

2 市場食品検査課

(1) 監視指導

営業施設の監視指導件数は 1,741 件であった。通常の監視指導に加えて、「せり」前の食品の収去検査、営業施設等の監視指導を行うため、午前 4 時からの早朝勤務を 34 日(延人員 44 名)実施した。また、令和3年6月の法改正をうけ、市場内の各事業者に対して HACCP に沿った衛生管理推進のための助言・指導を実施している。

業 種		施 設 数	実施延監視回数
許 可 業 種	飲 食 店 営 業	4	43
	食 肉 販 売 業	2	71
	魚 介 類 販 売 業	38	729
	魚 介 類 せ り 売 り 営 業	2	146
	食 品 の 冷 凍 又 は 冷 蔵 業	1	3
	そ う ざ い 製 造 業	10	149
	食 品 の 小 分 け 業	2	3
	調 理 の 機 能 を 有 す る 自 販 機 等	9	1
小 計		68	1,145
届 出 業 種	食 品 製 造 業	3	35
	野 菜 果 物 販 売 業	21	346
	乳 類 販 売 業	6	11
	氷 雪 販 売 業	1	0
	食 品 販 売 業 (上 記 以 外)	12	204
小 計		43	596
合 計		111	1,741

(2) 食品等の試験検査

食品等の試験検査(設備・器具等の拭き取り検査含む。)を行い、微生物学的検査、理化学的検査(放射性物質含む)等合わせて 480 検体、9,918 項目の検査を実施した。

ア 収去検査

食品の収去検査は 252 検体、9,462 項目の試験検査を実施した。

なお、残留農薬、食品添加物の一部、放射性物質等の検査計 67 検体は県保健研究センターへ依頼した。

令和4年度収去検査数

検査機関:市場食品検査課

食品分類	収去検査体数	法令基準違反検査体数	検査項目数合計	検査項目																									
				微生物学的検査										理化学的検査															
				小計	細菌数	大腸菌群	E.coli	E.coli最確数	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	腸炎ビブリオ最確数	腸管出血性大腸菌O157	腸管出血性大腸菌O26	カンピロバクター	クロストリジウム属菌	恒温試験	無菌試験	小計	ソルビン酸	デヒドロ酢酸	安息香酸	サッカリンナトリウム	二酸化イオウ	亜硝酸根	揮発性塩基窒素	トリメチルアミン	T.T.C	塩分濃度
鮮魚介類	7		56	42	7	7	7		7	7	7						14				7	7							
生食用鮮魚介類※	23		115	115	23	23	23		23		23																		
生食用貝類	4		20	20	4	4	4		4		4																		
生食用かき	12		71	48	12		12	12		12							23									12	11		
魚介加工品	77		380	378	77	77	77		77	29	41						2				2								
魚肉ねり製品	4		28	16	4	4	4		4								12	4	4	4									
食肉	4		20	20	4	4	4		4	4																			
食肉製品																													
冷凍食品	1		5	5	1	1	1		1		1																		
めん類	10		40	40	10	10	10		10																				
弁当	12		50	50	12	12	12		12		2																		
そうざい	20		98	83	20	20	20		20	3							15	5	5	5									
漬物																													
調味料																													
野菜加工品	4		17	17	4	4	4		4	1																			
菓子	1		7	4	1	1	1		1								3	1	1	1									
缶詰・瓶詰食品等																													
豆腐	9		36	36	9	9	9		9																				
卵・液卵	4		20	20	4	4	4		4	4																			
合計	192		963	894	192	180	180	12	192	48	51	39					69	10	10	10	7	2	7		12	11			

※生食用貝類(生食用かきを含む)は別掲

令和4年度収去検査数

検査機関:保健研究センター

食品分類	収去検体数	法令基準違反 検体数	検査項目数 合計	検査項目							
				過酸化水素	イマザリル	オルト フェニル フェノール	ジフェニル	チアベンダ ゾール	水銀	残留農薬 (150項目)	放射性物質 (2物質)
鮮魚介類 ※1	8		8						8		
魚介加工品 ※2	3		3	3							
菓子											
果物 ※3	4		616		4	4	4	4		600	
野菜	52		7,872							7,800	72
合計	67		8,499	3	4	4	4	4	8	8,400	72

※1: 近海産鮮魚(サンマ、アジ等) 及び 生食用貝類(ホタテ貝柱、輸入赤貝等)

※2: しらす類の過酸化水素

※3: 輸入かんきつ

イ 収去検査以外の検査

中央卸売市場内の営業施設の設備・器具等の拭き取り検査を、228 検体(456 項目)について実施した。検査の結果、まな板 7 検体、冷蔵庫の取っ手 2 検体、水道プッシュ栓 2 検体他、包丁の刃、包丁の柄、魚処理機の刃それぞれ 1 検体ずつから黄色ブドウ球菌が検出され、営業者及び従事者に対して食品の衛生的な取扱指導を行った。

検査区分	検体数	合計	検査項目	
			大腸菌群	黄色ブドウ球菌
器具等の拭き取り	228	456	228	228

(3) 違反食品、県衛生管理指標不適合食品

収去検査等の結果、成分規格に適合しない食品は発見されなかったが、県衛生管理指標に適合しない食品が 7 件あり、当該食品取扱事業者に対し、食品の衛生的な取扱及び衛生管理について指導した。

奈良県衛生管理指標不適合

収去月日	分類	不適事項
5月9日	豆腐	細菌数超過
5月16日	弁当(加熱)	黄色ブドウ球菌
6月21日	そうざい(加熱)	細菌数超過
〃	〃	細菌数超過
7月11日	麺類	細菌数超過、大腸菌群
9月26日	弁当(未加熱)	E.coli、黄色ブドウ球菌
〃	〃	細菌数超過、E.coli、黄色ブドウ球菌

※県衛生管理指標

食品衛生法の改正及びHACCPの制度化にともない、衛生規範が廃止されたことにより県指導基準も廃止し、あらためて食品等事業者の自主衛生管理推進のため県衛生管理指標が設けられた。

(4) 苦情・相談

苦情及び相談件数は 19 件であった。

その内訳は、衛生的取扱に関する相談が 8 件、検査に関する相談が 5 件、食品の変質、異物の付着及び混入(寄生虫含む)等の相談が 3 件、HACCP に関する相談が 3 件であった。

(5) その他

ア 貝毒情報による監視

春先から下痢性または麻痺性の貝毒による毒化が見られるため、農林水産省、厚生労働省及び都道府県(主に、貝の生産地を有する県等)からの貝毒情報(麻痺性貝毒、下痢性貝毒が規制値を越えたことによる出荷自主規制措置の発令、解除の状況)の提供があり、当該情報に基づき監視を行った。アサリ、ホタテ、カキ等について各方面より情報があつた。

イ 一斉取締及び予防啓発

食品・添加物等の夏期一斉取締(7月1日～8月31日)及び年末一斉取締(12月1日～30日)を実施した。

なお、夏期一斉取締については、8月1日～31日を食品衛生月間行事として、市場内食品関係事業者の巡回指導強化に加え、食品衛生に関して注意を喚起する横断幕を設置し、食の安全安心啓発に努めた。

ウ 講習会等の開催

市場協会主催のイベント「夏休みチビっ子市場探検」は新型コロナウイルス感染予防のため前年に引き続き中止となったが、市場開場45周年記念イベントについては開催され、食の安全安心をテーマにパネル展示を行いアンケート調査を行った。

その他、場内事業者、場内県職員を対象にHACCP関連の食品衛生講習会を開催し23名の参加者があった。