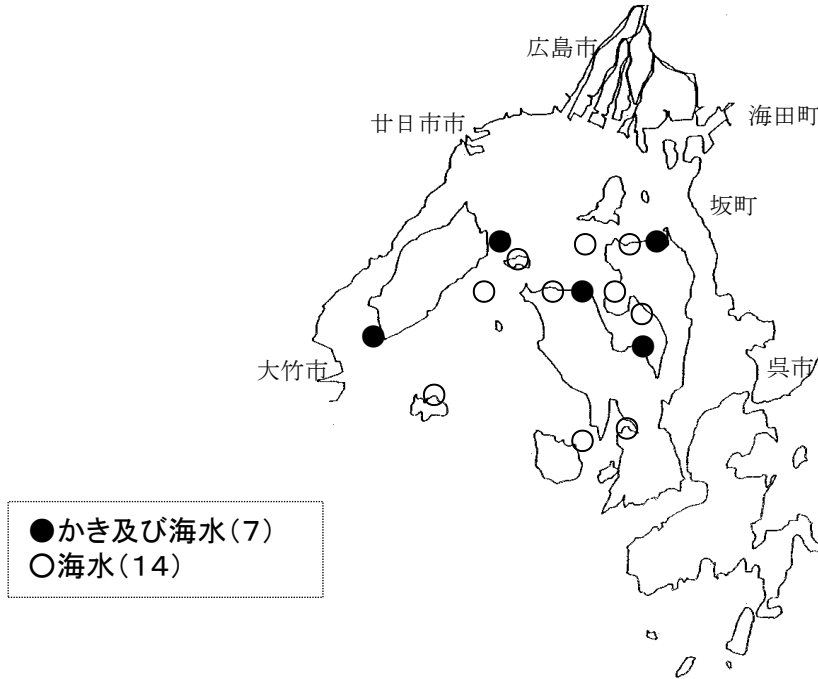


5 夏期養殖海域調査

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4年6月から令和4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	57	43	11	0.083
最大値	2,100	490	4,300	1,600	1
最小値	0	<1.8	<3.0	<1.8	<0.030

令和4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			400	1300	0	400	600
	17-W			400	800	500	700	700
	13-S			100	1500	100	200	900
	16-E			100	1100	400	400	800
	10-M			700	2100	400	800	1,100
	4-V'V'				500	0	100	200
	2-Y'Y'				300	0	100	100
大腸菌群数 (MPN/100g)	10-X			120	9500	340	410	1,700
	17-W			93	3500	320	7,900	1,300
	13-S			40	4900	68	460	2,400
	16-E			20	13000	450	490	93
	10-M			170	4900	810	7,000	37
	4-V'V'				1300	<18	68	330
	2-Y'Y'				230	18	230	20
E. Coli (MPN/100g)	10-X			<18	220	<18	<18	<18
	17-W			<18	20	<18	330	<18
	13-S			<18	130	<18	110	68
	16-E			<18	490	<18	18	<18
	10-M			110	210	20	40	<18
	4-V'V'				<18	<18	<18	45
	2-Y'Y'				45	<18	45	20
腸炎ビブリオ (MPN/g)	10-X			3.0	150	44	43	28
	17-W			6.1	15	290	23	9.1
	13-S			36	14	430	240	3.6
	16-E			<3.0	15	93	93	11
	10-M			7.3	5.5	930	4300	<3.0
	4-V'V'				930	3.6	23	4300
	2-Y'Y'				930	93	75	150

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				23	10	59	4
10-V				6	9	23	7	4
13-U				1	11	12	5	2
14-W				3	110	10	23	13
17-W				7	28	20	14	10
13-S				21	55	22	7	4
13-Q				11	41	11	5	12
22-V				12	120	6	11	14
23-S				0	1	10	23	4
20-I				0	8	3	130	230
16-E				1	160	9	30	23
13-L				8	14	23	6	18
10-M				62	10	31	32	13
11-O				5	17	17	31	10
10-S				5	6	16	5	33
8-D'					4		37	4
12-YY					8	6	9	9
-1-R'R'					4	0	5	1
4-V'V'					1	2	5	2
2-Y'Y'					2	2	6	1
-5e							7	

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				79.0	70.0	2.0	49.0
10-V				23.0	70.0	2.0	17.0	2.0
13-U				<1.8	7.8	2.0	22.0	<1.8
14-W				2.0	920.0	22.0	1600.0	110.0
17-W				2.0	27.0	130.0	350.0	4.5
13-S				23.0	33.0	9.3	49.0	21.0
13-Q				33.0	27.0	<1.8	46.0	11.0
22-V				9.3	220.0	1.8	17.0	<1.8
23-S				1.8	11.0	<1.8	6.8	<1.8
20-I				2.0	9.3	<1.8	170.0	17.0
16-E				4.5	350.0	4.5	33.0	11.0
13-L				23.0	14.0	<1.8	70.0	<1.8
10-M				4.0	22.0	4.5	110.0	4.0
11-O				13.0	2.0	<1.8	140.0	2.0
10-S				14.0	13.0	<1.8	17.0	<1.8
8-D'					1.8		130.0	<1.8
12-YY					<1.8	<1.8	7.8	4.5
-1-R'R'					4.5	2.0	2.0	2.0
4-V'V'					6.8	<1.8	2.0	<1.8
2-Y'Y'					1.8	7.8	4.5	<1.8
-5e							4.0	

E. Coli (MPN/100ml)	採取地点	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
	10-X				33.0	14.0	<1.8	2.0
10-V				4.5	7.8	2.0	2.0	<1.8
13-U				<1.8	4.5	<1.8	<1.8	<1.8
14-W				<1.8	23.0	<1.8	<1.8	33.0
17-W				<1.8	2.0	<1.8	79.0	<1.8
13-S				<1.8	33.0	<1.8	11.0	<1.8
13-Q				4.5	17.0	<1.8	1.8	<1.8
22-V				2.0	7.8	<1.8	7.8	<1.8
23-S				<1.8	2.0	<1.8	<1.8	<1.8
20-I				<1.8	4.0	<1.8	<1.8	<1.8
16-E				<1.8	14.0	<1.8	2.0	<1.8
13-L				13.0	49.0	<1.8	4.5	<1.8
10-M				2.0	9.3	<1.8	4.5	<1.8
11-O				2.0	<1.8	<1.8	2.0	<1.8
10-S				2.0	<1.8	<1.8	4.5	<1.8
8-D'					<1.8		7.8	<1.8
12-YY					<1.8	<1.8	7.8	<1.8
-1-R'R'					<1.8	2.0	<1.8	<1.8
4-V'V'					<1.8	<1.8	<1.8	<1.8
2-Y'Y'					<1.8	<1.8	<1.8	<1.8
-5e							2.0	

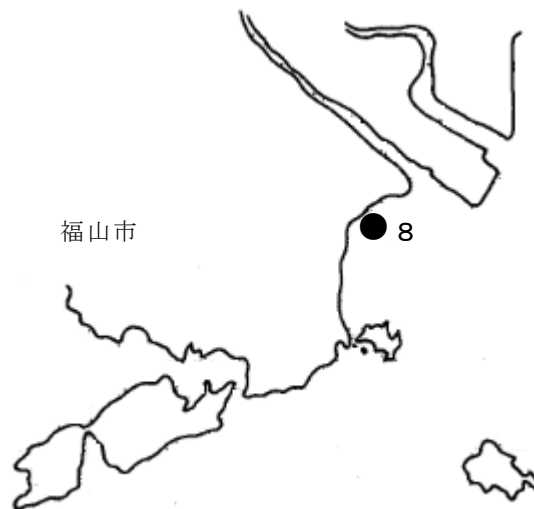
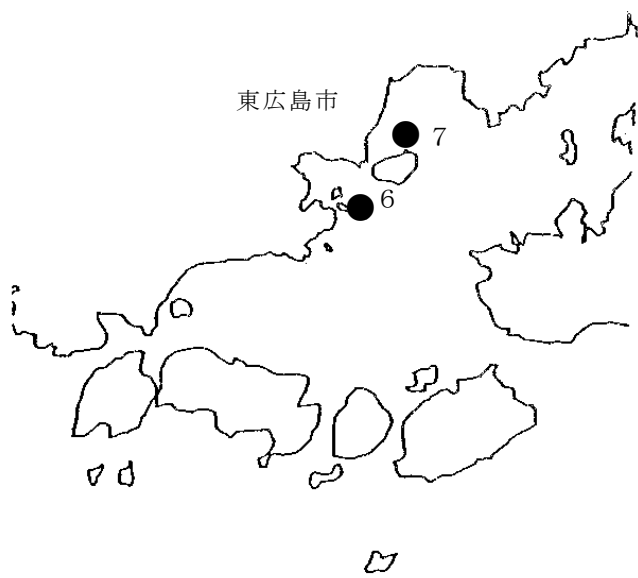
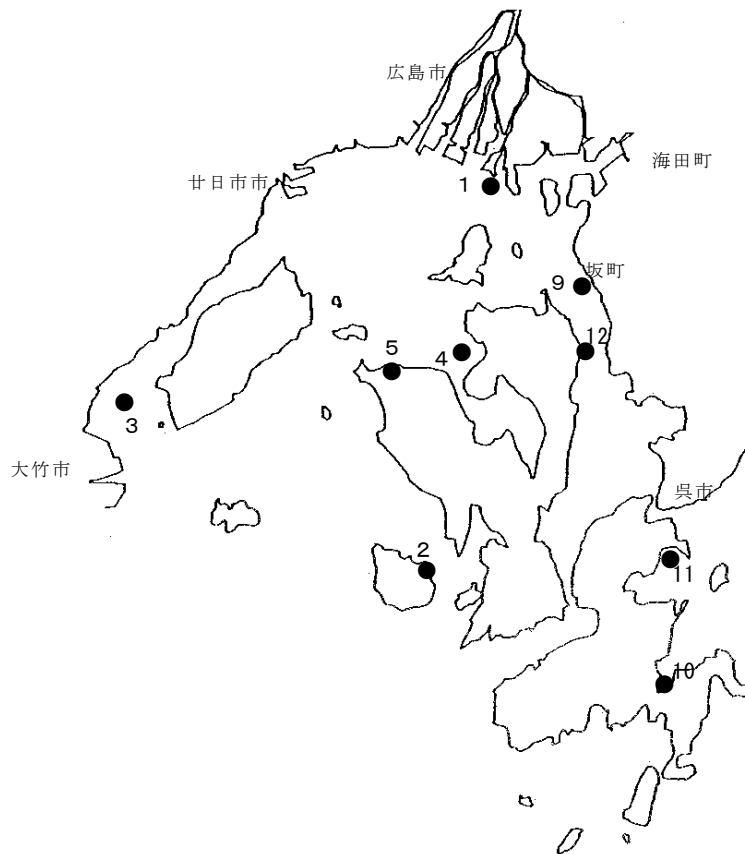
腸炎ビブリオ (MPN/ml)	採取地点	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
	10-X				0.11	0.140	0.110	0.094
17-W				<0.03	0.030	0.036	<0.030	<0.030
13-S				0.03	0.073	0.036	0.030	<0.030
16-E				0.073	<0.030	0.073	0.210	0.036
10-M				0.03	0.200	0.036	0.930	0.390
4-V'V'					0.030	<0.030	<0.030	<0.030
2-Y'Y'					<0.030	<0.030	0.093	<0.030

6 かきの重金属検査

(1) 測定点配置図

令和4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	総カドミウム	銅	亜鉛	総砒素※	カドミウム	総水銀	鉛
かき	1	0.08	29	370	2.8	0.39	<0.01	0.12
	2	0.07	12	200	2.5	0.60	0.02	0.12
	3	0.05	17	340	2.3	0.37	0.01	0.07
	4	0.07	24	310	2.1	0.32	<0.01	0.09
	5	0.06	9.7	170	2.4	0.42	0.02	0.10
	6	0.05	16	120	1.6	0.21	0.01	0.16
	7	0.08	40	280	2.0	0.74	0.01	0.16
	8	0.06	32	210	2.2	0.40	<0.01	0.20
	9	0.06	28	200	2.7	0.24	<0.01	0.12
	10	0.06	29	240	2.1	0.39	0.01	0.12
	11	0.05	30	280	1.7	0.29	0.01	0.08
	12	0.06	28	220	3.0	0.43	0.01	0.12

※ : 亜ヒ酸 (As_2O_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 : $10\mu\text{g/日}$

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 $15\mu\text{g/kg}$ 体重/週

5 カドミウム、鉛 : かきの国内基準なし

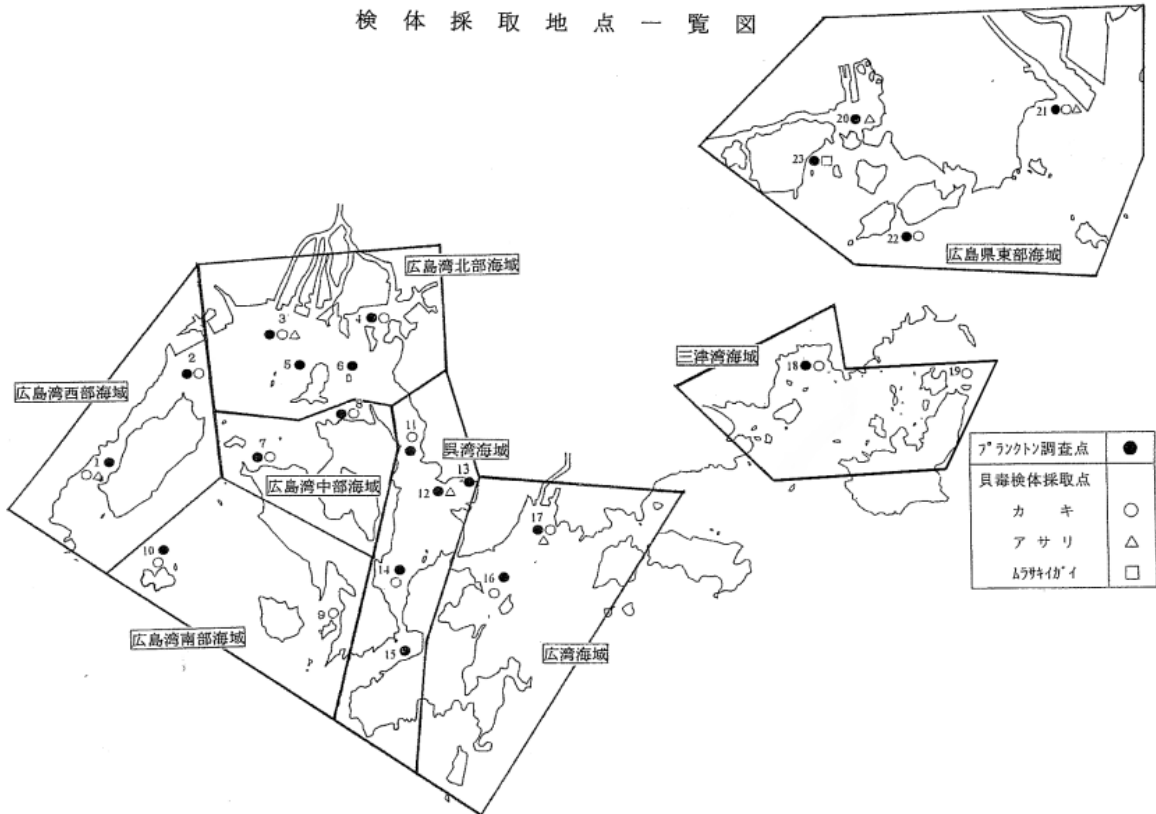
6 総水銀 : 暫定的基準値 : 0.4ppm (1ppmは $1\mu\text{g/g}$ に相当する。)

7 貝毒検査

令和4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、11月30日の自主検査で2.0MU/gを超え、12月19日まで注意体制に入った。

(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	32	ND	48	ND	15	ND	14	ND	16	ND	18	ND~3.43
アサリ	9	ND	13	ND	4	ND	4	ND	3	ND	1	—
アサキガイ	4	ND	6	ND	1	ND	1	ND	0	ND	0	—

3市含む

イ 下痢性貝毒

(単位：件、mgOA当量/kg)

	10月		11月	
	検体	結果	検体	結果
カキ	13	ND	3	ND
アサリ	3	ND	0	—
ムサキガイ	1	ND	0	—

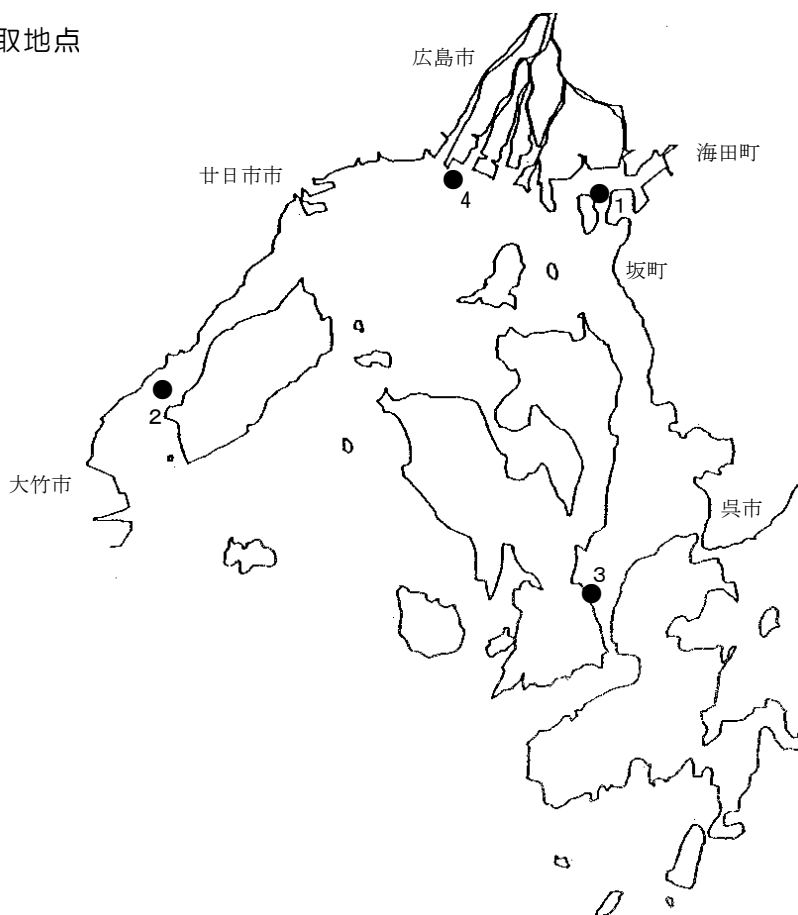
(注)

- 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0.16mgOA当量/kg

8 貝類の有機塩素系物質残留検査

令和4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4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
アジ	1			1 (0.02ppm)				1 (0.08ppm)	
カサゴ	1				1		1 (0.13ppm)		
ハゲ	1				1			1 (0.02ppm)	
アジ	1			1 (0.02ppm)				1 (0.09ppm)	
真サバ	1			1 (0.02ppm)				1 (0.07ppm)	
計	5	0	0	3	2	0	1	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

令和4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	マダイ	アユ	アユ
採取場所		市場				
検体数		1	1	1	1	1
抗生物質		陰性	陰性	—	—	陰性
サルファ剤	スルファモノメトキシ	不検出	—	不検出	不検出	—
その他合成抗菌剤	オルメトプリム	不検出	—	不検出	不検出	—
	チアンフェニコール	不検出	—	不検出	不検出	—
	オキシリニック酸(オキシリソ酸)	不検出	—	不検出	不検出	—

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（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
マダイ	1	—	ND			ND		
マダイ	1	天然	ND			ND		
チヌ	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）
 TPT：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
 TPT：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	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 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	複数許可			飲 食 店 営 業	魚 介 類 販 売 業	水 産 製 品 製 造 業	複 合 型 そ う ざ い 製 造 業	複 合 型 冷 凍 食 品 製 造 業	複 数 許 可	
							飲 食 店 営 業 ＋ 魚 介 類 販 売 業	飲 食 店 営 業 ＋ そ う ざ い 製 造 業	そ の 他							
総計	施設数	435	98	0	0	1	4	0	0	132	42	8	0	0	4	724
	処理者数	418	83	0	0	1	8	0	0	159	40	10	0	0	5	724
県保健所計	施設数	108	9	0	0	1	4	0	0	48	8	1	0	0	3	182
	処理者数	138	12	0	0	1	8	0	0	69	8	2	0	0	4	242
西部	施設数	14	0	0	0	0	3	0	0	4	2	0	0	0	2	25
	処理者数	17	0	0	0	0	6	0	0	10	2	0	0	0	2	37
西部広島	施設数	7	1	0	0	0	1	0	0	4	0	0	0	0	1	14
	処理者数	10	1	0	0	0	2	0	0	6	0	0	0	0	2	21
西部呉	施設数	4	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	6
	処理者数	5	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	7
西部東	施設数	20	2	0	0	0	0	0	0	8	1	1	0	0	0	32
	処理者数	23	2	0	0	0	0	0	0	9	1	2	0	0	0	37
東部	施設数	46	4	0	0	0	0	0	0	25	2	0	0	0	0	77
	処理者数	62	7	0	0	0	0	0	0	34	2	0	0	0	0	105
東部福山	施設数	5	1	0	0	0	0	0	0	5	2	0	0	0	0	13
	処理者数	7	1	0	0	0	0	0	0	8	2	0	0	0	0	18
北部	施設数	12	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	15
	処理者数	14	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	17
市保健所計	施設数	327	89	0	0	0	0	0	0	84	34	7	0	0	1	542
	処理者数	280	71	0	0	0	0	0	0	90	32	8	0	0	1	482
広島市	施設数	267	76	0	0	0	0	0	0	49	21	5	0	0	0	418
	処理者数	208	55	0	0	0	0	0	0	52	19	5	0	0	0	339
呉市	施設数	12	8	0	0	0	0	0	0	9	3	0	0	0	0	32
	処理者数	15	9	0	0	0	0	0	0	10	3	0	0	0	0	37
福山市	施設数	48	5	0	0	0	0	0	0	26	10	2	0	0	1	92
	処理者数	57	7	0	0	0	0	0	0	28	10	3	0	0	1	106