

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1,788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40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	2	34
	食肉販売業	2	62
	魚介類販売業	35	917
	魚介類せり売り営業	2	118
	食品の冷凍又は冷蔵業	1	1
	そ う ざ い 製 造 業	10	93
	食 品 の 小 分 け 業	2	4
	調理の機能を有する自販機等	5	0
小計		59	1,229
届出業種	食 品 製 造 業	3	34
	野菜果物販売業	20	373
	乳類販売業	6	2
	氷雪販売業	1	0
	食品販売業（上記以外）	12	150
	小計	42	559
合計		101	1,788

(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、理化学的検査等合わせて463検体、9,541項目の検査を実施した。

ア 収去検査

食品の収去検査は213検体、8,876項目の試験検査を実施した。

なお、残留農薬、食品添加物の一部等の検査計63検体は県保健研究センターへ依頼した。

令和6年度収去検査数

検査機関: 市場食品検査課

食品分類	収去検体数	法令基準違反検体数	検査項目数	検査項目														小計	T-T-C	塩分濃度	その他				
				微生物学的検査										理化学的検査											
				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	サツカリーンナトリウム	二酸化イオウ	亜硝酸根	揮発性塩基塗素	トリメチルアミン
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	11	65	44	11			11	11			11									21				11 10	
魚介加工品	45	217	214	45	45	45		45	28	6										3	1	1	1		
魚肉ねり製品	6	24	24	6	6	6		6																	
食肉	4	20	20	4	4	4		4	4																
食肉製品																									
冷凍食品																									
めん類	11	44	44	11	11	11		11																	
弁当	8	34	34	8	8	8		8	1	1															
そうざい	20	86	86	20	20	20		20	6																
漬物	2	10	10	2	2	2		2		2															
調味料																									
野菜加工品	3	12	12	3	3	3		3																	
菓子																									
缶詰・瓶詰食品等																									
豆腐	7	28	28	7	7	7		7																	
卵・液卵	4	20	20	4	4	4		4	4																
合計	155	751	713	155	144	144	11	155	50	16	38								38	1	1	1	7	7	11 10

※生食用貝類（生食用かきを含む）は別掲

令和6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)
鮮魚介類 ※1	8		8							8
魚介加工品 ※2	1		1	1						
菓子										
果物 ※3	4		616		4	4	4	4		600
野菜	50		7,500							7,500
合計	63		8,125	1	4	4	4	4	8	8,100

※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、250 検体（665 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 3 検体、手洗い栓 1 検体、プッシュ栓 1 検体、包丁刃 1 検体から黄色ブドウ球菌が、また、包丁刃 1 検体から腸炎ビブリオが検出され、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	腸炎ビブリ オ
器具等の拭き取り	250	665	250	250	165

(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 3 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
7月29日	麺類	細菌数
〃	〃	細菌数
〃	〃	細菌数

※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 10 件であった。

その内訳は、衛生的取扱に関する相談が 6 件、食品表示に関する相談が 1 件、HACCP に関する相談が 1 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 2 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った。

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「夏休みチビッ子市場探検」において、一般参加者に対し食品衛生の啓発コーナーを担当し、食中毒予防を中心に説明した。

また、食品安全に関する講習会を、市場内食品関係事業者が参加しやすい形で日程や時間帯を変え、延べ5回開催した。

開催日	場所	名称	延べ人数
7月20日	管理棟見学者コーナー	「夏休みチビッ子市場探検」参加者 食品衛生啓発コーナー	75
12月17日 2月14日 2月17日 2月25日	管理棟大会議室	食品安全講習会	35