

令和6年度

事業概要

愛知県食品衛生検査所
(愛知県衛生研究所 食品監視・検査センター)



はじめに

新型コロナウイルス感染症が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（感染症法）の5類感染症へ移行してから1年以上が経過し、県民の皆さまの生活もコロナ禍前の落ち着きを取り戻したところです。多種・大量の食品が行き交う卸売市場の活気も本格的になってきました。

愛知県食品衛生検査所（愛知県衛生研究所食品監視・検査センター）は、県内有数の食の流通拠点である名古屋市中央卸売市場北部市場内に位置し、監視指導と収去検査を一元的に実施し、不良食品を早期に発見して速やかに市場から排除することなどにより一般消費者に安全な食品が届けられるよう努めています。

また、市場内の事業者に対し、食の安全・安心に関する知識の普及、自主的な衛生管理の推進を図るなど様々な事業にも取り組んでいます。

さらに、食肉の安全確保のために、県所管のと畜場へ搬入される牛・豚等のと畜検査に加え、動物用医薬品の残留検査等の精密検査を行うとともに、生体検査において神経症状等が疑われる牛については、BSEスクリーニング検査を実施しています。

さて、食をとりまく環境の変化や国際化などに対応し、食品のさらなる安全を確保するため、平成30年6月に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、広域的な食中毒事案への対策強化（平成31年4月施行）、HACCPに沿った衛生管理の制度化（令和2年6月施行）、営業許可制度の見直し・届出制度の創設（令和3年6月施行）等が段階的に施行されました。

HACCPに沿った衛生管理の制度化については、原則全ての食品事業者が対象になっており、当所では、市場内の食品等事業者、と畜場の設置者・管理者等に対して、施設の衛生水準の向上・管理方法について、衛生講習会の実施をはじめとして様々な機会を捉えて助言・指導していくとともに、食品表示を含めた適正な監視指導及び信頼性・迅速性の高い検査を実施していきます。

昨今では紅麹を含む健康食品による健康被害事例等も発生していることから、今後とも、食の安全・安心の確保に向けて職員一丸となって、監視・検査業務に取り組んでまいります。

ここに、令和5年度の事業実績をとりまとめましたので、参考にしていただければ幸いに存じます。

令和6年10月

愛知県食品衛生検査所長
佐藤 克彦

目 次

第 1 食品衛生検査所の概要

(食品監視・検査センター)

1 沿 革	1
2 組織機構	2
3 構成人員	2
4 所掌事務	3
5 事業決算	6
6 施設の概要	7
7 主要検査機器	9

第 2 事業の概要

1 食肉衛生検査事業

(1) 主要事業内容	11
(2) 各種事業実施状況	12
ア 検査事業	12
(ア) と畜検査頭数	12
(イ) 検査に基づく措置	12
(ウ) 精密検査	12
(エ) と畜場における外部検証の微生物検査	13
(オ) 食鳥処理場における外部検証の微生物試験	13
(カ) 調査	13
イ 衛生指導事業	13
ウ その他の事業	13
(ア) 職員の研修	13
(イ) フィードバック事業	13
(ウ) と畜検査証明等	13
と畜検査工程図	14
(3) 検査統計	15
ア と畜検査統計	15
(ア) 年度別・畜種別と畜検査頭数	15
(イ) 年度別・と畜場別と畜検査頭数(豚換算)	15
(ウ) と畜検査の結果に基づく処分頭数	16
(エ) 病類別一部廃棄数	17
イ 精密検査	18
(ア) 検査総括表	18
(イ) 主要疾病別検査実施頭数	19
(ウ) 腫瘍発生状況	19
(エ) 枝肉等の残留抗菌性物質検査	19
(オ) BSEスクリーニング検査頭数	19

2 市場食品衛生検査事業	
(1) 主要事業内容	20
(2) 各種事業実施状況	22
ア 監視事業	22
(ア) 施設数及び監視件数	22
(イ) 監視状況	24
イ 検査事業	25
(ア) 試験検査内容	25
(イ) 収去検査実績	26
a 食品衛生検査所実施分	26
b 衛生研究所実施分	28
(ウ) 主な試験検査結果	29
a 残留農薬検査	30
b 魚介類の水銀・PCB・TBTO検査	31
c 動物用医薬品検査	31
d 魚介類からの腸炎ビブリオ等の検出状況	32
(エ) 食品衛生法等違反状況	34
ウ その他事業	35
(ア) 衛生指導	35
(イ) 相談・照会等	36

第3 食品衛生に関する調査

1 食肉衛生検査関係	
(1) 管内と畜場における外部検証微生物検査の状況について	37
(2) 管内と畜場における牛伝染性リンパ腫ウイルスの保有状況調査について	38
2 市場食品衛生検査関係	
(1) 原子吸光光度計を用いたスズ検査における酸及びマトリックス修飾剤の種類検討	41
(2) イベントにおける衛生指導及び業務紹介等について	45

第4 参考資料

1 食肉衛生検査関係	
(1) と畜検査手数料	48
(2) と畜場使用料	48
(3) とさつ解体料	48
2 名古屋市中央卸売市場北部市場の概要	
(1) 市場の概要	49
(2) 総取扱高	51
(3) 北部市場配置図	52

第 1 食品衛生検査所の概要

（食品監視・検査センター）

第 1 食品衛生検査所の概要

(食品監視・検査センター)

1 沿 革

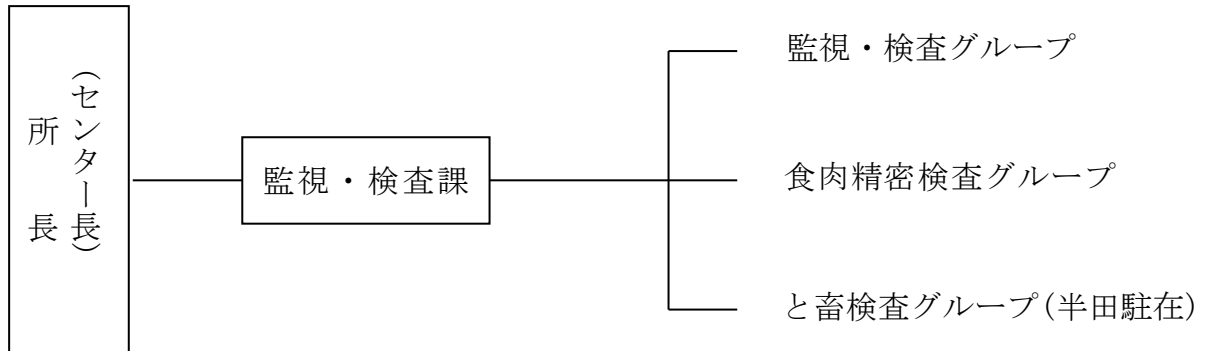
昭和58年 3 月30日	名古屋市中央卸売市場枇杷島市場が、老朽化、狭隘等により西春日井郡豊山町に移転し、同北部市場が開設された。
昭和58年 4 月 1 日	師勝保健所に衛生研究所兼務で食品衛生監視員 3 名を配置し、北部市場内の監視指導及び収去検査を開始した。
昭和60年 4 月 1 日	名古屋市中央卸売市場北部市場内に衛生部食品獣医務課の駐在として、北部市場食品衛生検査所を設置した。
平成11年 4 月 1 日	豊橋市が中核市に移行したことに伴い、同市内に設置されていた愛知県食肉衛生検査所を名古屋市中央卸売市場北部市場内に移転し、北部市場食品衛生検査所に統合し、名称を愛知県食品衛生検査所とした。なお、と畜検査担当は従来どおり岡崎、瀬戸、半田、西尾及び江南駐在を 5 保健所内に配置した。
平成12年 3 月31日	犬山市と畜場の廃止に伴い、食品衛生検査所江南駐在を廃止した。
平成13年 4 月 1 日	六ツ美畜産工業(株)と畜場の廃止に伴い、食品衛生検査所岡崎駐在を縮小した。
平成14年 3 月31日	岡崎市食肉センター及び西尾市と畜場の廃止に伴い、食品衛生検査所岡崎駐在、西尾駐在を廃止した。
平成14年 4 月 1 日	愛知県行政機関設置条例の全部改正により、行政機関となった。
平成20年 4 月 1 日	地方機関の見直しに伴い、衛生研究所と統合され、組織としては衛生研究所食品監視・検査センターとなり、継続設置されている行政機関である食品衛生検査所の業務を行うこととなった。
平成31年 3 月31日	愛知県農業総合試験場と畜場の廃止に伴い、瀬戸保健所職員の兼務を解除した。

(旧食肉衛生検査所の沿革)

平成 5 年 4 月 1 日	豊橋市明海町 16 番地の 1 における(株)東三河食肉流通センターの操業開始に併せ、同センター敷地内に愛知県食肉衛生検査所を開設した。 豊橋、岡崎、瀬戸、半田、豊川、津島、刈谷、豊田、西尾及び江南保健所からと畜検査担当を分離吸収し、豊橋を除く 9 保健所に駐在を配置した。
平成 8 年 3 月31日	豊川宝飯衛生組合と畜場及び津島市と畜場の廃止に伴い、食肉衛生検査所豊川駐在及び津島駐在を廃止した。
平成10年 3 月31日	知立市と畜場の廃止に伴い、食肉衛生検査所刈谷駐在を廃止した。 豊田市の中核市移行に伴い、豊田市食肉センターのと畜検査業務を豊田市へ移管し食肉衛生検査所豊田駐在を廃止した。

2 組織機構

令和6年4月1日



3 構成人員

令和6年4月1日

	所 長	課 長	課 長 補 佐	主 査	主 任	技 師	非一 常勤 一般 職員	計
食品衛生検査所	1							1
監視・検査課		1						1
監視・検査グループ			1		1	4	1	7
食肉精密検査グループ				1		2		3
と畜検査グループ (半田駐在)			1	2		1	2	6
現 員 計	1	1	2	3	1	7	3	18

* 獣医師 12名、薬剤師等 6名

* 定 数 18名

4 所掌事務

(1) 行政機関設置条例に基づく分掌事務

(食品衛生検査所)

第9条 法第156条第1項の規定に基づき、と畜検査、と畜場の衛生及び食品の衛生に関する事務（保健所の所掌事務に係るものを除く。）を分掌させるため、食品衛生検査所を設置する。

2 食品衛生検査所の名称、位置及び所管区域は、次の表のとおりとする。

名 称	位 置	所 管 区 域
愛知県食品衛生検査所	西春日井郡豊山町	愛知県の区域（名古屋市、豊橋市、岡崎市、一宮市及び豊田市の区域を除く。）

注）法＝地方自治法（昭和22年法律第67号）

(2) 行政組織規則に基づく所掌事務

第32条第8項 愛知県衛生研究所の所掌事務を分掌させるため、食品監視・検査センターを西春日井郡豊山町に置く。

第32条第9項 食品監視・検査センターに監視・検査課を置き、分掌事務は次のとおりとする。

- 1 と畜検査に関すること。
- 2 と畜検査に伴う精密検査に関すること。
- 3 と畜場の施設の衛生に関すること。
- 4 と畜場内の食肉の衛生に関すること。
- 5 食品の衛生に係る試験検査及び調査に関すること。
- 6 名古屋市中央卸売市場北部市場内の食品営業施設の衛生に関すること。
- 7 名古屋市中央卸売市場北部市場内の食品の衛生に関すること。
- 8 食品衛生検査所の業務に関すること。

(3) 事務委任規則に基づき食品衛生検査所長に委任された事務

別表第1関係

- 1 と畜場法（昭和28年法律第114号）第5条第2項の規定により処理することができる獣畜の種類及び1日当たりの頭数を制限すること。
- 2 と畜場法第13条第1項第1号の規定により主として自己及びその同居者の食用に供する目的での獣畜のとさつの届出を受理すること。
- 3 と畜場法第13条第3項の規定によりとさつ又は解体の場所等を指示すること。
- 4 と畜場法第14条第3項第2号の規定により牛の皮等のと畜場外への持出しを許可すること。
- 5 と畜場法第18条第1項の規定によりと畜場の設置者等に対し、施設の使用の制限又は停止を命ずること。
- 6 削除
- 7 と畜場法第18条第2項の規定によりと畜業者等に対し、とさつ若しくは解体の業務の

停止を命じ、又はとさつ若しくは解体を行うことを禁止すること。

- 8 と畜場法施行令（昭和 28 年政令第 216 号）第 4 条第 2 号の規定によりと畜場以外の場所におけるとさつを許可すること。
- 9 牛海綿状脳症対策特別措置法（平成 14 年法律第 70 号）第 7 条第 2 項ただし書の規定により牛の特定部位の使用及び焼却の免除を許可すること。
- 10 食品衛生法第 59 条の規定により営業者又は当該職員に食品、添加物、器具若しくは容器包装を廃棄させ、又はその他営業者に対し、食品衛生上の危害を除去するために必要な処置をとることを命ずること（名古屋市中央卸売市場北部市場内の営業者及びと畜場内の食肉を取り扱う営業者に係る場合に限る。）。
- 11 食品表示法第 6 条第 1 項又は第 3 項の規定により食品関連事業者に対し、表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨の指示をすること（食品表示法第 15 条の規定による権限の委任等に関する政令第 7 条第 1 項の規定により知事が行うこととされた事務（栄養成分の量及び熱量並びに食品表示法第 6 条第 8 項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令第 7 条第 1 項第 10 号及び第 11 号に掲げる事項に係る事務を除く。次号及び第 13 号において同じ。）に限る。）（名古屋市中央卸売市場北部市場内の営業者及びと畜場内の食肉を取り扱う営業者に係るものに限る。）。
- 12 食品表示法第 6 条第 5 項の規定により食品関連事業者に対し、同条第 1 項又は第 3 項の規定による指示に係る措置をとるべきことを命ずること（食品表示法第 15 条の規定による権限の委任等に関する政令第 7 条第 1 項の規定により知事が行うこととされた事務に限る。）（名古屋市中央卸売市場北部市場内の営業者及びと畜場内の食肉を取り扱う営業者に係るものに限る。）。
- 13 食品表示法第 6 条第 8 項の規定により食品関連事業者等に対し、食品の回収その他必要な措置をとるべきことを命ずること（食品表示法第 15 条の規定による権限の委任等に関する政令第 7 条第 1 項の規定により知事が行うこととされた事務に限る。）（名古屋市中央卸売市場北部市場内の営業者及びと畜場内の食肉を取り扱う営業者に係るものに限る。）。

別表第 2 関係

- 1 と畜場法第 14 条第 1 項から第 3 項までの規定によりとさつ又は解体の検査を行うこと。
- 2 と畜場法第 14 条第 4 項の規定により特に検査を要しないものと認めること。
- 3 と畜場法第 16 条の規定によりとさつ又は解体の禁止等の措置をとること。
- 4 と畜場法第 17 条第 1 項の規定により必要な報告を徴し、又は当該職員にと畜場若しくはと畜場の設置者等の事務所、倉庫その他の施設に立ち入り、設備、帳簿、書類等を検査させること。
- 5 食品衛生法第 28 条第 1 項の規定により必要な報告を求め、又は当該職員に営業の場所等を臨検検査させ、若しくは食品等を収去させること（名古屋市中央卸売市場北部市場内の営業及びと畜場内の食肉を取り扱う営業に係るものに限る。）。
- 6 食品衛生法第 30 条第 2 項の規定により食品衛生監視員に営業の施設等について監視又は指導を行わせること（名古屋市中央卸売市場北部市場内の営業及びと畜場内の食肉を取り扱う営業に係るものに限る。）。
- 7 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律第 15 条第 2 項の規定により輸出証

- 明書を発行すること（名古屋市中央卸売市場北部市場内の営業者及びと畜場内の食肉を取り扱う営業者に係るものに限る。）。
- 8 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律第 17 条第 4 項の規定により適合施設が認定要件に適合していることを確認すること（名古屋市中央卸売市場北部市場内の営業者及びと畜場内の食肉を取り扱う営業者に係るものに限る。）。
- 9 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律第 17 条第 5 項の規定により適合施設の設置者等に対し、改善すべきことを求めること（名古屋市中央卸売市場北部市場内の営業者及びと畜場内の食肉を取り扱う営業者に係るものに限る。）。
- 10 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律第 53 条第 2 項の規定により輸出証明書の発行を受けた者又は適合施設の設置者等に対し、必要な報告若しくは物件の提出を求め、又は職員にこれらの者の事業所等に立ち入り、事業所等の状況等を調査させ、若しくは関係者に質問させること（名古屋市中央卸売市場北部市場内の営業者及びと畜場内の食肉を取り扱う営業者に係るものに限る。）。
- 11 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律第 53 条第 5 項の規定により輸出証明書の発行を取り消すこと（名古屋市中央卸売市場北部市場内の営業者及びと畜場内の食肉を取り扱う営業者に係るものに限る。）。
- 12 食品表示法第 8 条第 1 項の規定により食品関連事業者等若しくは食品関連事業者とその事業に関して関係のある事業者に対し、報告若しくは物件の提出を求め、又は職員に、これらの者の事務所等に立ち入り、食品に関する表示の状況等を検査させ、関係者に質問させ、若しくは食品等を収去させること（食品表示法第 15 条の規定による権限の委任等に関する政令第 7 条第 1 項の規定により知事が行うこととされた事務（栄養成分の量及び熱量並びに食品表示法第 6 条第 8 項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令第 7 条第 1 項第 10 号及び第 11 号に掲げる事項に係る事務を除く。次号において同じ。）に限る。）（名古屋市中央卸売市場北部市場内の営業者及びと畜場内の食肉を取り扱う営業者に係るものに限る。）。
- 13 食品表示法第 12 条第 1 項又は第 2 項の規定による申出を受け付けること及び同条第 3 項の規定により必要な調査を行うこと（食品表示法第 15 条の規定による権限の委任等に関する政令第 7 条第 1 項の規定により知事が行うこととされた事務に限る。）（名古屋市中央卸売市場北部市場内及びと畜場内において販売の用に供する食品に係るものに限る。）。

5 事業決算（令和5年度）

(1) 歳入（愛知県証紙）

使用料及び手数料		13,502,800 円
(1) と 畜 検 査		13,500,800 円
(内 訳)	牛 (800 円× 1,779 頭)	1,423,200 円
	子 牛 (400 円× 21 頭)	8,400 円
	馬 (800 円× 0 頭)	0 円
	豚 (400 円× 30,173 頭)	12,069,200 円
	めん羊 (80 円× 0 頭)	0 円
	山 羊 (80 円× 0 頭)	0 円
(2) 証 明 書	(1,000 円× 2 件)	2,000 円

(2) 歳 出

科 目			金 額
款	項	目	
福 祉 医 療 費	保 健 医 療 費	保健医療総務費	0 円
		疾 病 対 策 費	0 円
	生 活 衛 生 費	食品衛生指導費	17,799,738 円
		獣 医 務 費	49,874 円
		衛生研究所費	7,820 円
計			17,857,432 円

注) 職員給与及び共済費を除く。

6 施設の概要

(1) 所在地

〒480-0202 愛知県西春日井郡豊山町大字豊場字八反 107 番地

(名古屋市中心卸売市場北部市場管理棟 3 階)

電話 (052) 903-2102 (代) FAX (052) 903-2103

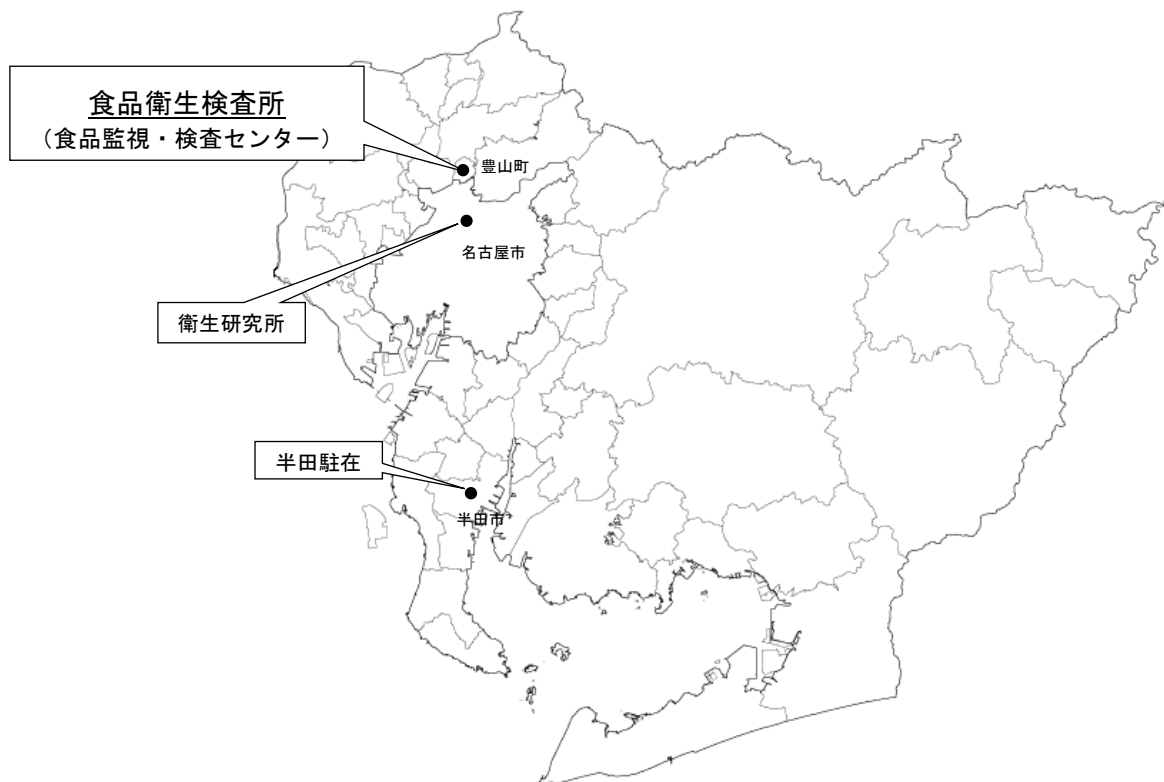
(駐在所在地)

(管轄と畜場)

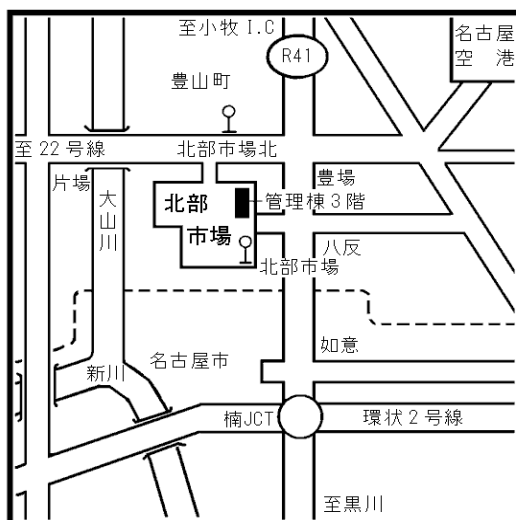
半田駐在 〒475-0903 半田市出口町一丁目45-4

半田食肉センター

半田保健所内 (0569) 21-3341



付近見取図

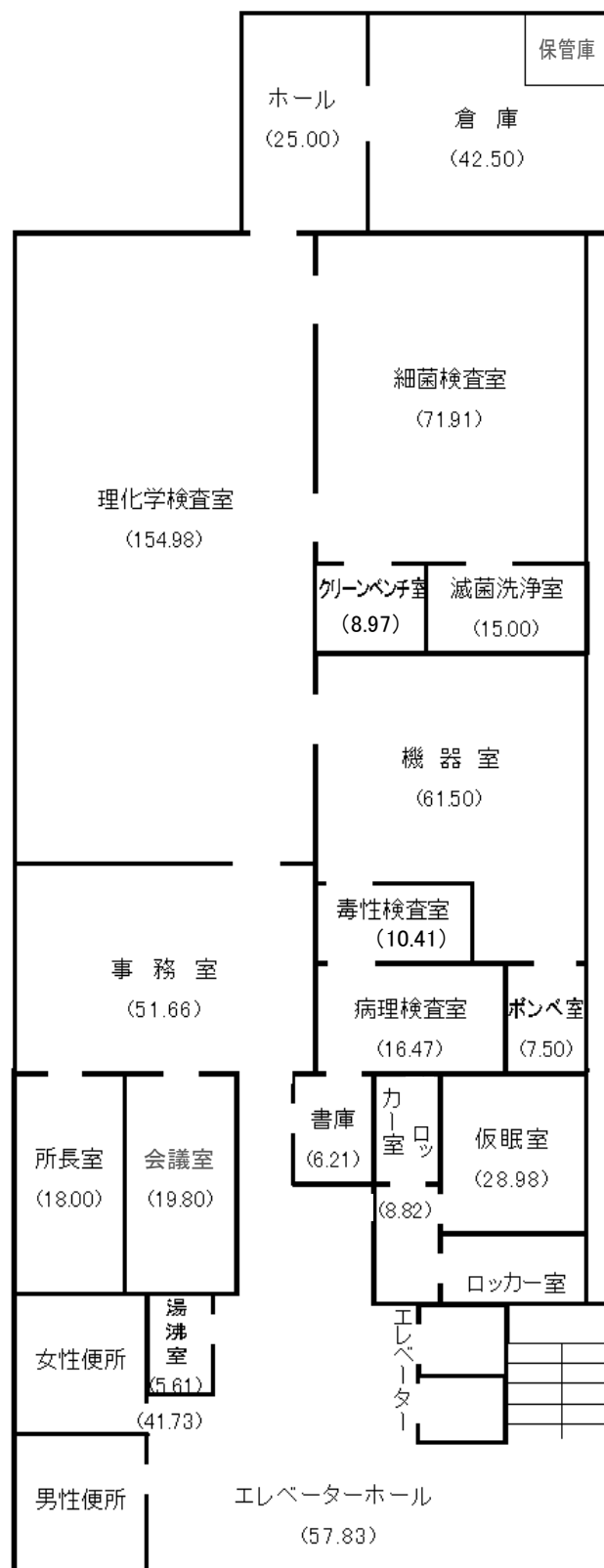


○公共交通機関

- ・名古屋駅 地下鉄 黒川駅 市バス 北部市場バス停
- ・名古屋駅 名鉄電車 西春駅 名鉄バス 北部市場北バス停

(2) 平 面 図

延面積 652.88m²



7 主要検査機器

(1) 微生物検査関係

	品 名	数量	形 式
1	ふ卵器	6	サンヨー M I R-152 等
2	実体顕微鏡	1	ニコン S M Z 745 T
3	生物顕微鏡＋顕微鏡写真装置	1	オリンパス B H-2＋ニコン D 5 6 0 0
4	乾熱滅菌器	1	ヤマト科学 S I 401
5	オートクレーブ	3	T O M Y L B S-325 等
6	ストマッカー	2	オルガノ エクスナイザー400
7	ウォーターバス	3	ヤマト B X-31 等
8	薬品保冷库	2	サンヨー M P R-311D 等
9	冷凍冷蔵庫	2	Fukushima F M S-F 304 G (改) 等
10	精製水製造装置	1	アドバンテック東洋 R F D 210 P A
11	電子天秤	2	島津製作所 U X 2200 H 等
12	マウス環境制御飼育装置	1	日本クレア C L-5431-5422
13	動物天秤	1	島津製作所 U X 2200 H

(2) と畜検査関係

	品 名	数量	形 式
1	安全キャビネット	1	サンヨー M H E-130 A J
2	細胞破砕機	1	Q-B10 Fast Prep Instrument
3	遠心分離機	1	久保田商事 3700
4	ブロックヒーター	2	タイテック D T U-1 B 等
5	インキュベーター	2	Fukushima F M U-0501 等
6	マイクロプレートウォッシャー	1	バイオラッド Model 1575
7	マイクロプレートリーダー	1	テクカン インフィニット F 50 R
8	オートクレーブ	2	A L P M C S-30 S 等
9	冷凍冷蔵庫	3	サンヨー M P R-213 F 等
10	電子天秤	2	島津 B L-320 S 等
11	精製水製造装置	1	アドバンテック東洋 R F D 210 P A
12	自動固定包埋装置	1	サーモフィッシャー Shandon Excelsior E S
13	標本作成装置	1	ティッシュ・テック T E C-P-S J 0
14	滑走式ミクロトーム	1	サクラ I V S-400 S
15	生物顕微鏡	2	B H-2
16	サーマルサイ클ラー	1	バイオラッド T 100
17	臨床化学自動分析装置	1	アークレイスポットケム E Z S P-4430 V
18	ストマッカー	1	オルガノ E X N I Z E R 400

(3) 理化学検査関係

	品 名	数量	形 式
1	ガスクロマトグラフ	3	島津 Nexis GC-2030 等
2	液体クロマトグラフ	4	島津 Prominence 等
3	原子吸光光度計	1	日立 ZA-3000
4	分光光度計	1	島津 UV-1900
5	水銀測定装置	1	日本インスツルメンツ マーキュリー/RA-3320A
6	過酸化水素計	1	SUPER ORITECTOR MODEL 5
7	pH計	2	堀場製作所 F-51 等
8	遠心分離機	2	久保田製作所 5930 等
9	電子天秤	4	メトラー XSR64V 等
10	精製水製造装置	1	ヤマト WG203
11	超純水製造装置	1	メルクミリポア Simplicity UV
12	電気定温乾燥機	1	アドバンテック東洋 FS-420
13	冷蔵庫・冷凍庫・冷凍冷蔵庫	13	サンヨー MPR-414FR 等
14	ロータリーエバポレーター	5	東京理科器械 N-1110VF-W 等
15	ホモジナイザー	2	IKA ULTRA-TURRAX T-25 digital
16	ホモブレンダー	1	エースホモジナイザー AM-7
17	ウォーターバス	1	ヤマト科学 BS400
18	振とう器	1	ストロングシェーカー SR-2DW
19	超音波洗浄器	2	オリンパス KS-2
20	水蒸気発生装置	1	特別注文品
21	紫外線照射器	1	フナコシ薬品 UVGL-25

令和 6 年 4 月 1 日

第2 事業の概要

第 2 事業の概要

1 食肉衛生検査事業

(1) 主要事業内容

と畜場は、食用とされる獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）をとさつ、解体し、枝肉に処理する施設であり、食肉流通の開始点といえる。ここでは疾病にかかった獣畜や抗菌性物質等の有害物質が残留した枝肉等の確実な排除と、細菌汚染等のない衛生的な取扱いが求められる。

当検査所では、所管すると畜場において、と畜場法、食品衛生法及び牛海綿状脳症対策特別措置法に基づき次の事業を実施している。

ア と畜検査

と畜場法に基づき、獣医師であると畜検査員が、と畜検査工程図（p.14）に示すとおり、生体、解体前、解体後の各段階で全頭を対象に検査を実施している。疾病等の異常を認めた場合は、枝肉、内臓等の一部又は全部を廃棄処分にし、検査に合格した食肉等のみを市場に流通させている。

イ 精密検査

生体、解体時に現場での目視検査等の官能検査のみでは判断が困難な場合は、検体を採取し、検査室で微生物学的検査、理化学的検査、病理学的検査等の精密検査を実施し、その結果を踏まえ総合的な判断を行っている。

この他、枝肉等における抗菌性物質、農薬等の残留についても検査を実施している。

ウ 牛海綿状脳症（BSE）対策

平成13年9月に我が国で初めてBSEに罹患した牛が発見されたことから、同年10月18日以降、特定部位※の除去及び焼却が確実に行われているかの確認とエライザ（ELISA）法によるBSEスクリーニング検査を行っている。

なお、BSE検査は、当初すべての牛を対象に行っていたが、平成29年4月1日をもって健康牛のBSE検査を廃止し、24か月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈するものを対象に行ってきた。

また、令和6年4月1日にBSE検査対象牛の月齢区分が廃止され、生体検査において行動異常又は神経症状を呈する牛のみを対象として行っている。

令和5年度にBSEスクリーニング検査対象となる牛はなかった。

※特定部位 頭部（舌、頬肉及び皮を除く）、脊髄、回腸遠位部（盲腸との接合部から2メートルまでの部位）。ただし、30か月齢以下の牛にあっては、扁桃及び回腸遠位部のみ。

エ と畜場の衛生保持

令和2年6月1日に施行された改正と畜場法により、と畜場はHACCPに基づく衛生管理と、と畜検査員による外部検証を受けることが義務付けられた。

これにより外部検証として、と畜場の設置者、管理者及びと畜業者が作成した衛生管理計画及び手順書の確認並びに施設の衛生管理（施設・設備の清掃、維持管理、衛生的なとさつ解体等）の実施状況を確認している。なお、衛生管理実施状況の効果を客観的に評価するために、切除法を用いた微生物試験（一

般細菌数、腸内細菌科菌群、腸管出血性大腸菌O157及びサルモネラ属菌）を実施している。

また、これらの検査結果を基に、と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者を始め関係者に対する衛生指導を実施するとともに、定期的に衛生講習会を実施している。

オ 調査

食肉の衛生に関する調査を積極的に行い、安全で衛生的な食肉の供給に役立てるとともに、研修会等において発表している。

(2) 各種事業実施状況

ア 検査事業

(ア) と畜検査頭数

令和5年度のと畜検査頭数(名古屋市、豊橋市及び豊田市を除く。)は、31,973頭で前年度29,968頭に比較し約6.7%増となった。

畜種別では、牛1,779頭(前年度1,784頭)、子牛21頭(前年度4頭)、馬0頭(前年度0頭)、豚30,173頭(前年度28,180頭)であった。

と畜検査頭数	畜 種 別 内 訳					
	牛	子牛	馬	豚	めん羊	山 羊
31,973	1,779	21	0	30,173	0	0

(イ) 検査に基づく措置

と畜検査の結果、廃棄等の措置を講じたもののうち全部廃棄したものは65頭、一部廃棄したものは9,345頭であったが、とさつ・解体禁止の措置を講じたものはなかった。

a 全部廃棄

全部廃棄実頭数65頭の畜種別内訳は、牛28頭、豚37頭であり、原因別では、牛で牛伝染性リンパ腫および炎症又は炎症産物による汚染が9頭で最も多く、膿毒症が4頭でこれに次いだ。豚は膿毒症が26頭で最も多く、敗血症が8頭でこれに次いだ。

b 一部廃棄

一部廃棄実頭数9,345頭の畜種別内訳は、牛909頭、子牛21頭、豚8,415頭であった。

原因別では、牛で炎症又は炎症産物による汚染が885頭で最も多く、変性又は萎縮が433頭でこれに次いだ。豚は炎症又は炎症産物による汚染が8,379頭で大半を占め、次いで寄生虫病が959頭であった。

(ウ) 精密検査

総数1,957件を実施し、その内容は、微生物学的検査1,317件、理化学的検査513件、病理学的検査127件であった。

疾病確定のための検査は、1,020頭について実施し、主な疾病は炎症930頭、膿毒症30頭、変性又は萎縮24頭であった。

枝肉等の残留抗菌性物質の検査は、212頭について実施した。

このうち、健康畜を対象としたモニタリング検査を 188 頭について実施したところ、すべて陰性であった。

抗菌性物質の残留が疑われた獣畜を対象としたコンプライアンス検査は、24 頭を対象に実施し、簡易検査の結果、すべて陰性であった。

(エ) と畜場における外部検証の微生物検査

切除法を用いて採取した検体について一般細菌数、腸内細菌科菌群及びサルモネラ属菌について 360 件実施した結果、適正であることを確認した。また、腸管出血性大腸菌 0157 について、牛枝肉を対象として 60 件実施し、すべて陰性であった。

(オ) 食鳥処理場における外部検証の微生物試験

愛知県における食鳥処理場外部検証実施要領に従い、保健所の食鳥検査員が食鳥処理場における衛生管理の実施状況を客観的に評価するために、切除法を用いて採取した 20 検体の微生物試験（一般細菌数及び腸内細菌科菌群）を実施した。

(カ) 調査

管内と畜場における外部検証微生物検査の状況について及び管内と畜場における牛伝染性リンパ腫ウイルスの保有状況調査について、調査を行った。なお、その調査の内容は、p. 37～p. 40 のとおりである。

イ 衛生指導事業

と畜場の管理者に対しては施設・設備等の維持管理及び定期的な洗浄・消毒等、と畜業者にはとさつ、解体処理における衛生措置、生産者には、清潔な獣畜の搬入について指導を実施した。また、H A C C P に沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画及び手順書の内容が科学的に妥当か外部検証を行い、と畜場関係者で構成される H A C C P 委員会において、改善等の助言・指導を適切に行った。

ウ その他の事業

(ア) 職員の研修

検査員の資質向上及び食肉検査技術のレベルアップを図るために所内研修を実施した。また、外部で開催された各種研修会及び研究会に職員を積極的に参加させ、そこで習得した内容等について所内で共有し、技術の研鑽に努めた。

(イ) フィードバック事業

安全で衛生的な食肉の確保には健康な獣畜の生産が重要である。

と畜検査により得られた結果は、家畜の飼養管理上重要な情報であるため、病類別に集計した検査結果を家畜保健衛生所等に情報提供した。

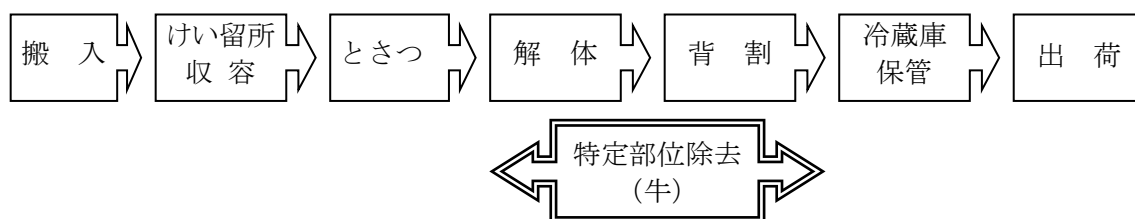
(ウ) と畜検査証明等

家畜共済請求のためのと畜検査証明等を発行している。

令和 5 年度の発行件数は 2 件であった。

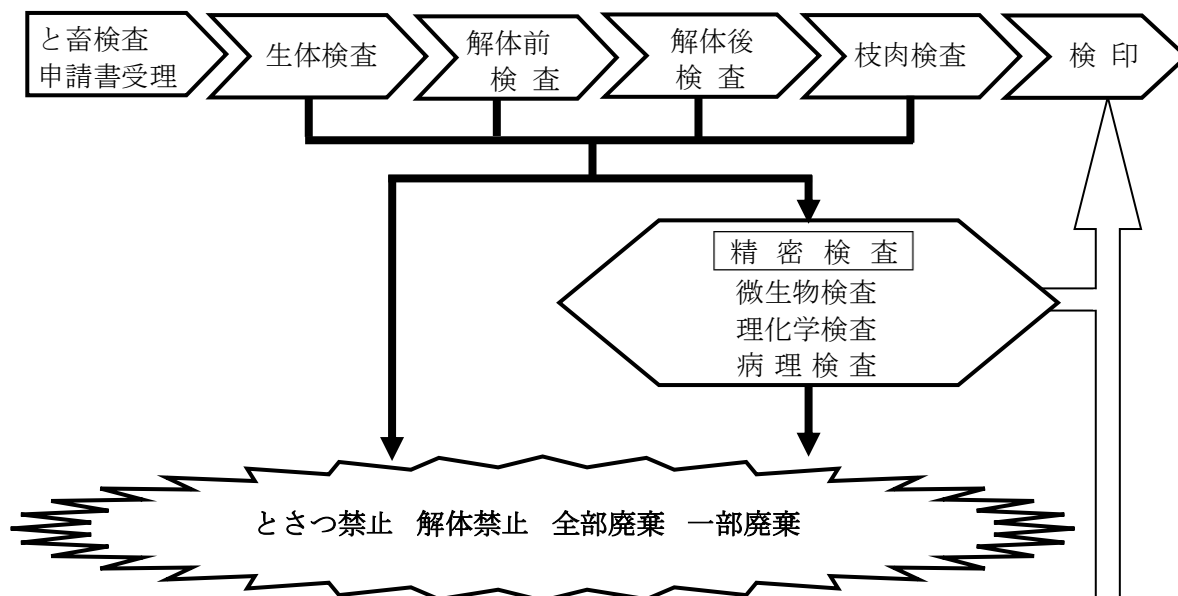
と畜検査工程図

処 理 工 程

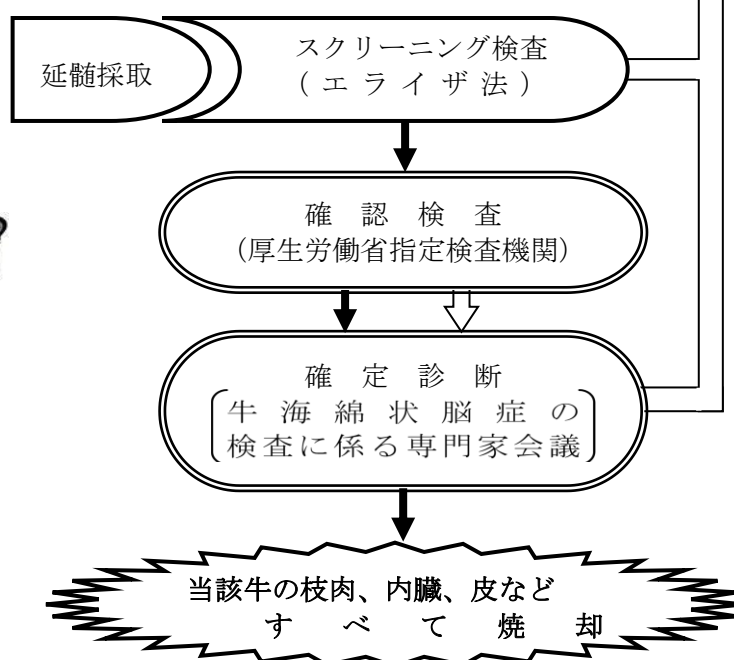
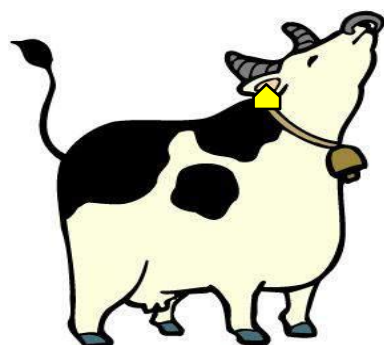


検 査 工 程

(↓: 合格 ↓: 不 (非) 合格)



BSE検査工程



(3) 検査統計

ア と畜検査統計

(ア) 年度別・畜種別と畜検査頭数

畜種 年度	合 計	牛	子牛	馬	豚	めん羊	山羊
H27	32,216	1,887	28	3	30,298	0	0
28	33,492	1,910	25	4	31,553	0	0
29	34,203	1,922	19	1	32,261	0	0
30	37,472	2,046	17	1	35,408	0	0
R 元	32,431	1,818	16	3	30,594	0	0
2	28,268	1,887	11	4	26,366	0	0
3	29,389	1,823	10	1	27,555	0	0
4	29,968	1,784	4	0	28,180	0	0
5	31,973	1,779	21	0	30,173	0	0

(イ) 年度別・と畜場別と畜検査頭数（豚換算）

と畜場名 年度	総 数	半 田	農総試
H27	34,106	34,106	0
28	35,406	35,406	0
29	36,126	36,126	0
30	39,519	39,519	0
R 元	34,252	34,252	
2	30,159	30,159	
3	31,213	31,213	
4	31,752	31,752	
5	33,752	33,752	

※と畜場名：半 田 → 半田食肉センター

農総試 → 県農業総合試験場と畜場（平成30年12月26日廃止）

※豚 換 算：牛・馬は豚の2倍で換算

(ウ) と畜検査の結果に基づく処分頭数

区 分 処分内容		実 頭 数	疾 病 頭 数														
			計	細菌病		寄生虫病		そ の 他 の 疾 病									
				放 線 菌 病	そ の 他	ジ ス ト マ 病	そ の 他	膿 毒 症	敗 血 症	尿 毒 症	黄 疸	水 腫	腫 瘍	中 毒 諸 症	炎症又は炎症産物による汚染	変性又は萎縮	そ の 他
合 計	禁 止	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	全部廃棄	65	65	0	2	0	0	30	10	2	1	1	0	0	10	0	9
	一部廃棄	9,345	11,616	0	0	0	959	0	0	0	1	93	0	0	9,285	485	793
牛	禁 止	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	全部廃棄	28	28	0	0	0	0	4	2	2	1	1	0	0	9	0	9*
	一部廃棄	909	1,588	0	0	0	0	0	0	0	1	81	0	0	885	433	188
子 牛	禁 止	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	全部廃棄	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	一部廃棄	21	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	12	0
馬	禁 止	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	全部廃棄	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	一部廃棄	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
豚	禁 止	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	全部廃棄	37	37	0	2**	0	0	26	8	0	0	0	0	0	1	0	0
	一部廃棄	8,415	9,995	0	0	0	959	0	0	0	0	12	0	0	8,379	40	605

*その他の内訳は、牛伝染性リンパ腫9頭

**その他の細菌病の内訳は、豚丹毒2頭

(エ) 病類別一部廃棄数

病 類 \ 畜 種			計	牛	子牛	馬	豚
呼吸器系	肺	炎	3,969	47	3	0	3,919
	肺	虫 症	0	0	0	0	0
	胸	膜 炎	2,591	27	3	0	2,561
	横	隔 膜 炎	13	13	0	0	0
	そ	の 他	69	68	1	0	0
	小 計		6,642	155	7	0	6,480
循環器系	心	筋 炎	35	24	1	0	10
	心	冠 部 脂 肪 水 腫	72	69	0	0	3
	心	臓 脂 肪 症	0	0	0	0	0
	心	リボフスチン沈 着 症	1	1	0	0	0
	心	臓 肥 大	35	3	0	0	32
	心	膜 ・ 心 外 膜 炎	1,200	81	3	0	1,116
	脾	炎	1	0	0	0	1
	リ	ン パ 節 炎	1	0	0	0	1
	リ	ン パ 抗 酸 菌 症	43	0	0	0	43
	そ	の 他	293	172	13	0	108
小 計		1,681	350	17	0	1,314	
消化器系	胃	炎	2,355	1,507	80	0	768
	腸	炎	3,945	1,038	40	0	2,867
	腸	気 泡 症	0	0	0	0	0
	肝	炎	350	122	6	0	222
	肝	膿 瘍	59	49	0	0	10
	間	質 性 肝 炎	181	0	0	0	181
	肝	硬 変	0	0	0	0	0
	肝	包 膜 炎	826	66	4	0	756
	肝	富 脈 斑	82	82	0	0	0
	脂	肪 肝	32	32	0	0	0
	肝	う っ 血	16	4	0	0	12
	肝	リボフスチン沈 着 症	4	4	0	0	0
	鋸	屑 肝	8	8	0	0	0
	肝	蛭 症	0	0	0	0	0
	寄	生 虫 性 肝 炎	978	0	0	0	978
	腹	膜 炎	250	17	0	0	233
	腸	間 膜 脂 肪 壊 死	9	9	0	0	0
	そ	の 他	302	205	8	0	89
	小 計		9,397	3,143	138	0	6,116
	泌尿器系	腎	炎	81	50	1	0
腎		膿 瘍	12	3	0	0	9
腎		リボフスチン沈 着 症	5	5	0	0	0
腎		周 囲 脂 肪 壊 死	10	10	0	0	0
腎		囊 胞	179	3	0	0	176
膀		胱 炎	8	3	0	0	5
尿		石 症	7	6	0	0	1
乳		房 炎	50	50	0	0	0
卵		巢 囊 腫	0	0	0	0	0
子		宮 炎	3	3	0	0	0
子		宮 蓄 膿 症	0	0	0	0	0
そ		の 他	109	30	0	0	79
小 計		464	163	1	0	300	
運動系・その他	筋	炎	43	43	0	0	0
	筋	膿 瘍	157	8	0	0	149
	筋	肉 水 腫	18	10	0	0	8
	筋	肉 変 性	1	0	0	0	1
	関	節 炎	53	23	0	0	30
	放	線 菌 病	0	0	0	0	0
	皮	膚 黒 色 腫	0	0	0	0	0
	黄	疸	1	1	0	0	0
	そ	の 他	376	46	0	0	330
	小 計		649	131	0	0	518
	計		18,833	3,942	163	0	14,728
一 部 廃 棄 実 頭 数		9,345	909	21	0	8,415	
検 査 頭 数		31,973	1,779	21	0	30,173	

イ 精密検査
(ア) 検査総括表

検査区分	検査項目		検査件数	
微生物学的検査	細菌検査		染色試験	806
			培養検査	82
			切除法による細菌検査	420
			その他	0
	ウイルス検査		牛伝染性リンパ腫抗体検査	9
	小計			1,317
理化学的検査	血液検査		成分検査	0
	尿毒症検査		尿素窒素測定	1
			クレアチニン測定	1
	黄疸検査		ビリルビン測定	19
	残留有害物質検査 [492件]	抗生物質及び 合成抗菌剤 [464件]	抗菌性物質簡易法	332
			合成抗菌剤一斉分析法	12
			テトラサイクリン系検査	24
			ベンジルペニシリン検査	0
			サルファ剤（４剤）検査	60
			スルファジミジン検査	12
			チアンフェニコール検査	12
			ニューキノロン系検査	12
			寄生虫用剤 [24件]	イベルメクチン検査
		チアベンダゾール検査		12
	残留農薬検査			4
	拭き取り検査		G F A P	0
	小計			513
病理学的検査	組織スナップ検査		9	
	病理組織検査		109	
	血液塗沫検査		9	
	小計		127	
計			1,957	

(イ) 主要疾病別検査実施頭数

区 分 疾病名	検 査 頭 数	疾 病 確 定 頭 数	処 分		検 査 内 容				
			全 部 廃 棄	一 部 廃 棄	直 接 鏡 検	微 生 物	理 化 学	病 理	そ の 他
合 計	1,020	1,020	65	955	51	795	19	224	0
敗 血 症	10	10	10		10	10	0	0	0
尿 毒 症	2	2	2		0	0	2	0	0
膿 毒 症	30	30	30		30	30	0	0	0
黄 疸	8	8	1	7	0	0	8	0	0
豚 丹 毒	2	2	2		2	2	0	0	0
放 線 菌 病	0	0	0	0	0	0	0	0	0
腫 瘍	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水 腫	5	5	1	4	0	0	0	5	0
中 毒	0	0	0	0	0	0	0	0	0
炎 症	930	930	10	920	0	744	0	186	0
変性又は萎縮	24	24	0	24	0	0	0	24	0
牛伝染性リンパ腫	9	9	9	0	9	9	9	9	0

(ウ) 腫瘍発生状況

畜 種	計	牛	豚
腫瘍名			
計	9	9	0
牛伝染性リンパ腫	9	9	-

(エ) 枝肉等の残留抗菌性物質検査

畜 種		計	牛	子牛	馬	豚
区 分						
検査頭数	計	212	99	21	0	92
	コンプライアンス検査	24	1	21	0	2
	モニタリング検査	188	98	0	0	90
陽性頭数	計	0	0	0	0	0
	コンプライアンス検査	0	0	0	0	0
	モニタリング検査	0	0	0	0	0

(オ) BSEスクリーニング検査頭数

品 種	頭 数
計	0
交 雑 種 (F 1) ※	0
ホ ル ス タ イ ン	0
和 牛	0

※ ホルスタインと和牛の一代交雑種

2 市場食品衛生検査事業

(1) 主要事業内容

食の安全・安心のためには、生産から流通、消費に至るまでの安全確保が必要である。当検査所は、食品の流通拠点である名古屋市中央卸売市場北部市場における不良食品の流通を未然に防止することにより衛生上の危害が広範囲に及ぶことを予防し、消費者に安全で安心できる食品を供給するため、次の事業を行っている。

ア 深夜・早朝からの監視指導

食品が深夜から早朝にわたって市場に入荷し、「せり」が水産物は午前4時から、青果物は午前6時30分から開始されることから、市場の特殊性に合わせた監視指導が必要である。このため、午前3時又は午前6時から監視を実施し、不良食品の流通防止及び食品の衛生的な取扱い等についての指導を行い、流通食品の安全・安心の確保に努めている。

なお、食品表示に係る監視指導については、食品表示法の施行に伴い、平成27年6月から同法に基づく業務として実施している。

イ 食品等の収去検査

食品衛生法及び食品表示法に基づき、市場に流通する食品等を収去し、これら収去検体について食品添加物、PCB、重金属、残留動物用医薬品等の理化学検査、細菌数・大腸菌群・腸炎ビブリオ・黄色ブドウ球菌・サルモネラ属菌等の細菌検査及び魚介類の毒性検査を行い、不良食品の発見に努めている。

また、衛生研究所で実施する残留農薬、放射性物質及び魚介類毒性の検査検体として、魚介類、野菜・果実、冷凍食品等の収去を行っている。

ウ 不良食品に対する措置

監視指導や収去検査の結果、腐敗・変敗・規格基準違反等の食品を発見した場合は、回収・販売中止を指示するとともに、関係機関への通報等、必要な措置を迅速に行い、不良食品の流通防止に努めている。

エ 営業者指導及び衛生教育

監視指導や収去検査の結果に基づく、関係業者への個別指導はもとより、水産物・青果物・関連事業者等の部門ごとに食中毒予防・食品表示等について衛生講習会を実施している。なお、水産物部門には、「愛知県ふぐ取扱い規制条例」に基づく「ふぐ処理施設」があることから、これらの施設やふぐ処理師に対し、ふぐの適正な処理と販売について強力に指導している。

さらに、市場内には、関係業者の自主活動組織である環境委員会が設けられており、この組織を通じて食品衛生に関する意識向上の啓発に努めている。

オ 食品衛生に関する調査

食品衛生に関する調査を行い、その結果を市場関係業者にフィードバックすることで、より効果的な食品衛生指導を実施するとともに、関係する学会、研修会等において積極的に発表している。

カ 中央卸売市場における監視・検査

区 分 時 刻	名古屋市中央卸売市場 北部市場	監視・検査体制	監視・検査業務内容
3:00	商品の入荷、上場及び陳列	深夜勤務	* 衛生的取扱い指導 * 腐敗・変敗品の排除 * 有毒魚介類の排除 * ホタテ貝等生産海域の確認 * 表示違反品の排除 * 食品等の収去
4:00	水産物青物せり開始		
4:30	水産物近海物せり開始		
5:00	水産物太物せり開始		
6:00		早朝勤務	* 有毒植物の排除 * 表示違反品の排除 * 食品等の収去
6:30	野菜・果実せり開始		
7:00	仲卸店舗・関連店舗での取引		
8:00			
8:45		通常勤務	* 収去品等の検査 ・ 理化学検査 ・ 微生物学的検査 * 食品衛生に関する調査 * 食品回収状況調査 * 衛生講習会開催 * 業者指導 * 相談・照会処理 * 見学者応対
10:00	翌日入荷商品の手配等		
11:00			
12:00			
13:00			
14:00			
15:00			
16:00			
17:30			

(2) 各種事業実施状況 施設数及び監視件数

ア 監視事業

(ア) 施設数及び監視件数

(旧食品衛生法に規定する営業)

(令和5年度)

業 種		施 設 数	監視件数
許可を要する営業	飲 食 店 営 業	4	8
	魚 介 類 販 売 業	36	7,371
	魚 介 類 せ り 売 り 営 業	1	96
	食 品 の 冷 凍 又 は 冷 蔵 業	4	4
	喫 茶 店 営 業	2	0
	菓 子 製 造 業	0	0
	食 肉 処 理 業	2	24
	食 肉 販 売 業	13	167
	食 肉 製 品 製 造 業	1	9
	そ う ざ い 製 造 業	2	25
	氷 雪 製 造 業	2	12
	小 計	67	7,716
許可を要しない営業	食 品 製 造 業	7	94
	野 菜 果 物 販 売 業	43	532
	そ う ざ い 販 売 業	28	345
	菓 子 販 売 業	33	403
	そ の 他 食 品 販 売 業	103	1,260
	添 加 物 販 売 業	0	0
	器 具 ・ 容 器 包 装 販 売 業	0	0
	小 計	214	2,634
計		281	10,350

(施設数は、令和6年3月31日現在)

(改正後食品衛生法に規定する営業)

(令和5年度)

業 種		施 設 数	監視件数
許可を要する営業	飲 食 店 営 業	5	3
	調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	8	0
	魚 介 類 販 売 業	5	546
	食 肉 処 理 業	1	12
	食 肉 製 品 製 造 業	1	9
	水 産 製 品 製 造 業	1	13
	冷 凍 食 品 製 造 業	1	13
	食 品 の 小 分 け 業	1	12
	漬 物 製 造 業	1	10
	密 封 包 装 食 品 製 造 業	1	7
	小 計	25	625
届出を要する営業	乳 類 販 売 業	4	50
	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	5	0
	野 菜 果 物 販 売 業	31	399
	米 穀 類 販 売 業	1	0
	そ の 他 の 食 料 ・ 飲 料 販 売 業	2	2
	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	1	1
	そ の 他 の 食 料 品 製 造 ・ 加 工 業	1	8
	小 計	45	460
届出を要しない営業	器具又は容器包装の輸入又は販売業	1	1
	小 計	1	1
計		71	1,086

(施設数は、令和6年3月31日現在)

(イ) 監視状況

	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月
水産物卸売業	施設の衛生 管理指導	水産加工所 衛生指導	冷凍食品取 扱い指導	生食用魚介 類取扱い指 導	要冷蔵食品 の温度管理 [講習会] 食中毒・食 品の取扱い	要冷蔵食品 の温度管理	ふぐ取扱い 施設監視	生かき取扱 い施設監視	正月食品一 斉監視	ふぐ・生かき重点監視		輸入食品調 査・取扱い 指導
水産物仲卸業	施設の衛生 管理指導	冷蔵庫・冷 凍庫の衛生 指導	冷凍食品取 扱い指導	生食用魚介 類取扱い指 導	要冷蔵食品 の温度管理 [講習会] 食中毒・食 品の取扱い	要冷蔵食品 の温度管理	ふぐ取扱い 施設一斉監 視	生かき取扱 い施設一斉 監視	正月食品一 斉監視	冷蔵庫・冷 凍庫の衛 生指導		輸入食品調 査・取扱い 指導
青果物卸売業			冷凍食品取 扱い指導		[講習会] 食品の取扱 い	きのこ重点監視		添加物不正使用野菜重点監視				輸入食品調 査・取扱い 指導
青果物仲卸業			冷蔵庫の衛 生指導		[講習会] 食品の取扱 い	きのこ重点監視		添加物不正使用野菜重点監視			食品製造施 設監視	
関連営業	施設の衛生 管理指導	給食施設等 一斉監視	弁当・そう ざい類重点 監視及び取 扱い指導	冷蔵庫・冷 凍庫の衛生 指導	[講習会] 食中毒・表 示・食品の 取扱い	飲食関係施 設一斉監視	食品の自動 販売機の重 点監視		正月食品一 斉監視	冷蔵庫・冷 凍庫の衛 生指導	飲食関係施 設一斉監視	
県下一斉事業 (抜粋)				夏期食品一斉監視 食品衛生月間 食中毒警報発令期間		輸入食品 対策月間		年末食品一斉監視				
								ふぐ処理施設等監視指導				

イ 検査事業

(ア) 試験検査内容

検 査 対 象		主な試験検査内容	
		理化学検査	生物学的検査
魚 介 類	生食用魚介類、養殖魚、冷凍えび、貝類、生食用かき等	PCB、水銀、重金属、TBTO、抗菌性物質等	細菌数、E.coli、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ウエルシュ菌、サルモネラ属菌、セレウス菌、麻痺性貝毒
魚介類加工品	煮干し、しらす干、みりん干し、数の子、かまぼこ、ちくわ、さつま揚げ等	保存料、甘味料、着色料、殺菌料、酸化防止剤等	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ウエルシュ菌、サルモネラ属菌、セレウス菌
肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品	鶏肉、鶏卵、ハム、ソーセージ、ベーコン等	保存料、甘味料、着色料、発色剤、抗菌性物質等	細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ウエルシュ菌、サルモネラ属菌、セレウス菌
野 菜 類 ・ 果 実	輸入かんきつ類等	重金属、防かび剤等	
野 菜 類 ・ 果 実 加 工 品	漬物、野菜水煮等	保存料、甘味料、着色料、漂白剤等	細菌数、E.coli、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌、サルモネラ属菌、セレウス菌
冷 凍 食 品	冷凍野菜、冷凍魚介類加工品等	保存料、甘味料、着色料等	細菌数、E.coli、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ウエルシュ菌、サルモネラ属菌、セレウス菌
そ う ざ い 類	茶碗蒸し、つくだ煮、和え物、サラダ等	保存料、甘味料、着色料、漂白剤等	細菌数、E.coli、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ウエルシュ菌、サルモネラ属菌、セレウス菌
そ の 他	菓子類、清涼飲料水、弁当類、めん類、氷雪等	保存料、甘味料、着色料、品質保持剤、重金属等	細菌数、E.coli、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ウエルシュ菌、サルモネラ属菌、セレウス菌

(イ) 収去検査実績

a 食品衛生検査所実施分

検 査 項 目 分 類 名	検 体 数	総 数	う ち 輸 入 食 品 数	違 反 件 数	添 加 物								
					保 存 料	防 か び 剤	殺 菌 料	発 色 剤	漂 白 剤	着 色 料	甘 味 料	酸 化 防 止 剤	品 質 保 持 剤
魚 介 類	68	581	4									7	
冷 凍 食 品	13	182	13		39					13	26		
魚 介 類 加 工 品 (魚 肉 ね り 製 品 を 除 く)	47	509			54				17	31	36	21	
魚 肉 ね り 製 品	25	350			75		20		5	25	50		
肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 (食 肉 製 品 を 除 く)	12	132											
食 肉 製 品	6	84			18			6		6	12		
乳 ・ 加 工 乳 (生 乳 を 含 む)													
乳製品・乳等を主要原料とする食品													
アイスクリーム類・氷菓													
穀 類 及 び そ の 加 工 品 (め ん 類 ・ み そ ・ し ょ う ゆ を 除 く)													
め ん 類	10	100								10			10
調 味 料 類													
野菜・豆類・果実及びその加工品 (豆 腐 及 び 漬 物 を 除 く)	30	382	12		60	40			20	22	40		
漬 物	20	281			60					21	40		
菓 子 類	15	195			45					15	30		
清 涼 飲 料 水	10	168			40					10	20		
そ う ざ い 類	23	277			45				1	17	30		
あ ん 類													
豆 腐 及 び そ の 加 工 品													
鯨 肉 製 品													
弁 当 類													
そ の 他 の 食 品	24	192											
計	303	3,433	29	0	436	40	20	6	43	170	284	28	10

環 境 汚 染 物 質										規 格 試 験				そ の 他		
重 金 属									P C B	理 化 学		微 生 物	抗 菌 性 物 質	微 生 物	理 化 学	魚 介 類 毒 性
総 水 銀	メ チ ル 水 銀	カ ド ミ ウ ム	マ ン ガ ン	鉛	銅	亜 鉛	ヒ 素	T B T O		重 金 属	そ の 他		抗 合 生 成 生 抗 物 菌 質 剤			
10		10	10	10	10	10		10	10			81	112	282		19
												27		77		
												1	18	331		
												25		150		
													132			
												18		24		
														80		
		10	10	10	10	10	10							140		
														160		
														105		
										28		10		60		
														184		
												24		168		
10	0	20	20	20	20	20	10	10	10	28	0	186	262	1,761	0	19

b 衛生研究所実施分

区 分 分 類 名	検 体 数	総 数	う ち 輸 入 食 品	違 反 件 数	残 留 農 薬	放 射 性 物 質	魚 介 類 毒 性
魚 介 類	22	56				51	5
冷 凍 食 品	10	2,570	10		2,570		
魚 介 類 加 工 品 (魚 肉 ね り 製 品 を 除 く)							
魚 肉 ね り 製 品							
肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品 (食 肉 製 品 を 除 く)							
食 肉 製 品							
乳 ・ 加 工 乳 (生 乳 を 含 む)							
乳製品・乳等を主要原料とする食品							
アイスクリーム類・氷菓							
穀 類 及 び そ の 加 工 品 (め ん 類 ・ み そ ・ し ょ う ゆ を 除 く)							
め ん 類							
調 味 料 類							
野菜・豆類・果実及びその加工品 (豆 腐 及 び 漬 物 を 除 く)	50	6,500			6,425	75	
漬 物							
菓 子 類							
清 涼 飲 料 水							
そ う ざ い 類							
あ ん 類							
豆 腐 及 び そ の 加 工 品							
鯨 肉 製 品							
弁 当 類							
そ の 他 の 食 品							
計	82	9,126	10	0	8,995	126	5

a 残留農薬検査

農産物名		産地	検 体 数	違 反 数	検出農薬名 及び 検出濃度(ppm)	農産物名		産地	検 体 数	違 反 数	検出農薬名 及び 検出濃度(ppm)
野菜	は く さ い	国産	2	0	インドキサカルブ 0.01	果実	甘 平	国産	1	0	アセタミプリド 0.01
					ボスカリド 0.05		メ ロ ン	国産	4	0	
	な す	国産	3	0	メパニビリム 0.01		カ ラ マ ン ダ リ ン	国産	1	0	
	み ず な	国産	1	0	ルフエヌロン 0.04		不 知 火	国産	1	0	
	ね ぎ	国産	2	0			せ と か	国産	1	0	
	た ま ね ぎ	国産	1	0			キ ウ イ	国産	1	0	
	チ ン ゲ ン サ イ	国産	1	0			い ち ご	国産	1	0	
	に が う り	国産	1	0							
	ズ ッ キ ー ニ	国産	1	0							
	セ ロ リ	国産	1	0							
	に ん じ ん	国産	1	0							
	ブ ロ ッ コ リ ー	国産	1	0							
	計	国産	15	0			計	国産	10	0	

品 名	分類	検 体 数	違 反 数	検出農薬名 及び 検出濃度(ppm)
そ ら ま め	冷凍 食品	2	0	
カ リ フ ラ ワ ー		2	0	
ブ ロ ッ コ リ ー		2	0	
え だ ま め		2	0	
オ ク ラ		1	0	
か ぼ ち や		1	0	
計		10	0	

[参考] 残留農薬検査項目

有機塩素系 (31 項目)	クロルフェンビンホス	含窒素系 (108 項目)	ピラゾキシフェン	ピレスロイド系 (16 項目)
	サリチオン		ピリダベン	
BHC(α、β、γ、δの総和)	シアノフェンホス	EPTC	ピリダリル	アクリナトリン
γ-BHC (リンデン)	シアノホス	XMC	ピリフェノックス	エトフェンプロックス
DDT (DDD, DDE, DDT の和)	ジアリホス	アセタミプリド	ピリブチカルブ	シハロトリン
アルドリノ及びディルドリン	ジクロフェンチオン	アセトクロール	ピリプロキシフェン	シフルトリン
イソプロチオラン	ジクロロボス及びナレド	アゾキシストロビン	ピリミカーブ	シベルメトリン
エトリジアゾール	ジスルホトン	アニラジン	ピリミノバックメチル	シラフルオフエン
エンドスルファン	ジメチルビンホス	アミノカルブ	ピリメタニル	テトラメトリン
エンドリン	ジメトエート	アラクロール	ピロキロン	テフルトリン
オキサジアゾン	スルプロホス	アルジカルブ	フィプロニル	デルタメトリン及び トラロメトリン
カブタホール	スルホテップ	アルドキシカルブ	フェナリモル	ハルフェンプロックス
キャプタン	ダイアジノン	イソプロカルブ	フェノキシカルブ	ビフェントリン
キントゼン	チオメトン	イブロジオン	フェノチオカルブ	フェンバレート
クロルタルジメチル	テトラクロルビンホス	イマザリル	フェノブカルブ	フェンプロバトリン
クロルデン	デメトン-0	ウニコナゾールP	フェリムゾン	フルシトリネート
クロルニトロフェン	デメトン-S	エスプロカルブ	ブチレート	フルバリネート
クロロタロニル	デメトン-S-メチル	エチオフェンカルブ	ブフェンカルブ	ペルメトリン
クロロベンジレート	テルブホス	エトキサゾール	ブプロフェジン	
ジクロラン	トリアゾホス	オキサジキシル	フラメトビル	
ジコホール	トルクロホスメチル	オキサミル	フルジオキシニル	
テトラジホス	パラチオン	カフェンストロール	フルシラゾール	
ビフェノックス	パラチオンメチル	カルバリル	フルトラニル	その他 (34 項目)
ピンクロゾリン	ビペロホス	カルプロバミド	ブレチラクロール	
フサライド	ビラクロホス	カルボフラン	プロバニル	イミダクロプリド
プロシミドン	ピラゾホス	キシリルカルブ	プロバルギット	インドキサカルブ
プロモプロビレート	ピリダフェンチオン	キノキシフェン	プロビコナゾール	カルベンダジム, チオファネート, チオファネートメチル及びベノミル
ヘキサクロベンゼン	ピリミホスメチル	キノメチオナート	プロビザミド	クロチアニジン
ヘプタクロル (ヘプタクロル エポキシドを含む)	フェナミホス	クミルロン	プロベナゾール	クロマフェノジド
	フェニトロチオン	クレソキシムメチル	プロボキスル	クロルフルアズロン
ペンタクロフェノール	フェンスルホチオン	クロフエンテジン	プロメカルブ	ジクロシメット
ホルベット	フェンチオン	クロルフェナビル	プロメトリン	ジフルベンズロン
マイレックス	フェントエート	クロルプロファム	ヘキサコナゾール	シプロロニル
メトキシクロール	ブタミホス	シアナジン	ベンコナゾール	ジメトモルフ
	プロチオホス	ジエトフェンカルブ	ペンダイオカルブ	シメトリン
	プロバホス	シハロホップブチル	ペンディメタリン	シモキサニル
	プロフェノホス	ジフェニルアミン	ペンフレセート	スピノサド
	プロモホスエチル	ジフェノコナゾール	ボスカリド	チアクロプリド
	プロモホスメチル	ジフルフェニカン	マイクロブタニル	チアメトキサム
	ホサロン	シプロコナゾール	メカルバム	テプフェノジド
	ホスチアゼート	ジメタメトリン	メタラキシル及び メフェノキサム	テフルベンズロン
有機リン系 (69 項目)	ホスファミドン	ジメテナミド	メチオカルブ	トリホリン
	ホスメット	ターバシル	メトブレン	トルフェンビラド
	EPN	チアベンダゾール	メトラクロール	ノバルロン
アジンホスエチル	ホレート	チオジカルブ及びメソミル	メバニビリム	ピリミジフェン
アジンホスメチル	マラチオン	チオベンカルブ	メフェナセツト	フェモキサドン
アセフェート	メタミドホス	チフルザミド	メフロニル	フルアジナム
イソキサチオン	メチダチオン	テトラコナゾール	レナシル	フルアジホップ
イソフェンホス	メビンホス	テニルクロール		フルフェノクスロン
イブロベンホス	モノクロトホス	テブコナゾール		ヘキサフルムロン
エチオン	レプトホス	テブフェンビラド		ベナラキシル
エディフェンホス		トリアジメノール		ペンシクロン
エトプロホス		トリアジメホン		ペンシルフロンメチル
エトリムホス		トリクラミド		ホキシム
オメトエート		トリシクラゾール		ホルクロルフェニユロン
カズサホス		トリフルミゾール		メトミノストロビン
カルボフェノチオン		トリフルラリン		ルフエスロン
キナルホス		トリフロキシストロビン		
クマホス		バクロブトラゾール		
クロルビリホス		ビデルタノール		
クロルビリホスメチル		ビペロニルブトキシド		

b 魚介類の水銀・PCB・TBT0 検査

No	品 名	出荷地	総水銀	PCB	TBT0
1	イ ワ シ	宮 城 県	0.03	検出せず	検出せず
2	ゴ マ サ バ	宮 城 県	0.17	検出せず	検出せず
3	ク ロ ダ イ	石 川 県	0.14	検出せず	検出せず
4	チ ダ イ	石 川 県	0.15	検出せず	検出せず
5	イ シ ガ レ イ	北 海 道	0.06	検出せず	検出せず
6	イ ワ シ	愛 知 県	0.02	検出せず	検出せず
7	ゴ マ サ バ	三 重 県	0.08	検出せず	検出せず
8	ア ジ	鳥 取 県	0.06	検出せず	検出せず
9	ク ロ ソ イ	石 川 県	0.36	検出せず	検出せず
10	キ ダ イ	石 川 県	0.4	検出せず	検出せず

(単位：ppm)

注) 総水銀の暫定的規制値 0.4ppm ただし、マグロ類、内水面水域の河川産の魚介類、深海性魚介類は含まれない。
PCBの暫定的規制値：遠洋沖合魚介類 0.5ppm 内海内湾魚介類 3ppm

c 動物用医薬品検査

(a) 鶏肉・鶏卵

No	品 名	検体数	出荷地	検 査 項 目	結 果
1	鶏 肉	6	国 産	テトラサイクリン類、スピラマイシン、スルファモノメトキシシ、スルファジメトキシシ、スルファジミジン、スルファキノキサリン、オキシリニック酸、ピロミド酸、チアンフェニコール、クロピドール、エトパペート、ナイカルバジン、ジクラズリル、フルベンダゾール	検出せず
2	鶏 卵	6	国 産	テトラサイクリン類、スルファモノメトキシシ、スルファジメトキシシ、スルファジミジン、スルファキノキサリン、オキシリニック酸、ピロミド酸、フルベンダゾール	検出せず

注) テトラサイクリン類：オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリンの和の値を示す。

(b) 養殖魚 冷凍えび

(単位：ppm)

No	品 名	検体数	出 荷 地	検 査 項 目	結 果
1	ブ リ	2	高 知 県 2	スルファモノメトキシシ、スルファジメトキシシ、オキシテトラサイクリン、オキシリニック酸、ピロミド酸、スピラマイシン、チアンフェニコール	検出せず
2	イ サ キ	1	和 歌 山 県 1		
3	シマアジ	2	高 知 県 1 鹿 児 島 県 1		
4	タ イ	1	三 重 県 1		
5	マ ダ イ	1	愛 媛 県 1		
6	カンパチ	2	高 知 県 1 宮 崎 県 1		
7	ス ズ キ	1	愛 媛 県 1		
8	冷凍エビ	10	インドネシア 4 エ ク ア ド ル 1 フィリピン 1 イ ン ド 3 バングラデシュ 1	スルファモノメトキシシ、スルファジメトキシシ、オキシテトラサイクリン、オキシリニック酸、ピロミド酸、スピラマイシン	検出せず

注) オキシテトラサイクリンの残留基準 (魚介類) : 0.2ppm

(a) 鮮魚からの腸炎ビブリオ等の検出状況

※1 体表については滅菌スタンプによるふき取り検査、エラ及び内臓についてはそれぞれの部分を検体として使用
イカについては検査部位の「エラ」を「外套膜の内側」におきかえ外套膜の内側を滅菌スタンプによりふき取り検査
※2 体表、エラともに、滅菌スタンプによるふき取り検査

(b) 貝類からの腸炎ビブリオ等の検出状況

月	検査部位	検体数	腸炎ビブリオ	バルニフィカス ビブリオ・	ビブリオ・ ミミクス	フルビアリス ビブリオ・	コレラ菌 ビブリオ・
4	貝身	2	1	0	0	0	0
	貝浸漬液		1	0	0	0	0
5	貝身	—	—	—	—	—	—
	貝浸漬液		—	—	—	—	—
6	貝身	—	—	—	—	—	—
	貝浸漬液		—	—	—	—	—
7	貝身	—	—	—	—	—	—
	貝浸漬液		—	—	—	—	—
8	貝身	—	—	—	—	—	—
	貝浸漬液		—	—	—	—	—
9	貝身	—	—	—	—	—	—
	貝浸漬液		—	—	—	—	—
10	貝身	—	—	—	—	—	—
	貝浸漬液		—	—	—	—	—
11	貝身	—	—	—	—	—	—
	貝浸漬液		—	—	—	—	—
12	貝身	—	—	—	—	—	—
	貝浸漬液		—	—	—	—	—
1	貝身	—	—	—	—	—	—
	貝浸漬液		—	—	—	—	—
2	貝身	—	—	—	—	—	—
	貝浸漬液		—	—	—	—	—
3	貝身	—	—	—	—	—	—
	貝浸漬液		—	—	—	—	—
計	貝身	2	1	0	0	0	0
	貝浸漬液		1	0	0	0	0

注) 貝浸漬液は貝が浸漬されている海水を検体として使用

(エ) 食品衛生法等違反状況

食品衛生法第 13 条違反及び食品表示法第 5 条違反の食品はなかった。

ウ その他事業

(ア) 衛生指導

食品の安全確保を図るうえで、営業者による自主管理体制の推進がますます重要になってきていることから、自主的な衛生管理の徹底を指導するとともに、市場内関係業者の団体が構成されている北部市場協会が実施する事業について指導・助言を行っている。また、市場関係者及び関係団体等を対象として衛生講習会を実施し、衛生知識の啓発に努めている。

a 食品衛生対策（北部市場協会関係）

- (a) 北部市場協会環境委員会（月例開催）において食品衛生に関する啓発
- (b) 食品衛生月間における衛生資料の掲示
- (c) 食品衛生に関する場内放送
- (d) 食中毒警報発令時に場内放送による食中毒予防の注意喚起（4回発令）

第1回 7月 3日午前11時00分

第2回 7月18日午前11時00分

第3回 7月26日午前11時00分

第4回 8月28日午前11時00分

b 環境衛生対策（北部市場協会関係）

- (a) 毎月第2木曜日の場内清掃日における環境委員会の場内巡視
- (b) ごみ適正処理の徹底
- (c) 従業員の定期健康診断の実施
- (d) 従業員の検便の実施（年2回、実施者数 2,770名）
- (e) そ族、昆虫駆除の徹底

c 衛生講習会実施状況

年 月 日	対 象 者	内 容	受講者数
R5. 8. 4	食品関係業者 （水産卸、仲卸業者）	食品衛生講習会 （食中毒、食品衛生法の改正、HACCP に沿った衛生管理）	58 人
R5. 8. 7	食品関係業者 （青果卸、仲卸業者）	食品衛生講習会 （食中毒、食品衛生法の改正、HACCP に沿った衛生管理）	30 人
R5. 8. 8	食品関係業者 （第1種関連事業者、）	食品衛生講習会 （食中毒、食品衛生法の改正、HACCP に沿った衛生管理）	13 人
R5. 8. 8	食品関係業者 （第2種関連事業者、 給食関連業者）	食品衛生講習会 （食中毒、食品衛生法の改正、HACCP に沿った衛生管理）	9 人

d 視察及び見学者

視察及び見学者はなかった。

e 「食品衛生検査所ニュース」の発行

市場関係業者への食品衛生に関する新しい知識や情報の提供と自主的な衛生管理を支援し推進していくために、食品流通の拠点における情報源として毎月1回定期的に発行（年12回）し、衛生意識の高揚に努めた。

f 「食品衛生検査所のWebサイト」の掲載（平成15年12月1日開設）

Webサイトの主な内容：検査所の概要（事業概要、食品衛生検査所の業務、愛知県食品衛生検査所の御紹介）、検査速報（ビブリオ情報、BSEスクリーニング検査実施状況）

[参考]URL：<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/shokuhinkensa/>

(イ) 相談・照会等

a 青果物関係

なし

b 水産物関係

年 月	内 容	調査結果等
R6. 3	(市場関係業者) マグロの筋肉に入っていた 異物について調べてほしい。	当該異物は赤色の管状異物で、1 cm程度であった。 当該異物を実体顕微鏡で観察したところ、寄生虫 の頭部や内臓組織は確認できなかった。また異物 を切開したところ、管のような空洞がみられた。マ グロ組織(血管)の一部であると推察されたが、異 物の同定には至らなかった。

第 3 食品衛生に関する調査

第3 食品衛生に関する調査

1 食肉衛生検査関係

(1) 管内と畜場における外部検証微生物検査の状況について

○早川大輔、深尾友理子、宮本真由歌、
三浦義明、佐橋順子、佐藤克彦

1 はじめに

改正と畜場法によりと畜場に対して HACCP に基づく衛生管理が義務化され、2021 年 6 月 1 日よりと畜検査員による検査及び試験（外部検証）が開始された。これを受けて本県では所管と畜場において定期的な検証、すなわち記録検査、現場検査及び微生物試験を行っている。このうち微生物試験について、従来の微生物汚染実態調査においては枝肉の表面を拭き取り検体を採取していたが、厚生労働省より示された通知法において、枝肉表面の一部を切り取る切除法で検体を採取することとなった。また、衛生指標菌も一般細菌及び大腸菌群から、一般細菌及び腸内細菌科菌群へと変更された。今回、当所が所管すると畜場に対する外部検証の実施状況のうち、微生物試験について報告する。

2 材料と方法

当所が所管すると畜場 1 場において 2021 年 6 月～2023 年 12 月の毎月 1 回、牛及び豚枝肉の胸部各 5 検体／回毎、各 31 回計 310 検体を採取し、一般生菌数及び腸内細菌科菌群数について通知法に準じて実施した。得られた結果については、集計及び統計解析を行い、当該と畜場へ結果還元を行った。また全国の結果と比較を行った。

3 結果と考察

平均検体重量は、牛で 8.66 g、豚で 7.34 g であり、国が目標値として示している 10 g と比べて多少のばらつきがみられた。これは枝肉の脂肪厚の個体差が大きいこと、冷却前で脂肪が柔らかいため正確に 5 × 5 cm の平面を切開の上さらに 2 mm 厚の切除を、枝肉を傷つけることなく行うことが非常に困難なことに起因すると考えられる。検体重量のばらつきは細菌検査の結果にもばらつきを与える可能性があるため今後採材手技の向上と平準化をはかりたい。一般生菌数については、牛で実数 128.38 CFU/cm²、対数 1.51 log CFU/cm²、豚で実数 44.00 CFU/cm²、対数 1.22 log CFU/cm² であった。各月毎の結果で比較を行ったが、有意差はみられなかった。腸内細菌科菌群については、牛・豚とも全ての検体で検出されなかった。一般生菌数、腸内細菌科菌群数ともに全国の結果と比較して良好であり、本試験を指標とした場合当該と畜場の衛生管理は比較的適切に維持されていることが推察された。毎回の試験結果の還元を通して、と畜場側と課題等の情報共有を行っていることも一助と考えられる。微生物試験をはじめとした外部検証の実施にあたっては、今後も関係者間で情報の収集と共有等をはかること及び適切な体制整備により円滑な検証遂行が期待される。

[第 61 回愛知県獣医師会学術研究発表会（ウインクあいち 令和 6 年 3 月 10 日）]

(2) 管内と畜場における牛伝染性リンパ腫ウイルスの保有状況調査について

○宮本真由歌、深尾友理子、早川大輔、
三浦義明、佐橋順子、佐藤克彦

1 はじめに

牛伝染性リンパ腫(以下本症)は、レトロウイルス科に属する牛伝染性リンパ腫ウイルス(以下 BLV)に感染することによって引き起こされる地方病性(成牛型)と発症因子が特定されていない散発型(子牛型、胸腺型、皮膚型)に大別される悪性腫瘍疾患である。BLV は牛の B リンパ球に感染するため、感染牛の血液、乳汁が感染源となる。出血を伴う医療行為や、アブなどの吸血昆虫による水平感染、また、胎内感染や経乳感染も成立する。感染牛のうち数%が発症すると言われているが、治療はなく、BLV に感染した牛は生涯にわたりウイルスを保有することとなり、非感染牛への感染源となりうる。本症は家畜伝染病予防法において届出伝染病に指定されており、またと畜場法では全部廃棄の措置をとる疾病である。4 歳から 8 歳で発症することが多いが、近年では若齢での発症も報告されている。当所でも令和 5 年 6 月に 24 か月の交雑種を本症と診断し全部廃棄とした事例がある。当所では解体後検査において全身性のリンパ節腫大、心臓や子宮等における白色髄様浸潤等が認められれば、スタンプ標本作製して判定を行い、全部廃棄の措置をとっている。また、ELISA 法により BLV 抗体の有無を検査している。国内の BLV 感染牛は 3 割を超えており [1]、また本症報告件数も増加している。また、当所の過去の調査において本症発症牛の半数以上が愛知県産の牛であること、自家産牛において発症している農家があることが判明した [2]。当所が管轄すると畜場には、高齢の経産牛や病畜が多く搬入されるため、本症発症牛や BLV 感染牛に遭遇することが比較的多いと思われる。そこで今回、と畜検査における本症の確実な診断の一助とするため、当所ではこれまで導入していなかった PCR 検査法を検討し、併せて管内と畜場に搬入される BLV 保有牛の調査を行ったので報告する。

2 材料と方法

材料は、令和 5 年 7 月から 9 月に管内と畜場に搬入された牛 116 頭で、と殺後放血時に採材した全血を用いた。116 検体中、ホルスタイン種は 103 頭、交雑種は 8 頭、和牛は 5 頭であった。これら 116 頭を月齢で 48 か月未満、48 か月以上 96 か月未満、96 か月以上に分類した [第 1 表]。また、出生地を個体識別番号による履歴から調べ分類し、さらに出荷農家別に分類した。

既報 [3] を参考にこれらの検体について BLV ダイレクト PCR 検査を行った。PCR 反応には市販の KOD One PCR Master Mix (TOYOBO) を用い、添付のプロトコールを基に条件を設定した。既報に従い BLV の比較的高い領域といわれる pol 領域をターゲットとしたプライマーセットを用いた。この領域での PCR 産物は 732bp となることがわかっている。PCR 産物は 1.5% アガロースゲルで 100V25 分電気泳動を行い、ゲル撮影装置でバンドを確認した。

[第 1 表] 月齢別及び品種別検体数

	48 か月未満	48 か月以上 96 か月未満	96 か月以上	合計
ホルスタイン種	28	59	16	103
交雑種	8	0	0	8
和牛	0	1	4	5
合計	36	60	20	116

3 結果

PCR 検査に要した時間は、検査開始から判定終了まで 3 時間以内であった。

解体後検査で全身性リンパ腫を認め、スタンプ標本による判定で本症と診断し全部廃棄とした 5 検体について本法で PCR 検査を行ったところ、5 検体全てにおいて 732bp にバンドが検出された。これら 5 検体は、と畜検査当日に ELISA 法により抗体検査をすでに行っており、全て陽性であった。これらの検体をポジティブコントロールとしたところ、116 検体のうち陽性と判定した検体は 33 検体(28.4%)であった。

月齢別では、48 か月未満 36 検体中 8 検体(22.2%)、48 か月以上 96 か月未満 60 検体中 12 検体(20.0%)、96 か月以上 20 検体中 13 検体(65.5%)で陽性であった [第 2 表]。また、出生地が北海道の検体は 49 検体中 11 検体(22.4%)、愛知県の検体は 58 検体中 20 検体(34.5%)が陽性であった [第 3 表]。品種別では、ホルスタイン種が 103 検体中 31 検体(30.1%)、和牛 5 検体中 1 検体(20.0%)、交雑種が 8 検体中 1 検体(12.5%)陽性であった [第 4 表]。

今回調査した農家は 31 件あり、そのうち PCR 検査で 1 頭以上の陽性牛がいた農家は 20 件(64.5%)であった。

[第 2 表] 月齢別 PCR 陽性数

月 齢	PCR 陽性数 (%)
48 か月未満	8 (22.2)
48 か月以上 96 か月未満	12 (20.0)
96 か月以上	13 (65.0)
合計	33 (28.4)

[第 3 表] 出生地別 PCR 陽性数

出生地	PCR 陽性数 (%)
北海道	11 (22.4)
愛知県	20 (34.5)

[第 4 表] 品種別 PCR 陽性数

品 種	PCR 陽性数 (%)
ホルスタイン種	31 (30.1)
和牛	1 (20.0)
交雑種	1 (12.5)
合計	33 (28.4)

4 考察

今回検討したダイレクト PCR 検査法は試薬、プライマーセット(Forward および Reverse)、蒸留水、検体の 5 つを混合してサーマルサイクラーで PCR 反応を行うもので、テンプレートとして反応液に全血を 1 μ l 加えるだけなので DNA を抽出する必要がない。煩雑な作業もなく、ネガティブコントロール、ポジティブコントロールを含め 5 検体以内であればサーマルサイクラーにかけるまで 30 分も要せず、本法の PCR 反応時間は 50 分程度であり、PCR 反応終了後電気泳動が終わるまでは 50 分程度であった。テンプレートの全血も 1 μ l とごく少量でも検出が可能であるため、例えば、健康畜として搬入された牛の解体後検査で本症の疑いがあった場合、心残血または肋間からの採血といった ELISA 法に必要な量の血液の採取が難しい少量の血液でも PCR 検査が可能と考える。肉眼所見と病理学的所見と併せて本症診断の補助手段としても有効な検査方法であると考え。2009 年から 2011 年にかけて ELISA 法を用いて行われた全国調査 [1] では、BLV 陽性牛は 35.2%であり、我々の調査結果とほぼ同様であった。愛知県で生まれた牛で BLV 陽性牛が確認されたことで、依然として愛知県内にも BLV が蔓延している可能性が示唆された。また、管内と畜場に搬入される牛は BLV 陰性牛への感染源となっていた可

能性が示唆された。

本症は BLV に感染しても必ずしも発症するわけではないと言われているが、近年 BLV 抵抗性遺伝子を持つ牛が確認され、種雄牛の選択などの研究が進んでいる。今回の調査において、高齢(96 か月以上)で BLV 陽性でも本症を発症していない牛が確認できた。このことから、BLV 抵抗性遺伝子を持つ牛が少なからず存在すると考える。

本症の疾病排除は、家畜保健衛生所との協力・連携が不可欠であり、本症の清浄化推進は食肉の安全確保につながる。発症牛の多くはと畜場で発見されており、と畜場における疫学調査は家畜衛生の分野においても有益な情報であると思われる。今後も BLV に限らず PCR 検査を活用し、多くのデータ収集に努めることは、と畜検査の診断の一助になると考える。引き続き疾病の適切な排除を行い、食肉の安全確保に努めていきたい。

＜参考文献＞

1. Murakami K, et al.: Nationwide survey of bovine leukemia virus infection among dairy and beef breeding cattle in Japan from 2009-2011, J Vet Med Sci,75,2013
2. 佐久間一紀ら：所管すると畜場における近年の白血病の発生状況とその症例について，平成 28 年度獣医公衆衛生関係研修会
3. 小林明子ら：ダイレクト PCR 法による牛白血病ウイルスの簡易同定法の開発と、本法を用いた疫学調査，山口獣医学雑誌，43 号 2016

[令和 5 年度獣医公衆衛生関係研修会（愛知県自治研修所 令和 6 年 2 月 28 日）]

2 市場食品衛生検査関係

(1) 原子吸光光度計を用いたスズ検査における酸及びマトリックス修飾剤の種類の検討

食品衛生検査所 ○中山真結 鈴木威陽 伊藤徹
山本実穂 佐橋順子 佐藤克彦

1 はじめに

金属は人体や地殻中に微量存在しているが、高濃度での曝露や低濃度での長期摂取等により人体への健康被害が生じる場合がある。これらを防ぐために、清涼飲料水の成分規格として、ヒ素、鉛及びスズ（金属製容器包装入りの場合のみ）の規格基準等が定められている¹⁾。

当所は名古屋市中心部卸売市場北部市場内の卸売業者から食品衛生法に基づく清涼飲料水の収去を行っており、ヒ素、鉛及びスズの検査を実施している。

本検査は原子吸光光度計を用いたグラファイト炉原子吸光法で行っている。本法は、あらかじめ原子吸光光度計にセットした試料とマトリックス修飾剤（以下「修飾剤」という）をグラファイト炉と呼ばれる炭素管の中で添加・混合し、熱で原子化した試料中の元素の吸光度（以下「Abs」という）を測定する方法である。そして、得られた Abs を用いて検量線を作成し、試料中の元素濃度を定量する。修飾剤は、目的元素と沸点の高い化合物を生成し、炭素管の温度を上げて目的元素が揮散しない状態にすること及び夾雑物と沸点の低い化合物を生成させ、比較的低温であっても夾雑物を除去できるようにすることを目的に添加する。

当所のスズ検査では、1 mol/L 塩酸で調製したスズ標準溶液及び修飾剤として 1000 μ g/mL 硝酸パラジウム（以下「Pd」という）を用いる。しかし、今年度のスズ検査において、Abs の測定値の再現性が取れず、正確な検量線が得られない事象が発生した。

そこで、安定した検査結果を得ることができるよう、酸の種類及び修飾剤について検討したところ、新たな知見が得られたので報告する。

2 材料

今回の検査に使用した標準品、試薬、標準原液及び装置を表 1 に示した。

表 1 標準品、試薬、標準原液及び装置

標準品	スズ標準液 (1003 mg/L、3 mol/L 塩酸に溶解、富士フイルム和光純薬(株)製)
試薬	試薬：塩酸、硝酸（いずれも金属分析用、関東化学(株)製） 修飾剤：硝酸パラジウム、硝酸マグネシウム（いずれも原子吸光分析用、富士フイルム和光純薬(株)製）
標準原液	スズ標準液を 1 mol/L 塩酸又は 0.5 mol/L 硝酸で希釈し、1 μ g/mL（以下「Sn-in HCl」又は「Sn-in HNO ₃ 」という）とした。
装置	原子吸光光度計 ZA3000（(株)日立製作所製）

3 検査方法の検討

(1) 酸の種類及び修飾剤の検討

当所における清涼飲料水の検査では、スズ標準液を 1 mol/L 塩酸、ヒ素及び鉛標準液を 0.5 mol/L 硝酸を用いて標準原液及び検量線作成用の標準溶液の調製を行っている。そこで、標準溶液の調製に用いる酸の種類による Abs への影響を検討するため、Sn-in HCl を 1 mol/L 塩酸及び Sn-in HNO₃ を 0.5 mol/L 硝酸で各 0、5、10 及び 20 ng/mL に調製したものを標準溶液として、検量線の作成を行った。

また、修飾剤は、Pd の他に 1000 µg/mL 硝酸パラジウム・硝酸マグネシウム混合液（以下「Pd・Mg」という）が広く一般的に使用されている。そこで、添加する修飾剤による Abs 測定への影響を検討するため、Pd 及び Pd・Mg を用いて比較検討を行った。

(2) 添加回収試験

(1) で検討した条件を用いて検量線を作成し、スズの添加回収試験を行った。検査方法を図 1 に示した。超純水 5.0 g に Sn-in HCl を添加した検体に硝酸 5 mL を加え、ホットプレートで加熱分解した。放冷した後、超純水で 100 mL に定容したものを添加回収試験溶液（以下「試験溶液」という）とし、これを原子吸光光度計測定に用いた。試験溶液のスズ濃度は 10 ng/mL とした。当所のスズ検査における回収率の目標値は 70 から 120 %であり、この間に収まるかどうかを検討事項とした。

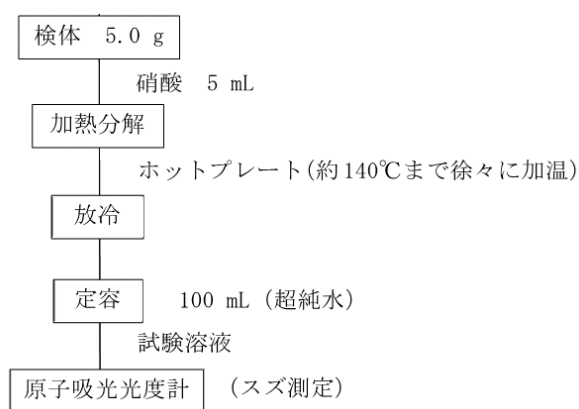


図1 試験溶液調製法

4 結果と考察

(1) 酸の種類及び修飾剤の検討の結果

酸の種類及び修飾剤別の Abs 測定結果を表 2 に示した。

はじめに、修飾剤に Pd を用いて、1 mol/L 塩酸で調製した標準溶液（表 2-①）及び 0.5 mol/L 硝酸で調製した標準溶液（表 2-③）の Abs を比較した。表 2-①では、Abs が濃度依存

表 2 各条件下における Abs

濃度 (ng/mL)	Abs			
	1 mol/L塩酸		0.5 mol/L硝酸	
	Pd ①	Pd・Mg ②	Pd ③	Pd・Mg ④
0	0.0024	0.0021	0.0020	0.0028
5	0.0096	0.0132	0.0368	0.0283
10	0.0071	0.0191	0.0710	0.0607
20	0.0045	0.0368	0.1205	0.1067
R ²	0.0010	0.9928	0.9914	0.9954

的に増加しなかった。一方、表 2-③では、濃度依存的に Abs が増加し、相関が認められた (R²= 0.9914)。このことから、修飾剤に Pd を用いる際は、酸溶液を 0.5

mol/L 硝酸とすると良いことが分かった。

次に、修飾剤による Abs 測定結果の比較として、Pd 及び Pd・Mg について検討した。酸溶液は 1 mol/L 塩酸及び 0.5 mol/L 硝酸を用いた。1 mol/L 塩酸で調製した標準溶液において、Pd・Mg を添加した場合（表 2-②）は Pd を添加した際の測定結果が改善され、Abs が濃度依存的に増加し、相関が認められた（ $R^2=0.9928$ ）。0.5 mol/L 硝酸で調製した標準溶液においては、修飾剤に Pd（表 2-③）と Pd・Mg（表 2-④）のいずれを添加しても、Abs は濃度依存的な増加を示し、相関が認められた（ $R^2=0.9914$ 、 $R^2=0.9954$ ）。

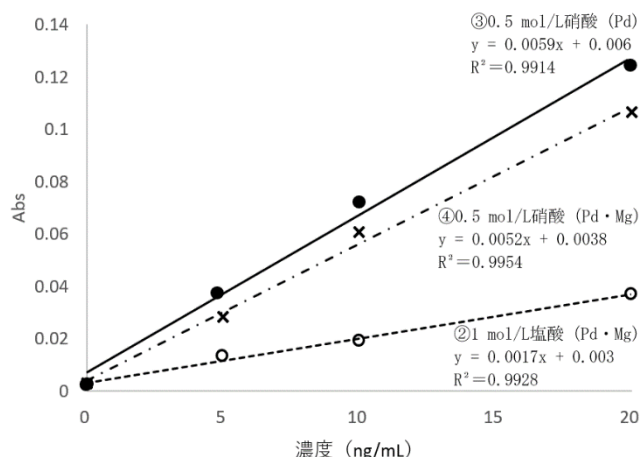


図 2 各条件下の検量線

以上より、Abs と濃度に相関が認められた条件（表 2-②、③及び④）の検量線を図 2 に示した。いずれの検量線においても良好な直線性が得られたが、0.5 mol/L 硝酸で調製した標準溶液による検量線（以下「HNO₃ 検量線」という）の傾きは、1 mol/L 塩酸で調製した標準溶液による検量線（以下「HCl 検量線」という）の約 3 倍となった。

(2) 添加回収試験結果

図 1 の方法により作成した試験溶液を用いて添加回収試験を行った。試験溶液の測定の際は、修飾剤として Pd 及び Pd・Mg を用いた。それぞれの検量線を用いてスズ濃度を定量した結果を表 3 に示した。同じ試験溶液を用いても、酸溶液の違いで回収率に大きな差が現れた。以上のことから、スズの検査には、HCl 検量線②の条件を選択することが最適と推察された。

表 3 添加回収試験結果 (n=1)

	1 mol/L 塩酸		0.5 mol/L 硝酸	
	Pd ①	Pd・Mg ②	Pd ③	Pd・Mg ④
測定結果 (ng/mL)	-	8.88	1.86	2.75
回収率 (%)	-	88.8	18.6	27.5

5 まとめ

本研究により、標準溶液の調製に用いる酸溶液及び修飾剤の組み合わせが、標準溶液や試験溶液の Abs に影響を与えると確認できた。なお、酸溶液の違いによる Abs の検出感度の変化は、メーカーの(株)日立製作所における同一機種原子吸光光度計を使用した測定においても同様の結果が出ており、メーカーにおいても初めての知見とのことであった。そのため、当該事象が同一の原子吸光光度計を使用したスズの検査を行っている他の施設でも起こり得る可能性がある。このことから、安定した Abs を得るために、使用する酸溶液に応じた適切な修飾剤の選択が必要であると考えられる。

本研究では、当該事象が起こる根本的な原因は判明していないことから、スズ以

外の金属測定においても、正確な検量線が得られなくなる可能性がある。今後、ヒ素や鉛等において同様の事象が発生した場合には、今回の知見を参考に酸溶液及び修飾剤の組み合わせを検討し、収去検査を実施していきたい。

6 参考文献

- 1) 食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年 12 月 28 日付け厚生省告示第 370 号）

〔令和 5 年度 尾西地区食品衛生監視員研修会（津島保健所 令和 6 年 2 月 19 日）〕

(2) イベントにおける衛生指導及び業務紹介等について

食品衛生検査所

○小須田幸江 堀田沙希 梅村優子

山本実穂 佐橋順子 佐藤克彦

1 はじめに

食品衛生検査所は、名古屋市中央卸売市場北部市場（以下「市場」という。）内に設置され、市場内の食品等事業者の監視指導を行うとともに、流通食品及び市場内業者が製造した食品を収去し検査を行っている。

また、例年 11 月に、施設設置者である名古屋市及び市場内の事業者団体が主催する市場フェア（以下「イベント」という。）において、食品衛生に係る事前及び当日の衛生指導を行うとともに、展示ブースを運営し、当所の業務紹介や食品衛生に関する啓発を行ってきた。

新型コロナウイルス感染症の発生以降イベント開催は中止されていたが、令和 5 年 5 月に 5 類感染症に移行し、今回 4 年ぶりにイベントが開催されることとなったので、当所が行った事業内容について報告する。

2 イベントの概要

名 称 北部市場 食の物語フェア 2023 北部マルシェ

日 時 令和 5 年 11 月 12 日（日）午前 9 時から午後 1 時まで

場 所 西春日井郡豊山町大字豊場字八反 107

内 容 水産・青果販売 8、飲食、食育・体験ブース（54 ブース）、ステージイベント

来場者数 約 40,000 名

3 事業内容及び結果

(1) 衛生指導

① 食品の衛生的な取扱い等に係る説明会

イベントに出店する食品等事業者 22 名に対し、8 月 28 日に食品の衛生的な取扱い等に関する説明会を実施した。本説明会では、当所が食品の衛生的な取扱いについて講義を、食品営業許可申請についての説明は、清須保健所食品安全課食品指導グループに依頼して実施した。

食品の衛生的な取扱いについての講義では、過去にイベントで発生した全国の食中毒事例を取り上げ、食品の保管中の温度管理、十分な加熱の重要性や食品取扱者の手洗い及び健康管理の重要性などを説明した。

食品営業許可申請については、清須保健所から食品衛生法改正後の申請方法等について説明いただいた。また、清須保健所が事前相談から許可申請、許可証交付までのタイムスケジュールを示し、説明会に出席した希望者に申請書を配布することで、イベント開始までに多くの食品等事業者が相談又は許可申請を終えることができた。

② 監視

イベント当日は、3 回に分けて場内監視を実施した。1 回目はイベント開始前とし、

事前に食品営業許可申請のあった施設及びキッチンカー（計 21 施設）に対し、食品営業許可証の確認を行った。2 回目及び 3 回目はイベント開催中に実施し、食品営業許可の無い施設での食品の調理・製造行為、食品表示及び食品の取扱い等に問題がないか確認したところ、特に食品衛生法上の違反は無かった。

（２）業務紹介等

① 業務紹介

当所が通常実施している場内監視や収去検査について、写真に業務内容の説明文を添えた資料を作成した。資料は親子連れが多く来場することが想定されたため、あらかじめ振り仮名をふるなど、読みやすくわかりやすいものとなるよう工夫をした。

また、当所では月 1 回場内の食品等事業者向けに「食品衛生検査所ニュース」を発行し、食品衛生に関する内容の情報提供を行っている。イベントにおいては、来場した一般消費者にとって役立つトピックスを取り上げた際の「食品衛生検査所ニュース」を模造紙に貼り付け、展示をした。

② 食品衛生に関する啓発

ア 手の汚れ度テスト（ATP 検査）

食中毒予防及び感染症対策の啓発のため、ATP 検査キットを使用し、希望する来場者及びイベント出展の食品等事業者の手の汚れ度テストを実施した。今年度は当所出展エリアが手洗い場から離れていたこともあり、手洗い前後での比較を行うことはできなかったが、手の汚れを数値化すること、短時間で結果が出ることから、多くの来場者が体験し、101 件実施することができた。

また、食品等事業者が休憩中に体験し、170,000RLU を超える数値であったため、手洗いを実施した後に再度検査をしたところ、2,300RLU まで減少した事例もあり、手洗いの効果を認識してもらうことができた。

なお、判定基準は以下の表に示す。

表 手指の汚れ度テスト判定基準（単位：RLU）

検査対象	手指	携帯
不合格	3,000 以上	1,000 以上
要注意	1,500～3,000	500～1,000
合格	1,500 以下	500 以下
合格（清潔）	(500 以下)	(500 以下)

※不合格・要注意は手洗いを指導又は推奨。

イ 展示

当所で過去に作製又は寄贈されたふぐ標本を展示した。保管中のふぐ標本は作製から年数が経過していることもあり、退色したものが多かったことから、標本作りの動画を参考に、新しく標本作りを行い、イベントでは作製中の標本として展示した。

また、当所の業務の中で、有毒魚の流通を未然に防ぐための監視も重要であることから、当該業務を身近に感じてもらえるよう、市場内で流通する魚の中から有毒魚を探し出す体験型展示も行った。表面に魚の写真、裏面に魚の名称を記載してカラー印刷した後、ラミネートすることで、継続して使用できるように工夫した。さらに、展示した魚の情報について楽しく学べるよう、大人向けと子ども向けに解説書も作成した。当日は親子連れが興味を持ち、展示物を手に取って会話をしている姿が見られ、

食育としても一定の役割を果たすことができた。

4 まとめ

当所は市場内に設置されていることから、一般消費者が来所せず、事業内容を知ってもらう機会がないため、当該イベントは当所の事業を知ってもらい、食品衛生について身近に考えてもらう良い機会である。また、食品等事業者にとっても一般消費者に市場の役割を伝える貴重な機会となっている。主催者が来場者を対象に実施したアンケートでは、一般消費者の満足度が高いイベントであることから、今後は新型コロナウイルス感染症発生前と同様、例年の開催となる見込みである。

イベントを当所、食品等事業者及び一般消費者の3者にとって有意義なものとするには、市場の食品等事業者が無許可営業や食中毒などの食品衛生法の違反を起こすことのないよう事前指導を行うことが必須であり、主催者及び当所管内を管轄する清須保健所とも綿密に連携していくことが必要となる。

今年度は4年ぶりの開催となったことにより、当所に当該イベントを経験した職員がいないこと、保健所における食品衛生業務の経験者が少ないことから、食品等事業者への事前及び当日の監視指導やイベントの準備に苦慮し、引継ぎの行われなかった事業の実施の難しさを痛感した。

しかし、逆にイベントの前例経験が無かったことで、ふぐ標本作りや体験型展示などの新しい取り組みへの挑戦に対し、職員全員が先入観にとらわれることなく、意欲的に取り組むことができた他、イベントの準備を通して意見交換が活発に行われるようになった。

次年度以降のイベントにあたって、衛生指導の適正化や充実化を図るためにも、食品衛生業務の経験が少ない職員が、食品等事業者へ自信をもって指導することができるよう、所内研修の実施を検討していきたい。また、物品販売のみの食品等事業者に対して、今年度は説明会の受講を必須としなかったが、食品表示に係る指導は必要であると考えられることから、食品表示に関しても、より丁寧な指導を実施していきたいと考えている。

〔令和5年度 尾西地区食品衛生監視員研修会（津島保健所 令和6年2月19日）〕

第 4 参 考 资 料

第 4 参 考 資 料

1 食 肉 衛 生 検 査 関 係

(1) と 畜 検 査 手 数 料

(円)

牛	子牛	馬	豚	めん羊	山羊
800	400	800	400	80	80

(2) と 畜 場 使 用 料

(円)

と畜場名	牛	子牛	馬	豚	めん羊	山羊
半 田	2,742	1,034	2,742	1,034	-	-

(3) と さ つ 解 体 料

(円)

と畜場名	牛	子牛	馬	豚	めん羊	山羊
半 田	2,750	786	2,750	786	-	-

2 名古屋市中央卸売市場北部市場の概要

(1) 市場の概要

ア 中央卸売市場北部市場

当市場は、生鮮食料品等の円滑な流通の確保と適正な価格形成のため、卸売市場法に基づき、農林水産大臣の認可を受けて名古屋市が設置した中央卸売市場である。

イ 市場の業者

(ア) 卸売業者

全国各地の生産者又は出荷者から生産物の販売を委託され、仲卸業者や売買参加者に、せり売若しくは入札又は相対（以下「せり売等」と言う。）で販売している。

※「相対」とは、卸売業者と買手の協議によって、価格、数量、その他の取引条件を定めて行う取引をいう。

(イ) 仲卸業者

せり売等に参加して品物の値段を決め、卸売業者から買い取った品物を小売業者等に販売している。

(ウ) 売買参加者

小売業者、加工業者、大口需要者等のうち、開設者の承認を受けて、せり売等に参加している。

(エ) 関連事業者

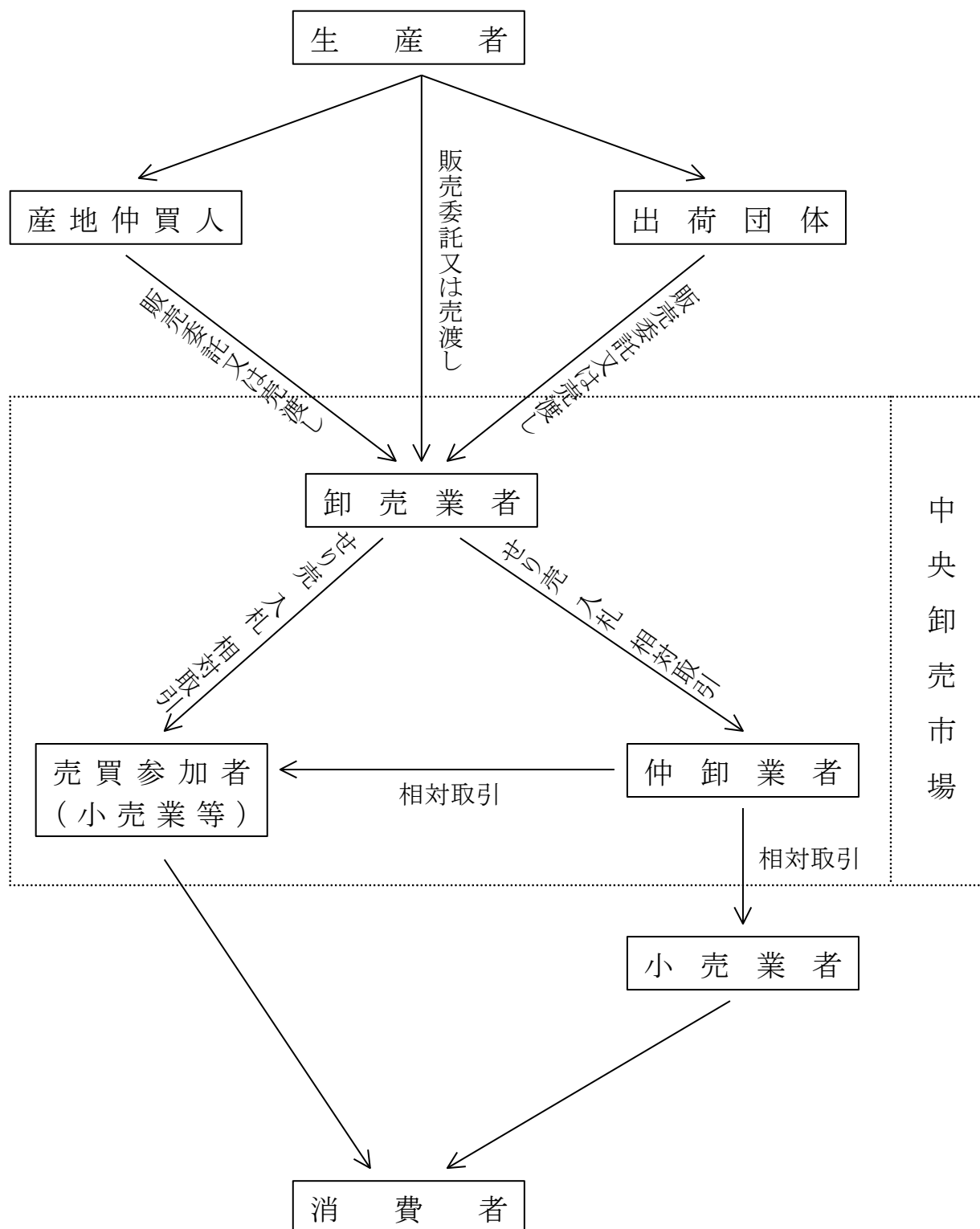
市場機能の充実や市場利用者の生活利便を図るための食品卸売業や飲食店等を営んでいる。

〈 市 場 関 係 業 者 数 〉

(令和6年4月1日現在)

部 類	業 種	業 者 数
青 果 部	卸 売 業 者	1
	仲 卸 業 者	41
	売 買 参 加 者	594
水 産 物 部	卸 売 業 者	1
	仲 卸 業 者	28
関 連 事 業 者		23

ウ 流通のしくみと取引方法



(2) 総取扱高

ア 令和5年度 総取扱高

	取扱数量 (t)	取扱金額 (千円)
総取扱高	254,122	89,344,395
青果部		
取扱高	239,838	71,902,909
野菜	186,493	46,198,182
果実	49,640	24,141,800
加工食品	3,705	1,562,928
水産物部		
取扱高	14,284	17,441,486
生鮮水産物	7,573	9,144,686
冷凍水産物	2,467	4,491,675
加工水産物	2,098	2,325,617
加工食料品	2,146	1,479,508

注) 単位未満を四捨五入して表記しているため合計数字と合わない場合がある。

イ 直近5年間の総取扱数量の推移

(ア) 取扱数量 (t)

	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
総取扱高	308,206	293,793	282,073	278,993	254,122
青果部					
取扱高	288,145	275,012	264,761	263,886	239,838
野菜	231,367	222,276	214,837	204,408	186,493
果実	53,052	49,573	46,921	55,731	49,640
加工食品	3,726	3,163	3,003	3,746	3,705
水産物部					
取扱高	20,062	18,780	17,313	15,107	14,284
生鮮水産物	10,907	10,307	9,578	8,130	7,573
冷凍水産物	3,330	2,769	2,523	2,442	2,467
加工水産物	3,001	2,860	2,647	2,297	2,098
加工食料品	2,823	2,844	2,565	2,238	2,146

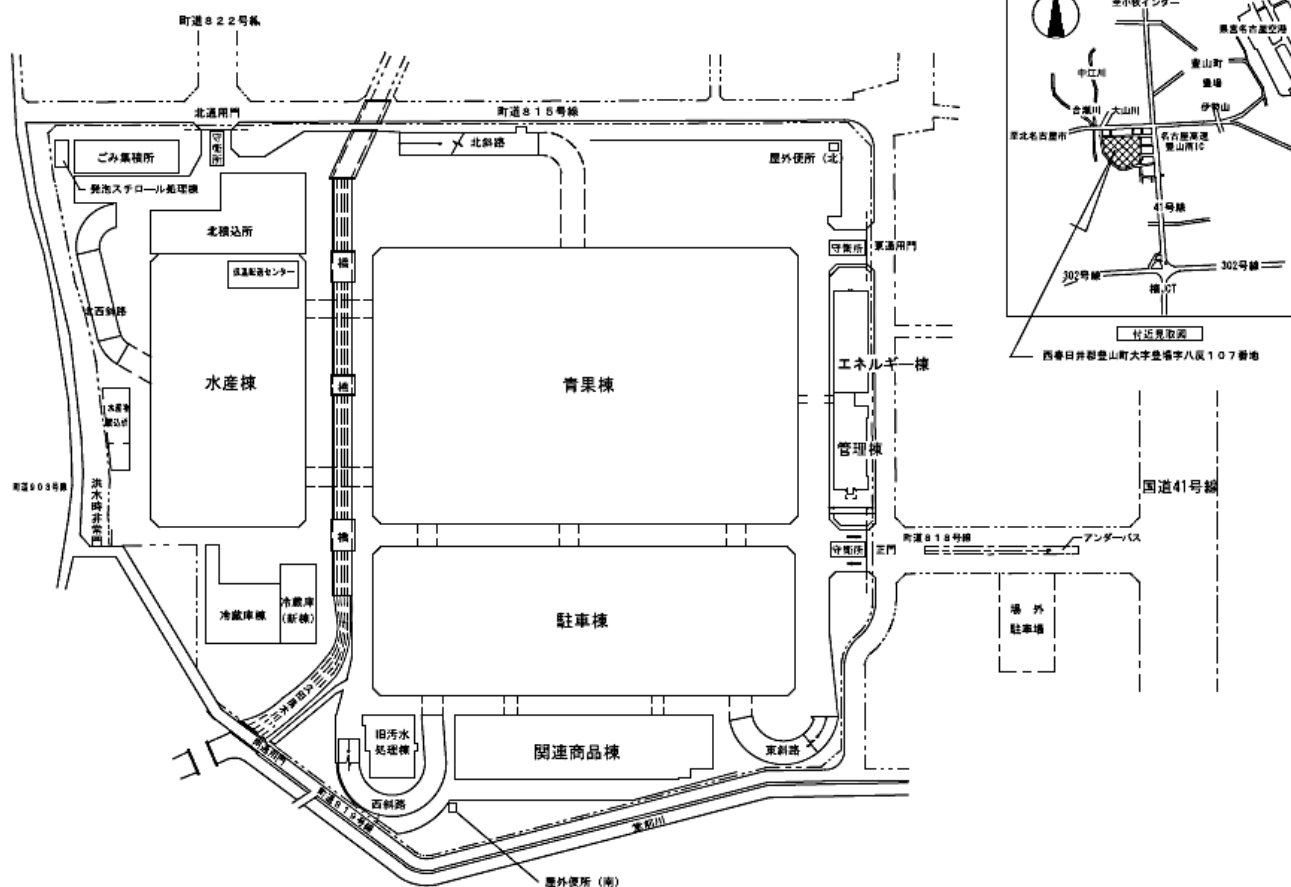
注) 単位未満を四捨五入して表記しているため合計数字と合わない場合がある。

(イ) 取扱金額 (千円)

	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
総取扱高	91,405,824	90,834,186	89,328,050	92,556,430	89,344,395
青果部					
取扱高	72,058,472	73,473,935	71,355,958	74,074,354	71,902,909
野菜	47,928,639	49,993,460	48,062,660	47,795,027	46,198,182
果実	22,846,974	22,371,735	22,139,351	24,772,637	24,141,800
加工食品	1,282,860	1,108,739	1,153,947	1,506,691	1,562,928
水産物部					
取扱高	19,347,352	17,360,252	17,972,093	18,482,076	17,441,486
生鮮水産物	10,292,777	8,996,055	9,544,497	9,657,100	9,144,686
冷凍水産物	4,393,944	3,875,624	4,273,072	4,755,969	4,491,675
加工水産物	2,910,257	2,763,669	2,548,059	2,594,054	2,325,617
加工食料品	1,750,373	1,724,904	1,606,465	1,474,952	1,479,508

注) 単位未満を四捨五入して表記しているため合計数字と合わない場合がある。

(3) 北部市場配置図



主要施設の構造及び面積

(令和6年4月1日現在)

種 類	構 造	延面積 (㎡)	備 考 (㎡)
卸売場	鉄骨・鉄筋コンクリート造	35,942	青果 31,182 水産 4,760
仲卸売場	鉄骨・鉄筋コンクリート造	16,099	青果 11,978 水産 4,121
関連事業者売場	鉄筋コンクリート造他	9,705	
冷蔵庫	鉄骨・鉄筋コンクリート造	10,916	
事務所	鉄骨・鉄筋コンクリート造	21,765	管理棟を除く。
倉 庫	鉄筋コンクリート造他	4,713	
駐車場	鉄骨・鉄筋コンクリート造他	117,623	屋上・地上の駐車場を含む。
買荷保管積込所	鉄骨・鉄筋コンクリート造他	4,112	

出典：令和5年度市場概要（名古屋市経済局商業流通部市場流通室）

令和6年度 事業概要

発 行 令和6年10月

編 集 愛知県食品衛生検査所
(愛知県衛生研究所食品監視・検査センター)

〒480-0202

愛知県西春日井郡豊山町大字豊場字八反 107 番地

TEL 052-903-2102

FAX 052-903-2103