

## Ⅶ 資料（食品などの検査検体数・検査による違反食品の一覧）

新型コロナウイルス感染症の影響により、計画数に比べ実施数が少なくなっています。

### 【検査計画に基づく実施検査結果（検査内容別内訳）】

食品分類	小計	細菌	ウイルス	残留農薬	食品添加物	残留動物用医薬品	アレルギー	組換え食品	貝毒・フグ毒	理化学その他	寄生虫	表示
魚介類	681	100	30	0	22	35	0	0	32	262	107	93
冷凍食品	214	65	0	20	1	2	24	0	0	0	0	102
魚介類加工品	753	273	0	0	172	4	0	0	4	99	0	201
肉卵類及びその加工品	631	155	0	0	37	332	0	0	0	5	0	102
乳	32	4	0	0	0	2	0	0	0	14	0	12
乳製品	42	12	0	0	5	0	0	0	0	4	0	21
アイスクリーム類・氷菓	22	9	0	0	5	0	0	0	0	0	0	8
穀類及びその加工品	157	51	0	2	14	0	0	8	0	8	0	74
野菜類・果実及びその加工品	527	82	0	179	98	0	0	4	0	43	0	121
菓子類	467	103	0	0	125	0	34	16	0	2	0	187
清涼飲料水	140	28	0	0	46	0	0	0	0	13	0	53
酒精飲料	54	0	0	0	28	0	0	0	0	0	0	26
氷雪	22	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	220	220	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
かん詰・びん詰食品	110	2	0	0	54	0	0	1	0	2	0	51
その他の食品	1,153	408	0	0	119	2	71	1	0	357	0	195
器具及び容器包装	43	0	0	0	0	0	0	0	0	43	0	0
合計	5,268	1,534	30	201	726	377	129	30	36	852	107	1,246

※検査内容中の「理化学その他」には、放射性物質、魚介類などのヒスタミンや重金属、かび毒を計上しています。  
 ※複数の検査を行った検体があるため、検査内容の小計は受付機関又は検査機関の小計よりも多くなります。

### 【検査計画に基づく実施検査結果（実施機関別内訳）】

食品分類	小計	受付機関					検査機関			
		福祉保健 センター	食品監視 専門 班	衛生検査 所 本場食品	食肉衛生 検査所	衛生研 究所	衛生検査 所 本場食品	食肉衛生 検査所	衛生研 究所	登録 検査 機関
魚介類	481	0	97	384	0	0	385	0	96	0
冷凍食品	110	6	89	15	0	0	21	0	89	0
魚介類加工品	352	6	9	337	0	0	343	0	9	0
肉卵類及びその加工品	452	72	69	11	300	0	42	316	94	0
乳	16	0	16	0	0	0	7	0	9	0
乳製品	21	1	20	0	0	0	3	0	18	0
アイスクリーム類・氷菓	9	6	3	0	0	0	9	0	0	0
穀類及びその加工品	83	6	40	37	0	0	49	0	34	0
野菜類・果実及びその加工品	401	96	131	174	0	0	222	0	179	0
菓子類	248	78	120	50	0	0	94	0	151	3
清涼飲料水	70	49	21	0	0	0	22	0	48	0
酒精飲料	28	21	7	0	0	0	2	0	26	0
氷雪	22	0	0	22	0	0	22	0	0	0
水	220	0	4	216	0	0	220	0	0	0
かん詰・びん詰食品	58	41	14	3	0	0	9	0	49	0
その他の食品	882	176	229	131	0	346	348	0	524	10
器具及び容器包装	43	23	20	0	0	0	0	0	43	0
合計	3,496	581	889	1,380	300	346	1,798	316	1,369	13

※食肉衛生検査所では、上記の他に別途検査を実施しています。詳細は、食肉衛生検査所の監視指導結果（P.8）をご覧ください。

## 【検査による違反食品の一覧】

違反内容	違反詳細	食品内容	違反件数	措置
残留農薬	シメコナゾール 0.04 ppm 検出※ <sup>1</sup>	小松菜	1 件	生産者 A を調査し、原因究明及び再発防止を指導
	テブコナゾール 0.18 ppm 検出※ <sup>1</sup>	小松菜	1 件	生産者 B を調査し、原因究明及び再発防止を指導
食品添加物	TBHQ( <i>tert</i> -ブチルトロキ)※ <sup>2</sup> 検出	菓子	3 件	輸入者を所管する自治体に通報
細菌	腸管出血性大腸菌 O26 (VT2 産生) 検出	馬刺し	1 件	販売店に販売の禁止と回収の指導、製造者を所管する自治体に通報
表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>・添加物表示の不備</li> <li>・製造者などの表示不適、欠落</li> <li>・保存方法の記載不適</li> </ul>	菓子類、アイスクリーム類、食肉製品、牛肉、果実酒など	13 件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・販売店や製造所などに対し、適正表示後販売を指導</li> <li>・製造所などが他都市にある場合、所管する自治体に通報</li> </ul>
合計			19 件	

※<sup>1</sup> 今回の検出量は、ただちに健康への影響を及ぼさないと考えられる量です。

※<sup>2</sup> TBHQ(*tert*-ブチルトロキ)：中国やアメリカ等の諸外国では油脂等の酸化防止剤として使用されていますが、日本では食品衛生法で使用が認められていない指定外の添加物です。

## 今後の取組にあたって

令和 5 年度は、監視指導や食品の検査業務を新型コロナウイルス感染症の影響を受けた以前の水準に戻すとともに、コロナ禍の約 3 年間で整備した e ラーニングや衛生管理記録の確認による監視などの新たな取組を活用し、より効率的かつ効果的な監視指導や検査、食品等事業者による自主的な衛生管理の推進、情報提供など、各種の事業を推進していきます。

事業としては、「肉を原因とする食中毒対策」、「HACCP に沿った衛生管理の導入及び定着支援」、「社会福祉施設等の食品衛生対策」及び「アニサキスをはじめとする魚介類による危害発生防止対策」を重点事業として実施し、市民の皆様の食の安全・安心の確保につなげます。

今後も食品衛生に関する情報提供を積極的に行い、市民の皆様との意見交換を進め、食の安全・安心の確保に取り組んでいきたいと考えております。引き続き多くのご意見やご提案をお寄せいただきますようお願いいたします。