

# 市場検査の概要

令和3年度

静岡県保健所  
食品衛生課広域専門監視係

# 目 次

## 〔1〕 市場検査の概要

(1) 沿革	1
(2) 広域専門監視系の業務内容	1
(3) 組織	2
(4) 職員	2
(5) 勤務体制	2

## 〔2〕 業務概要

(1) 主な業務内容（市場関係のみ）	3
(2) 監視及び収去の実施計画と実施状況	4
(3) 施設数及び監視件数	4
(4) 食品別・項目別試験検査件数	5
(5) 冷凍エビの動物用医薬品検査結果	6
(6) 養殖魚の動物用医薬品検査結果	6
(7) 国産野菜の残留農薬検査結果	7
(8) 輸入果実の防ばい剤検査結果	8
(9) 違反食品一覧表	9

## 〔3〕 中央卸売市場の概要

(1) 静岡市中央卸売市場の概要	10
(2) 市場関連事業者数	11
(3) 取扱数量と金額	11

## 〔4〕 資料

市場検査室だより	12
----------	----

## 〔1〕市場検査の概要

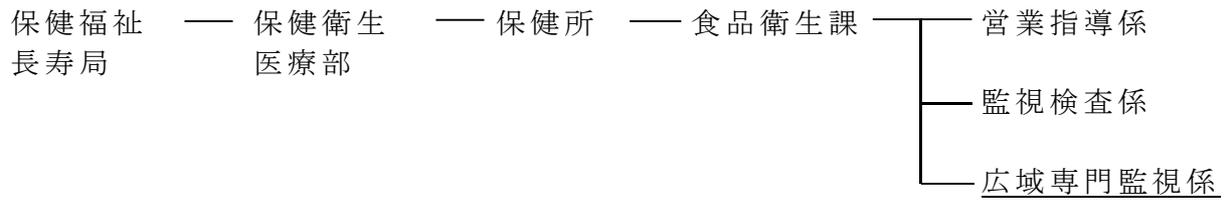
### (1) 沿革

- 昭和51年 2月 静清中央卸売市場開場。管理棟内に食品衛生検査室を設置する。  
中央保健所公衆衛生課食品衛生係の食品衛生監視員を派遣して、食品の収去、  
施設の監視指導を開始する。
- 昭和52年 6月 専任2名配属。検査室に常駐しての業務を開始する。
- 昭和53年 6月 1名増員、3名体制になる。
- 昭和54年 6月 組織変更により中央保健所公衆衛生課市場検査係となる。  
1名増員、4名体制になる。
- 平成9年 4月 機構改革（保健所の統合、組織改正）により保健所食品衛生課市場検査係となる。
- 平成11年 4月 事務所を食品衛生課内に移し、監視検査係と改称する。
- 平成13年 4月 規格基準のある食品の検査の大部分を衛生試験所に依頼し、管内の監視指導業務を  
始める。
- 平成15年 4月 旧静岡市・旧清水市が合併し「静岡市」となり、静岡市中央卸売市場となる。監視  
検査係は広域専門監視室と改称する。
- 平成17年 4月 政令指定都市となる。  
6月 保健所が葵区追手町から葵区城東町へ移転となる。
- 平成18年 3月 旧蒲原町を合併。  
4月 広域専門監視室を広域専門監視担当に改称する。
- 平成20年11月 旧由比町を合併。
- 平成26年 4月 広域専門監視担当を広域専門監視係に改称する。

### (2) 広域専門監視係の業務内容

- ① 食品関係施設の監視及び指導に関すること。
- ② 食品の試験検査及び調査研究に関すること。
- ③ 食品の流通機構調査に関すること。
- ④ 市場関係者の衛生教育に関すること。
- ⑤ 検査室の維持管理に関すること。
- ⑥ 対外国輸出水産食品施設や総合衛生管理製造過程承認施設の監視指導に関すること。
- ⑦ HACCPの食品等事業者への導入支援に関すること。

(3) 組織 (令和4年3月現在)



(4) 職員 (広域専門監視係)

職員数 5名 (令和4年3月現在)

係長 1名 主任獣医師 1名 主任薬剤師 1名 薬剤師 1名 会計年度職員 1名

(5) 市場での勤務体制

時刻	市場業務	勤務時間	業務内容
5:00	開場	▲ 早々朝勤務 (月1回) ▲ 早朝勤務 (週2回程度) ▲ (保健所勤務時) ▼ ▼ ▼	食品の衛生的取り扱い指導 有毒魚介類の発見・指導 有毒青果物の発見・指導 表示違反品の発見・指導 検体収去・買い上げ 理化学検査 環境保健研究所へ検体搬送 苦情・相談処理 食品製造施設監視 衛生講習会 許認可関係事務 報告書等作成 その他事務
5:30	水産物部せり開始		
6:30	仲卸店舗・関連店舗での取引		
6:45	青果部せり開始		
8:30			
10:00			
14:45			
15:00	閉場		
17:15			

## 〔2〕 業 務 概 要

### (1) 主な業務内容（市場関係のみ）

月	業務内容	月	業務内容
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・釜揚げしらす収去</li> <li>・酸化防止剤等使用食品収去</li> <li>・生鮮野菜収去</li> </ul>	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生鮮野菜収去</li> <li>・冷凍食品収去</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷凍エビ収去</li> <li>・貝類収去</li> <li>・輸入果実収去</li> <li>・容器包装検査：市場検査室(化学)</li> </ul>	11	<ul style="list-style-type: none"> <li>・容器包装検査：市場検査室(化学)</li> <li>・サッカリン等使用食品収去</li> <li>・生鮮野菜収去</li> <li>・第51回全国市場食品衛生検査所協議会全国大会</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・養殖魚収去</li> <li>・シアン含有食品収去</li> </ul>	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>・釜揚げしらす収去</li> <li>・第36回東海地区輸入食品等衛生対策連絡会議</li> </ul>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用鮮魚介類収去</li> <li>・生鮮野菜収去</li> </ul>	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・合成甘味料使用食品収去</li> <li>・生食用かき収去</li> <li>・魚肉練り製品収去</li> <li>・魚卵加工品収去</li> </ul>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用かき収去</li> <li>・魚介類加工品収去</li> <li>・鮮魚介類収去</li> </ul>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用かき収去</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>・魚肉練り製品収去</li> <li>・釜揚げしらす収去</li> </ul>	3	

※収去検査について：市場検査室で実施したもの以外は環境保健研究所で実施

※水産物商業協同組合講習会、流通センター夏祭り、中央卸売市場市場まつりは、新型コロナウイルス感染症の影響により中止

※第51回全国市場食品衛生検査所協議会全国大会、第36回東海地区輸入食品等衛生対策連絡会議は新型コロナウイルス感染症の影響により書面開催

(2) 監視及び収去の実施計画と実施状況（令和3年度）

施設監視		食品収去検査（検体数）			
計画件数 （件）	実施件数 （件）	微生物学的検査		理化学検査	
		計 画 （件）	実 施 （件）	計 画 （件）	実 施 （件）
5,000	7,427	40	33	153	124

(3) 施設数及び監視件数（令和3年度）

		市場関連 施設数	監視件数
許 可 を 要 す る 施 設	飲食店営業	2	100
	魚介類販売業	27	1,417
	魚介類せり売り業	4	124
	冷凍冷蔵業	2	102
	乳類販売業	4	196
	食肉処理業	1	51
	食肉販売業	5	245
	そうざい製造業	1	45
	氷雪製造業	2	58
	氷雪販売業	1	7
小計		56	2,345
許 可 を 要 し な い 施 設	野菜・果実販売業	24	1,112
	そうざい販売業	24	1,065
	菓子販売業	14	674
	食品販売業	35	1,636
	添加物販売業	4	196
	器具・容器包装販売業	7	309
	食品製造業	2	90
小計		110	5,082
合計		166	7,427

（施設数は令和4年3月現在、分類は食品衛生法改正前のもの）

(4) 食品別・項目別試験検査件数 (令和3年度)

	収去したもの (実数)	試 験 の 内 容								
		微生物学的検査			理化学的検査					
		細菌	ウイルス	その他	残留農薬	食品 添加物	残留動物用 医薬品	アレルギー 物質	遺伝子組換え 食品	その他
魚介類	38	30	0	1	0	7	5	0	0	8
冷凍食品										
無加熱摂取冷凍食品	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0
凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0
凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	3	1	0	0	0	2	2	0	0	0
生食用冷凍鮮魚介類	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類加工品(かん詰・びん詰を除く。)	34	5	0	0	0	36	3	0	0	5
肉卵類及びその加工品(かん詰・びん詰を除く。)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳 製 品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳類加工品(アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む。)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品(かん詰・びん詰を除く。)	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5
野菜類・果物及びその加工品(かん詰・びん詰を除く。)	54	0	0	0	40	20	0	0	0	0
菓 子 類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
清 涼 飲 料 水	5	0	0	0	0	10	0	0	0	0
酒 精 飲 料	1	0	0	0	0	3	0	0	0	0
氷 雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
かん詰・びん詰食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
そ の 他 の 食 品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添 加 物 及 び そ の 製 剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器 具 及 び 容 器 包 装	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10
お も ち や	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計	154	45	0	1	40	78	10	0	0	28

※複数項目による検体の重複があるため、前ページの検体数とは一致しません。

(5) 冷凍エビの動物用医薬品検査結果（令和3年度）

検体番号	検体名	産地	検出された農薬／濃度(ppm)
1	尾付きのばし海老	ベトナム	—
2	ブラックタイガーエビ(養殖)	インドネシア	—
3	バナメイむきエビ	インドネシア	—
4	バナメイえび	インドネシア	—
5	有頭ソフトシェルバナメイ	タイ	—

(6) 養殖魚の動物用医薬品検査結果（令和3年度）

検体番号	検体名	産地	検出された農薬／濃度(ppm)
1	タイ	国産	—
2	シマアジ	国産	—
3	ハマチ	国産	オキシテトラサイクリン/0.04
4	カンパチ	国産	—
5	ヒラメ	国産	—

いずれも基準値未満

(7) 国産野菜の残留農薬検査結果 (令和3年度)

検体番号	検体名	産地	検出された農薬/濃度(ppm)	検査実施月
1	大根	千葉県	—	4月
2		茨城県	—	
3		千葉県	—	
4	玉ねぎ	北海道	—	
5		北海道	—	
6		北海道	—	
7		北海道	—	
8	ピーマン	茨城県	クレソキシムメチル/0.08	
9		茨城県	—	
10		茨城県	—	
11	きゅうり	福島県	エンドスルファン/0.03 シベルメリン/0.01 チアトキサム/0.12	7月
12		福島県	クロチアニジン/0.02 プロシミドン/0.01	
13		静岡県	クロチアニジン/0.02	
14		静岡県	—	
15	なす	愛知県	—	
16		愛知県	—	
17		群馬県	—	
18	さつまいも	静岡県	—	
19		静岡県	—	
20		静岡県	—	
21	かぼちゃ	北海道	—	10月
22		北海道	—	
23		北海道	—	
24	小松菜	静岡県	—	
25		静岡県	シアゾファミド/0.16	
26		静岡県	クロルフェナビル/0.02 シベルメリン/0.16	
27		長野県	フルフェノクスロン/0.11	
28	ほうれん草	長野県	クロチアニジン/0.19 シアゾファミド/0.02 ボスカリド/0.01	
29	白ねぎ	長野県	—	
30		長野県	—	
31	白菜	茨城県	—	11月
32		茨城県	イミダクロプリド/0.02 ピラクロストロビン/0.08 ボスカリド0.25	
33		茨城県	—	
34	キャベツ	静岡県	—	
35		愛知県	—	
36		茨城県	—	
37	じゃがいも	北海道	—	
38		北海道	—	
39		北海道	—	
40		北海道	—	

いずれも基準値未満

(8) 輸入果実の防ばい剤検査結果 (令和3年度)

検体番号	検体名	原産国	検出された防ばい材／濃度 (g/kg)
1	レモン	アメリカ	TBZ/0.002 イマザリル/0.0021 フルジオキシニル/0.00089 アゾキシストロビン/0.0012
2	オレンジ	アメリカ	イマザリル/0.002
3	グレープフルーツ	アメリカ	TBZ/0.004
4	バナナ	ベトナム	—
5	パイナップル	フィリピン	—

いずれも基準値未満

(9) 違反食品一覧表（平成27年度～令和3年度）

発見年月日	食 品	違 反 内 容	違反条項	措 置
平成27年 9月8日	釜揚げしらす (加工食品)	過酸化水素規格基準違反 疑い (0.014g/kg)	11	茨城県に 報提供 情
平成28年度 違反食品の発見はありませんでした。				
平成29年 7月10日	アオヤギ舌切 (生食用鮮魚介類)	腸炎ビブリオ最確数規格 基準違反 (240/g)	11	千葉県に通知
平成29年 10月10日	ハウレンソウ (生鮮野菜)	残留農薬基準値違反 (インドキサカルブ 0.37ppm検出)	11	長野県に通知
平成30年度 違反食品の発見はありませんでした。				
令和元年度 違反食品の発見はありませんでした。				
令和2年度 違反食品の発見はありませんでした。				
令和3年度 違反食品の発見はありませんでした。				

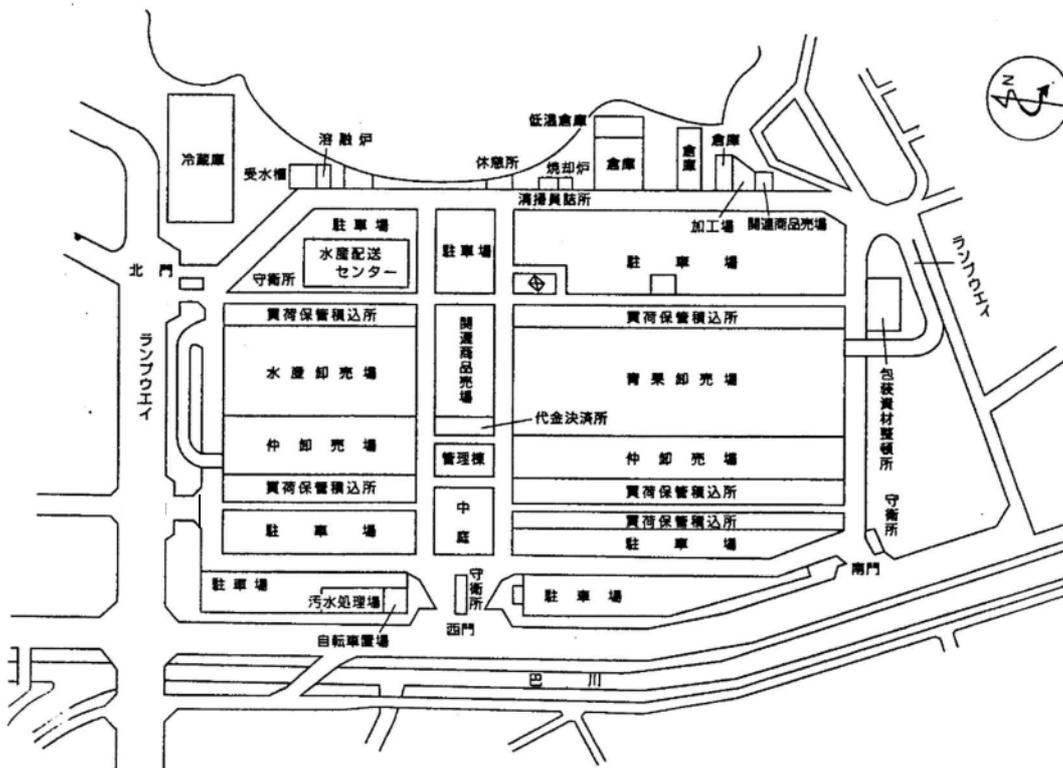
・日付は結果判明日

### [3] 中央卸売市場の概要

#### (1) 静岡市中央卸売市場の概要

①名称	静岡市中央卸売市場 (平成 15 年 4 月 1 日 静岡市及び清水市の合併により静岡中央卸売市場から静岡市中央卸売市場に変更)
②開設者	静岡市
③所在地	静岡市葵区流通センター 1 番 1 号
④供給圏人口	100 万人
⑤建設費	約 87 億円 (用地費、用地造成を含む)
⑥開設許可年月日	昭和 51 年 2 月 10 日
⑦業務開始年月日	青果部 昭和 51 年 2 月 16 日 水産物部 昭和 51 年 5 月 14 日
⑧面積	敷地面積 173,961m <sup>2</sup> 建物延面積 60,269m <sup>2</sup> 管理棟 3,107m <sup>2</sup> (鉄筋コンクリート造地下1階~地上4階建て) 青果棟 25,487m <sup>2</sup> (鉄骨造一部2階建) 水産棟 15,503m <sup>2</sup> (鉄骨造一部2階建) 関連棟 4,883m <sup>2</sup> (鉄筋コンクリート造2階建) 冷蔵庫棟 6,243m <sup>2</sup> (鉄筋コンクリート造2階建) 水産配送センター 1,124m <sup>2</sup> (鉄骨造2階建) その他施設 3,922m <sup>2</sup>

市場平面図



(2)市場関連事業者数(令和4年3月現在)

	卸売業者	仲卸業者
青果部	1社	12社
水産物部	2社	13社

関連事業者(25店舗)

冷蔵庫1、食肉1、漬物3、練製品1、総合食品2、豆腐1、生花2、精算・代払3、運送業2  
鶏卵1、加工食品・健康食品等1、食堂3、日用雑貨2、計量機販売1、宅配取次1

(3)取扱数量と金額(年)

①青果部

ア) 数量

年	野菜	果実	加工品*	その他食料品
平成29年	59,508.3	9,563.8	470.5	96.8
平成30年	48,864.1	7,354.3	403.8	86.4
平成31年/令和元年	48,352.8	6,955.9	415.1	82.5
令和2年	47,334.8	6,752.7	355.1	77.1
令和3年	44,438.6	6,898.9	357.6	77.0

(トン)

イ) 金額

年	野菜	果実	加工品*	その他食料品
平成29年	128.2	42.2	1.6	1.1
平成30年	108.3	32.3	1.4	1.0
平成31年/令和元年	96.2	30.8	1.4	1.0
令和2年	98.9	30.4	1.2	1.0
令和3年	91.2	30.5	1.2	0.9

(億円)

\*野菜加工品、漬物類、果実加工品を含む。

②水産物部

ア) 数量

年	生鮮水産物	冷凍水産物	加工水産物	その他食料品
平成29年	7,777.3	6,667.4	9,321.5	1,921.9
平成30年	7,585.1	6,790.3	8,653.9	1,915.6
平成31年/令和元年	7,003.6	6,655.5	8,496.2	1,768.4
令和2年	6,328.3	6,021.8	8,171.6	1,751.2
令和3年	6,140.9	5,276.8	8,087.3	1,747.2

(トン)

イ) 金額

年	生鮮水産物	冷凍水産物	加工水産物	その他食料品
平成29年	70.8	84.4	65.1	8.8
平成30年	68.8	85.2	65.0	8.5
平成31年/令和元年	65.9	85.5	63.2	8.2
令和2年	59.4	72.7	61.8	7.9
令和3年	56.8	72.5	62.5	7.8

(億円)

③平均価格

(円/kg)

年度	野菜	果実	加工品	その他食料品 (青果物)	生鮮水産物	冷凍水産物	加工水産物	その他食料品 (水産物)
平成29年	215	441	333	1145	892	1266	698	459
平成30年	222	440	335	1163	907	1255	751	446
平成31年/令和元年	199	442	327	1270	941	1285	743	464
令和2年	209	451	343	1251	938	1208	756	450
令和3年	206	442	325	1179	925	1375	772	445

# 👤市場検査室だよ👤

～ 令和3年4月発行 第45号 ～

静岡市保健所食品衛生課 広域専門監視係 TEL 054-249-3167 FAX 054-209-0541  
(市場内検査室 TEL・FAX 054-263-3422)



令和3年度のメンバー (左から)

青野主任薬剤師、山田係長、山崎薬剤師、塩野主任獣医師

定期人事異動により、当係のメンバーが大幅に変わりましたが、引き続きよろしくお願ひいたします。

6月にはHACCPの完全実施と新たな営業許可・届出制度がスタートします。ご不明な点がありましたら、遠慮なくお問い合わせください。

※ なかなか終息しない新型コロナウイルス感染症対策についても、引き続きよろしくお願ひいたします。

○令和3年1月～3月に実施した各種検査の結果をお知らせします。( )内は検体数。



## 青果物の残留農薬等の検査

検査日	分類	品 目	検査項目	結果
2月1日	生鮮野菜	ニンジン(4)、ジャガイモ(3)、トマト(3)	残留農薬	適

<農薬の残留基準> 一律基準:0.01ppm。ただし、別に食品の規格(残留基準)が定められている場合は、この限りでない。

## 流通食品等の検査結果

(※印は、モニタリング検査として実施)

検査日	分類	品 目	検査項目	結果
1月12日	飲料	果汁入り飲料(3)、炭酸飲料(1)、清涼飲料水(1)	合成甘味料(アセスルファムカリウム)	適
1月25日	魚肉練り製品	さつま揚げ等(5)	保存料(ソルビン酸)、甘味料(サッカリンナトリウム)、着色料、大腸菌群	適

<アセスルファムカリウムの使用基準> 清涼飲料水:0.50g/kg、その他の食品:0.35g/kg

<魚肉練り製品の成分規格> 大腸菌群:陰性

<食品添加物の使用基準値>【サッカリン Na】魚肉練り製品:0.30g/kg

【ソルビン酸】ソルビン酸として、魚肉練り製品:2.0g/kg



## 放射性物質の検査

検査日	分類	品 目	検査項目	結果
1月21日	ジビエ	イノシシ肉(県内産)(1)、シカ肉(県内産)(4)	放射性セシウム	適

<放射性セシウムの基準> ジビエ肉:100Bq(ベクレル)/kg 以下。



## 水産物の検査

検査日	分類	品 目	検査項目	結果
1月18日	生食用カキ	生食用カキ(剥きガキ)(5)	一般細菌、大腸菌、腸炎ビブリオ	適

<生食用カキの規格基準> 細菌数は検体 1g につき 50,000 以下、E.coli 最確数は検体 100g につき 230 以下、むき身での腸炎ビブリオ最確数は検体 1gにつき 100 以下。



## 営業許可施設における手洗いの蛇口水栓について ～ 令和3年6月1日施行 ～

営業許可が必要な施設には、「従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有し、その水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。」という施設基準があり、その判断基準は下図のとおりです。既存の許可施設の場合は施行日以後に迎える許可更新時まで、新たに許可が必要となる水産製品製造業(釜揚げしらす・サクラエビ、ちりめん干し、削り節、干物など)や漬物製造業などの施設の場合は、なるべく早くこの基準を満たして、経過措置期間が満了する令和6年5月31日までに営業許可を取得する必要があります。



手で開閉する



センサー式



レバー式

## HACCP 義務化への対応 ～ 令和3年6月1日に完全実施 ～

小規模な水産加工業者向けのHACCP手引書が令和3年2月16日に公開されました。次のような製品の「製造又は加工」を行う事業者は、これを活用してHACCPに取り組んでください。

- ・生鮮品: 寿司だね、刺身加工品、アオヤギ、ロイン、フィレー、ブロック、柵 など
- ・冷凍水産物加工品: 冷凍魚、ドレス・セミドレス等の加工品
- ・塩蔵製品: 塩サバ等、塩辛、塩蔵ワカメ など
- ・乾燥製品: 丸干し、開き、みりん干し、ふりかけ、干しサクラエビ、ちりめん干し など
- ・魚卵製品: 筋子、いくら、塩数の子、たらこ(辛子明太子を除く。) など
- ・発酵製品類: くさや、魚類の飯ずし、漬物類(粕漬、麴漬、糠漬、松前漬) など
- ・くん製品類: 魚介類のくん製(サケ、ニシン、ホタテ、イカ、タコ、カキ等)
- ・焼き加工品: 焼きハゼ、さきイカ、焼きアナゴ、ウナギ蒲焼、ブリ照焼 など
- ・茹で加工品: 釜揚げしらす、釜揚げサクラエビ、茹でカニ、煮ダコ など
- ・佃煮製品: 甘露煮、しぐれ煮、角煮 など
- ・加熱乾製品: 煮干し、干しエビ、しらす干し、干しナマコ、干し貝柱、焼きアゴ など

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書

(小規模な水産加工業者向け)



全国水産加工業協同組合連合会

## 新たな営業許可・届出制度における取扱いについてのお知らせ

**【青果】** 漬物を製造販売するには、原則として「漬物製造業」の許可が必要となりますが、従来から野菜果実販売業（八百屋等）で取扱われている野菜の塩漬け・ぬか漬けについては、野菜果実販売の附帯業務として行う簡易な食品の加工販売として、野菜果実販売業の営業届出の範疇として取り扱われ、漬物製造業の許可は不要となります。

※ 製造した塩漬け・ぬか漬けを他の販売店に「卸す」場合（店頭販売でない）は、漬物製造業の許可が必要です。

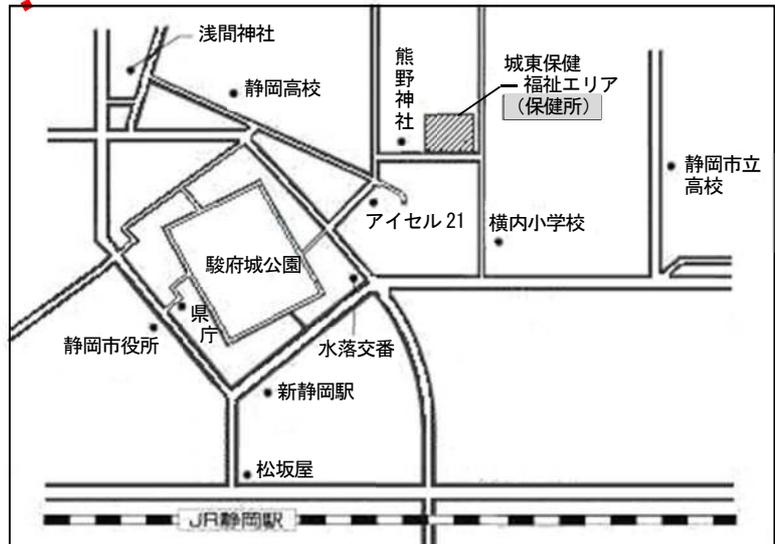
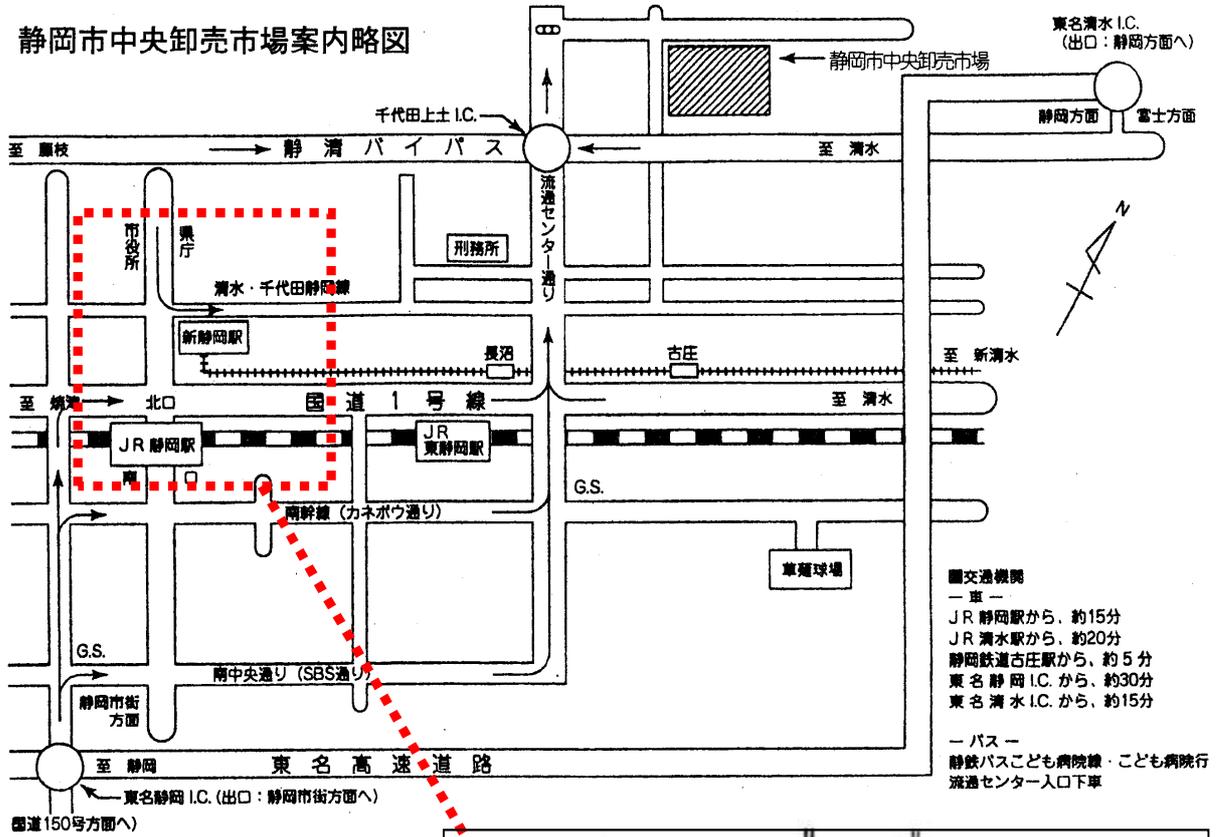
※ 粕漬、こうじ漬、しょう油漬、みそ漬、たくあん漬、酢漬などの漬物は、漬物製造業の許可が必要です。

**【水産】** 水産製品製造業の許可を取得した施設では、鮮魚介類の販売ができる（魚介類販売業の許可は不要）ほか、魚介類を主原料としたそうざい（魚の煮物や揚げ物等）の製造もできます（そうざい製造の許可は不要）。

※ 魚介類が主原料でないそうざい（玉子焼き、煮豆等）を製造する場合は、そうざい製造の許可が必要です。

営業許可・届出に関するお問い合わせは食品衛生課（☎249-3161）又は保健所清水支所（☎354-2384）へ。

# 静岡市中央卸売市場案内略図



保健所案内図

## 市場検査の概要

### 令和3年度

静岡市保健所食品衛生課広域専門監視係

〒420-0846 静岡市葵区城東町24番1号

電話 <054>249-3167

FAX <054>209-0541

URL : [http://www.city.shizuoka.jp/000\\_003741.html](http://www.city.shizuoka.jp/000_003741.html)

静岡市食の安心・安全 ホームページ <http://www.tabeshizu.net/>  
検索サイトのキーワードに「たべしず」と入力しても検索できます。

