

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 1,376 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 24 日(延人員 28 名)実施した。

業 種		施 設 数	実施延監視回数
許 可 業 種	飲 食 店 営 業	4	58
	食 肉 販 売 業	1	26
	魚 介 類 販 売 業	41	611
	魚 介 類 せ り 売 り 営 業	2	148
	食品の冷凍又は冷蔵業	1	7
	氷 雪 販 売 業	1	0
	そ う ざ い 製 造 業	11	73
	乳 類 販 売 業	6	5
	簡 易 喫 茶 店 営 業 等	6	8
小 計		73	936
届 出 業 種	食 品 製 造 業	3	22
	野 菜 果 物 販 売 業	23	261
	菓 子 販 売 業	1	8
	食品販売業(上記以外)	17	143
	器具容器包装販売業	2	6
小 計		46	440
合 計		119	1,376

(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 473 検体、9,850 項目の検査を実施した。

ア 収去検査

食品の収去検査は 245 検体、9,394 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 68 検体は県保健研究センターへ依頼した。

食品分類	収 去 検 査 体 数	法 令 基 準 違 反 検 体 数	検 査 項 目 数 合 計	検 査 項 目																											
				小 計	微 生 物 学 的 検 査											小 計	理 化 学 的 検 査				その他										
				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	ソルビン酸	デヒドロ酢酸	安息香酸	サツカリナトリウム	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	その他			
鮮魚介類	7		56	42	7	7	7	7	7	7								14				7	7								
生食用鮮魚介類	22		110	110	22	22	22	22			22																				
生食用貝類	4		16	16	4	4	4				4																				
生食用かき	12		72	48	12		12	12			12							24									12	12			
魚介加工品	60		278	278	60	60	60	60	29	9																					
魚肉ねり製品	5		32	20	5	5	5	5										12	4	4	4										
食肉製品	2		10	10	2	2	2	2	2																						
冷凍食品																															
めん類	9		36	36	9	9	9	9																							
弁当	20		87	87	20	20	19	19	8	1																					
そうざい	22		100	97	22	22	22	22	9									3	1	1	1										
漬物	2		11	8	2	2	2	2										3	1	1	1										
調味料																															
野菜加工品	4		16	16	4	4	4	4																							
菓子	1		4	4	1	1	1	1																							
缶詰・瓶詰食品等																															
豆腐	9		36	36	9	9	9	9																							
卵・液卵	6		30	30	6	6	6	6	6																						
合計	185		894	838	185	173	172	12	180	61	17	38						56	6	6	6	7	7			12	12				

令和2年(2020)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	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	4		4	4							
果物 ※3	4		616		4	4	4	4		600	
野菜	52		7,872							7,800	72
合計	68		8,500	4	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。なお、検査の結果、まな板 4 検体、冷蔵庫・冷凍庫の取手 3 検体、その他 2 検体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。

食品分類	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、県指導基準不適合食品

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、県指導基準に適合しない食品が 2 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。

奈良県指導基準不適合

収去月日	品名	不適事項
5月18日	弁当(にら お浸し)	細菌数超過、黄色ブドウ球菌
12月14日	そうざい(グリーンサラダ)	細菌数超過

(4) その他不良食品

市場内流通食品の収去検査等の結果、衛生規範に適合しない食品が 1 件あった。

衛生規範不適合

収去月日	品名	不適事項
7月30日	めん類(ぶっかけ蕎麦)	大腸菌群陽性

(5) 苦情・相談

苦情及び相談件数は 20 件であった。

その内訳は、衛生的取扱に関する相談が 5 件、検査に関する相談が 4 件、食品への異物の付着及び混入(寄生虫含む)等の相談が 4 件、食品表示に関する相談が 3 件、許認可に関する相談が 3 件、HACCP 導入に関する相談が 1 件であった。

(6) 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、市場内に食中毒予防啓発ポスターの貼付及び食品関係事業者への配付に加え、食品衛生に関して注意を喚起する横断幕を設置し、啓発推進に努めた。

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」等は新型コロナウイルス感染予防のため中止となり県民向けの啓発・講習会はすべて中止した。

ただし、市場内の食品等取扱い事業者に対し、令和3年6月1日施行される HACCP の説明会を行った。なお、4月以降は、新型コロナウイルス感染予防に留意しながら少人数ずつ複数回行った。

開催日	場所	名称	延べ人数
4月6日	3階大会議室	中央卸売市場再整備セミナー HACCP 制度化への動きと役割	40
7月～12月 (計10回)	3階大会議室	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理説明会	30