

**平成22年度
川崎市食品衛生監視指導計画
実施結果**

川 崎 市

目次

	ページ
1 はじめに	1
2 食品取扱施設の監視指導実施結果	1～3
(1) 区役所保健福祉センター（保健所）における実施結果	
(2) 市場食品衛生検査所における実施結果	
(3) 官能検査	
3 食品等の検査結果	3～4
(1) 収去検査	
(2) 収去以外の検査	
(3) ふきとり検査等(器具・手指等のふきとり検査、その他の検査)	
4 監視指導計画に基づく一斉監視	5～6
(1) 夏期食品一斉監視	
(2) 年末(冬期)食品一斉監視	
(3) アレルギー物質を含む食品の適正表示に関する実態調査	
5 その他	6～10
(1) 食中毒事件	
(2) 苦情事例	
(3) 食中毒等調査	
(4) 衛生教育活動	
(5) 啓発活動	

資料編

	ページ
● 主な食品群ごとの重点監視指導項目	11
● 区役所保健福祉センター（保健所）のレベル毎の業種	12
(保健所年間立入検査回数)	
● 市場食品衛生検査所のレベル毎の業種	13
(市場食品衛生検査所年間立入検査回数)	
● 平成22年度 官能検査実施結果	14
● 平成22年度 収去及びふきとり検査等実施結果	15～17
● 平成22年度 食品衛生に関する苦情件数	18

1 はじめに

平成20年1月に発生した中国産冷凍ギョウザを原因と疑う薬物中毒事例を一つの契機に、食品の安全性確保は、国内外を問うことなく、意図的な混入までも想定した迅速な対応が必要となってきました。

また、全国的に、食肉を原因とする腸管出血性大腸菌やカンピロバクターによる食中毒事案が多発するとともに、市内においては、平成22年度も例年より多くの食中毒が発生し、健康危機管理対策として重要な課題となっています。

このような課題を踏まえ、川崎市では、関係機関や近隣自治体とも協議し、連絡体制や検査体制の再整備を行い、監視指導の強化を推進するために、「平成22年度川崎市食品衛生監視指導計画」を策定し、重点監視指導項目の設定、関係機関との連携確保、立入検査・食品検査の実施及び情報提供・意見交換の推進等に取り組んできました。



このたび、その結果概要をまとめましたので報告します。

★ [平成22年度 川崎市食品衛生監視指導計画](#) ⇒ [川崎市ホームページ参照](#)

2 食品取扱施設の監視指導実施結果

市内の食品取扱施設については、各区役所の保健福祉センター（保健所）及び市場食品衛生検査所の食品衛生監視員が、食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた監視指導を行っています。

平成22年度は下記施設を「重点監視対象施設」として監視指導を行いました。（卸売市場は流通拠点として重点監視対象施設となっています。）

【重点監視対象施設】

- ・ 保育施設、高齢者施設等の給食施設
- ・ 前年度に食中毒が発生した施設（平成21年度食中毒発生営業施設：9施設）
- ・ 生食又は加熱不十分な食肉等を提供する施設
- ・ 食肉処理業
- ・ 生食用鮮魚介類を取扱う施設（すし店、魚介類販売業、一般食堂等）
- ・ 食品製造施設（食肉製品製造業、そうざい製造業、添加物製造業等）
- ・ 大量調理施設（仕出し屋、弁当屋、給食施設等で、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する調理施設）
- ・ 流通拠点施設（卸売市場、臨海部倉庫群、大規模小売店舗等）



★ [主な食品群ごとの重点監視指導項目](#) ⇒ [P11 参照](#)

(1) 区役所保健福祉センター（保健所）における実施結果



区役所保健福祉センター（保健所）の食品衛生監視員が、所管区内の食品製造業、飲食店、給食施設、食品販売店等に立ち入り、食品衛生法や関係条例、その他衛生基準の適合状況等を確認し、製造及び加工、運搬、保管等における衛生的な取扱い状況等について監視指導を行いました。

また、違反や健康被害の疑いなどが報告された食品の取扱いの有無等を緊急に調査し、必要に応じて検査を実施しました。

表1 区役所保健福祉センター（保健所）立入検査状況

レベル	施設数	立入検査 予定数(a)	立入検査 延べ施設(b)	実施率 (b/a)
A(年4回)	440	1,761	1,447	82.2%
B(年3回)	3,318	9,982	9,826	98.4%
C(年1回)	20,399	20,448	16,203	79.2%
D(実情に応じて)	3,225	616	1,077	174.8%
合計	27,382	32,807	28,553	87.0%

★ [区役所保健福祉センター（保健所）のレベル毎の業種](#) ⇒ P12 参照

(2) 市場食品衛生検査所における実施結果

市場食品衛生検査所の食品衛生監視員は、早朝監視等を行い、魚介類せり売営業、魚介類販売業、野菜又は果物の販売業等に立ち入り、有毒魚等の流通を未然に防止し、流通拠点における不良食品の排除に努めました。

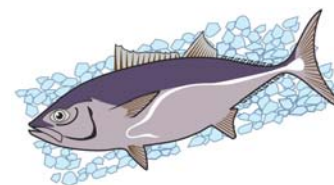


表2 市場食品衛生検査所立入検査状況

レベル	施設数	立入検査 予定数(a)	立入検査 延べ施設(b)	実施率 (b/a)
日1回業種	211	57,603	60,896	105.7%
週2回業種	5	455	418	91.9%
月1回業種	32	384	417	108.6%
年4回業種	2	8	8	100.0%
合計	250	58,450	61,739	105.6%

★ [市場食品衛生検査所のレベル毎の業種](#) ⇒ P13 参照

(3) 官能検査

食品衛生監視員による施設の立入検査では、食品添加物やアレルギー物質などが、食品衛生法に定められた方法で適切に表示されているかを点検するとともに、包装不良や異物混入、かびの発生等について確認しました。



平成22年度は、各区役所保健福祉センター（保健所）と市場食品衛生検査所において、合計197,744件を検査し、18件の違反を発見しました。

市内営業者に違反原因があった場合は、適正表示後販売等を指導し、市外の事業者には違反原因がある場合は、製造者や輸入者を所管する自治体に通報し、不良食品を排除しました。

表3 官能検査

	区役所保健福祉センター（保健所）	市場食品衛生検査所	計
官能検査数	93,862件	103,882件	197,744件
違反発見数	17件	1件	18件
違反発見率	0.018%	0.001%	0.009%

★ [平成22年度 官能検査の実施結果](#) ⇒ [P14 参照](#)

3 食品等の検査結果



食品や器具・容器包装には、食品衛生法で定められた微生物学的・理化学的な基準（規格基準）が定められたものがあり、これらについて、食品衛生監視員が収去（食品衛生法に基づき、検査のために無償で検体を譲り受けること）し、各種検査を実施しました。規格基準が定められていない食品等についても、市で独自に定めた「指導基準」について検査を実施しました。

また、収去以外にも関係団体から提供を受けた検体や、買上げた検体についての検査を実施しました。

その他、衛生管理状況を確認するため、包丁やまな板等の器具や食品取扱従事者の手指のふきとり検査等も実施しました。

平成22年度は、各区役所保健福祉センター（保健所）と市場食品衛生検査所において、合計2,062検体、延べ16,535項目の収去検査を実施し、1件の違反（表示違反）を発見しました。

違反食品については、製造者に指導を行い、適正表示に改善しました。

(1) 収去検査

表4 収去実施状況

	区役所保健福祉 センター（保健所）	市場食品衛生 検査所	計
収去検体数	1,348 検体	714 検体	2,062 検体
検査項目総数	8,930 項目	7,605 項目	16,535 項目
微生物検査項目数	6,821 項目	5,007 項目	11,828 項目
理化学検査項目数	2,109 項目	2,598 項目	4,707 項目
収去による違反発見数	1 件	0 件	1 件

菓子において、アレルギー表示違反（乳の記載漏れ）を1件発見しました。

(2) 収去以外の検査

表5 収去以外の検査実施状況

	検体内容	検査項目	検体数	検査項目数
検体提供	市内産農畜産物	残留農薬等	11 検体	237 項目
	多摩川に生息するあゆ	水銀等	3 検体	69 項目
買上げ	輸入食品	放射性物質	4 検体	12 項目
	健康食品	栄養成分	5 検体	6 項目

これらについて、検査結果不適となったものはありませんでした。

(3) ふきとり検査等（器具・手指等のふきとり検査、その他の検査）

表6 ふきとり検査等実施状況

	区役所保健福祉 センター（保健所）	市場食品衛生 検査所	計
ふきとり検査等検体数	861 検体	212 検体	1,073 検体

器具のふきとり検査において41件、手指のふきとり検査において39件が指導基準不適となり、器具や手指の衛生的な取扱いについて指導しました。

★ [平成22年度 収去及びふきとり検査等の実施結果](#) ⇒ [P15～P17 参照](#)

4 監視指導計画に基づく一斉監視

(1) 夏期食品一斉監視

細菌性食中毒が多発する夏場の指導を強化する目的で、平成22年7月1日から8月31日までの2か月間を「夏期食品一斉監視期間」と定め、区役所保健福祉センター（保健所）及び市場食品衛生検査所が一斉監視を実施しました。

全国的にカンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒の発生が増加していることを踏まえ、「いわゆる焼肉店」を中心とした飲食店等の食肉を取り扱う施設を特に監視を強化する重点監視指導施設として決めました。

該当する施設として393施設に立ち入り、取扱いに関する注意喚起を行うとともに、消費者に対しても注意を呼びかけました。

なお、食中毒予防啓発のために、神奈川県下に発令される「食中毒警報」の平成22年度の発令期間は、7月27日から10月21日までの87日間で、昨年度よりも17日早く発令され、17日間長い期間でした。

★ [平成22年度 夏期食品一斉監視指導結果](#) ⇒ [川崎市ホームページ参照](#)

(2) 年末（冬期）食品一斉監視

年末（冬期）に、大量に製造され流通する食品の監視指導を強化する目的で、平成22年11月15日から12月31日までを年末（冬期）食品一斉監視期間として、区役所保健福祉センター（保健所）及び市場食品衛生検査所が一斉監視を実施しました。

例年冬期に多発する生かきの喫食等によるノロウイルス食中毒予防対策として、冬期の重点監視指導施設を「生かきを取扱う施設」と決めました。飲食店や魚介類販売業等259施設に立ち入り、適切な取扱いについて指導しました。

なお、ノロウイルス食中毒予防啓発のために神奈川県下に発令される「ノロウイルス食中毒警戒情報」の平成22年度の発令は11月15日で、昨年度よりも22日早い発令でした。（この警戒情報は、翌年3月末に自動解除されるものです。）

★ [平成22年度 年末\(冬期\)食品一斉監視指導結果](#) ⇒ [川崎市ホームページ参照](#)

(3) アレルギー物質を含む食品の適正表示に関する実態調査

アレルギー体質を持つ方の健康被害防止のために制度化されているアレルギー物質に関する表示について、区役所保健福祉センター（保健所）において、市内製造業者への表示義務の理解とその遵守の徹底を図るため、検査及び実態調査を実施しました。



今年度は、市内で製造された食品のうち、10検体について乳の検査を、12検体について卵の検査を行い、1件の違反を発見しました。ただちに原材料等を確認し、適正表示とするよう指導しました。

また、検査を行った製造業者に対して、アレルギー物質表示に関する知識や対策方法等についての調査も併せて行い、必要な指導を行いました。

表7 アレルギー物質検査実施状況

検査項目	対象食品	検体数	違反数
特定原材料（乳）	菓子、パン等	10 検体	1 件
特定原材料（卵）	菓子、パン等	12 検体	0 件

5 その他

(1) 食中毒事件

平成22年度、川崎市では11件の食中毒事件が発生し、計94名の患者が報告されました。

このうち6件は細菌性食中毒であり、事件数・患者数ともに全国的にも発生の上位を占めるカンピロバクターによるものが3件、腸管出血性大腸菌によるものが3件発生しました。

また、全国的に患者数が最も多いノロウイルス食中毒が3件発生するとともに、サポウイルス食中毒が1件発生し、ノロウイルス等対策の重要性を実感するものとなりました。

この他に、全国的に多発した毒キノコ（ツキヨタケ）による食中毒が1件発生しました。



区役所保健福祉センター（保健所）では、健康被害等の第一報に対してすみやかに調査を開始し、健康被害の状況を的確に把握しながら、原因究明のための検査等を行い、原因が特定された事例については、再発防止指導を行いました。

また、これらの調査から得た貴重な教訓を、講習会などの衛生教育活動により、食品取扱従事者や市民の方々に還元しています。

表8 平成22年度 川崎市食中毒発生状況

※ 死者はありません。

	発生 月日	区名	原因 施設	摂食 者数	患者数	原因食品	病因物質	発生要因	措置
1	3/29	川崎	飲食店	473	33	不明	サポウイルス	調理従事者からの二次 汚染、食品の取扱い不 良等	営業停止 2日間
2	7/16	麻生	飲食店	5	2	カルビ、豚足 (推定)	腸管出血性大腸菌	原材料の汚染、食品の 取扱い不良等	営業停止 3日間
3	7/28	高津	飲食店	13	7	不明	腸管出血性大腸菌	原材料の汚染、食品の 取扱い不良、食肉の生 食提供等	営業停止 3日間
4	8/13	中原	飲食店	13	4	不明	腸管出血性大腸菌	原材料の汚染、食品の 取扱い不良、食肉の生 食提供等	営業停止 3日間
5	8/21	川崎	飲食店	42	9	不明	カンピロバクター・ジ ェジュニ	原材料の汚染、食品の 取扱い不良、食肉の生 食提供等	営業停止 3日間
6	10/24	宮前	家庭	4	4	キノコ鍋	植物性自然毒 (ツキヨタケ)	食用キノコと誤認、喫食 者等の知識不足	なし
7	11/14	川崎	飲食店	184	12	不明	ノロウイルス	原材料の汚染、食品の 加熱不足、調理従事者 又は調理器具等からの 二次汚染等	営業停止 3日間
8	11/28	川崎	飲食店	29	6	不明	カンピロバクター・ジ ェジュニ	原材料の汚染、食品の 取扱い不良、食肉の加 熱不足等	営業停止 3日間
9	12/19	川崎	飲食店	179	4	不明	ノロウイルス	調理従事者からの二次 汚染、食品の取扱い不 良等	営業停止 3日間
10	12/26	麻生	飲食店	13	8	不明	ノロウイルス	調理従事者からの二次 汚染、食品の取扱い不 良等	営業停止 3日間
11	2/11	川崎	飲食店	7	5	不明	カンピロバクター・ジ ェジュニ	原材料の汚染、食品の 取扱い不良、食肉の生 食提供等	営業停止 3日間
計				962	94				

※1は、行政処分が4月のため平成22年度に計上

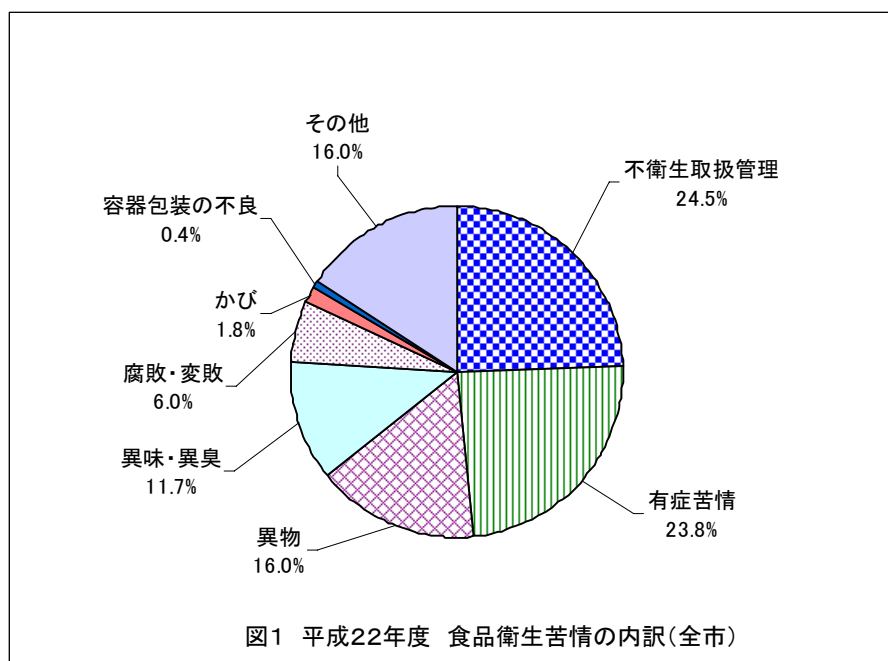
(2) 苦情事例

平成22年度、区役所保健福祉センター（保健所）や市場食品衛生検査所には、282件の苦情が届けられました。

原因の特定や事実確認が難しい事例なども多くありますが、食品衛生監視員が、届出者からよく状況を伺ったうえで関係施設の調査を行い、必要に応じて検査を行い、原因究明や再発防止指導に加えて、苦情対応を含む消費者への情報提供について、指導をしています。

表9 平成22年度 苦情受理件数

	区役所保健福祉センター(保健所)	市場食品衛生検査所	計
苦情受理総数	275件	7件	282件
食品に関するもの	220件	7件	227件
施設に関するもの	55件	0件	55件



★ 平成22年度 食品衛生に関する苦情件数 ⇒ P18 参照

(3) 食中毒等調査

市内、市外の食品取扱施設を原因施設とする食中毒（疑いを含む）等が発生し、川崎市民が利用している際には、市民の方に御協力をいただき、喫食内容等の調査を実施しました。

表 10 平成 22 年度 食中毒（疑い含む）関連調査

	食中毒等（疑いを含む） 件数	市内対象者数
関連調査（市外から依頼があったもの）	62 件	93 名
関連調査（市内他区から依頼があったもの）	17 件	68 名
食中毒等調査（上記関連調査以外のもの）	26 件	139 名

(4) 衛生教育活動

消費者が正しい知識に基づいて食生活を実践するには、行政機関や事業者等が積極的に情報提供を行うことが大切です。

区役所保健福祉センター（保健所）や市場食品衛生検査所では、営業者を含む食品取扱従事者のほか、市民グループなどを対象に、食品衛生についての講習会や体験学習などの衛生教育活動をしています。

平成 22 年度は、各区の保健福祉センター（保健所）、市場食品衛生検査所及び健康福祉局健康安全室で合計 164 件（参加者数 6,888 名）の衛生教育を実施しました。

表 11 平成 22 年度 衛生教育

対 象	件 数	参加者数
食品取扱従事者	94 件	4,794 名
一般市民（市民グループ等）	70 件	2,094 名
計	164 件	6,888 名

(5) 啓発活動

例年、夏期には食肉による食中毒が多発する傾向があります。そこで、市民への注意喚起のため、啓発活動を強化しました。平成 22 年度は、「お肉を安全に食べるには？」をキーワードに、市バスへのポスター掲出、地下街にある広報コーナーや町内の広報掲示板への掲示のほか、啓発物を作成し各種講習会や Jリーグ試合会場での配布等を行いました。

また、平成 23 年 3 月に発生した東北地方太平洋沖地震に伴う原子力発電所の事故に関係し、食品の安全性についての市民からの問い合わせに対応するとともに、ホームページでの情報提供を行いました。今後も、わかりやすい情報提供を行うよう努めていきます。

平成22年度 第6回かながわ食の安全・安心基礎講座より

「食品製造工場における衛生管理」

(クノール食品株式会社 川崎事業所)

平成22年9月10日(金)、高津区のクノール食品株式会社川崎事業所において、「第6回かながわ食の安全・安心基礎講座」が開催されました。

本講座は、工場見学を伴うため受講受入れ人数に限りがありましたが、定員の数倍の受講申込みを頂きました。抽選の結果、当日は残暑厳しい中、35名の参加者が工場内の施設見学や講義等を受講され、その後質疑応答や意見交換等を行いました。

講義では、高津保健所食品衛生監視員から川崎市の食品衛生監視指導に関する講義、クノール食品株式会社管理部長から品質管理に対する取り組みに関する講義が行われました。

参加者からは、施設見学後、作業工程における衛生管理やコンプライアンス（企業の法令遵守）についての質問があり、食品の安全性に対する関心の高さが伺えました。

今後も有意義なリスクコミュニケーションの実施に努めていきます。



主な食品群ごとの重点監視指導項目

食肉、食鳥肉 及び食肉製品	食肉製品製造施設における製造又は加工に係る記録の作成及び保存に関する指導
	食肉処理施設における衛生的な処理及び成型(結着)、テンダライズ処理、タンプリング処理等の加工方法に関する指導
	枝肉及びカット肉の販売施設における保存温度、衛生的な取扱いに関する指導
	調理施設に対する加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導
	市内流通品の検査(微生物、動物用医薬品、残留農薬、生食用食肉の腸管出血性大腸菌検査等)
乳及び乳製品	乳製品製造施設における衛生的な取扱いに関する指導
	乳製品製造施設における製造又は加工に係る記録の作成及び保存に関する指導
	調理及び販売施設における保存温度、衛生的な取扱いに関する指導
食鳥卵	製造及び加工施設における洗卵時及び割卵時の汚染防止に関する指導
	製造又は加工に係る記録の作成及び保存に関する指導
	製造及び加工施設における汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底に関する指導
	調理及び販売施設における保存温度、衛生的な取扱いに関する指導
	調理及び販売施設における破卵等の検卵の徹底に関する指導
水産食品 (魚介類及び水産 加工品)	調理及び販売施設に対する生食用鮮魚介類等の保存温度、衛生的な取扱いに関する指導
	水産加工品の保存温度、衛生的な取扱い等流通管理に関する指導
	ふぐ認証店等に対するふぐの適正な取扱い及び販売に関する指導
	市内流通品の検査(細菌、ノロウイルス、動物用医薬品、微量汚染物質、貝毒、ふぐ毒等)
	卸売市場からの有毒魚介類等の排除
野菜、果実、穀類、 豆類、種実類、茶 等及びこれらの 加工品	遺伝子組換え表示対象原料及びその加工品等を使用する製造施設等に対する分別生産流通管理証明書の確認指導
	市内流通品の検査(残留農薬、防かび剤、遺伝子組換え食品、放射能、微生物等)
	卸売市場からの有毒植物等の排除
上記以外の 一般食品	製造者及び加工者による異物混入防止対策に関する指導
	製造者及び加工者による製造段階及び加工段階における低温保管等の温度管理に関する指導
	添加物(製剤を含む)の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認に関する指導
	添加物(製剤を含む)を使用して製造又は加工した食品についての市内流通品の検査(添加物検査)
	食品衛生法第19条の規定に基づくアレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認に関する指導

保健所年間立入検査回数

ハール	業種等	立入回数	ハール	業種等	立入回数
A	前年度食中毒発生施設	4	B	みそ製造業〔大規模施設を除く〕	3
	飲食店営業（仕出し屋、弁当屋） 〔大量調理施設に限る〕			醤油製造業〔大規模施設を除く〕	
	菓子製造業〔大規模施設に限る〕			ソース類製造業〔大規模施設を除く〕	
	あん類製造業〔大規模施設に限る〕			酒類製造業	
	アイスクリーム類製造業〔大規模施設に限る〕			豆腐製造業〔大規模施設を除く〕	
	乳製品製造業〔大規模施設に限る〕			納豆製造業	
	食肉処理業〔大規模施設に限る〕			めん類製造業〔大規模施設を除く〕	
	食肉製品製造業〔大規模施設に限る〕			そうざい製造業〔大規模施設を除く〕	
	魚肉練り製品製造業〔大規模施設に限る〕			缶詰又は瓶詰食品製造業	
	清涼飲料水製造業〔大規模施設に限る〕			添加物製造業（法第11条第1項の規定により規格が定められた添加物を製造する営業）〔大規模施設を除く〕	
	乳酸菌飲料製造業〔大規模施設に限る〕			給食施設（病院）	
	食用油脂製造業〔大規模施設に限る〕			そうざい販売業〔大規模施設に限る〕	
	マーガリン又はショートニング製造業〔大規模施設に限る〕			菓子（パン）を含む販売業〔大規模施設に限る〕	
	みそ製造業〔大規模施設に限る〕			食品販売業〔大規模施設に限る〕	
	醤油製造業〔大規模施設に限る〕			添加物（法第11条第1項の規定により規格が定められたものを除く）製造業〔大規模施設を除く〕	
	ソース類製造業〔大規模施設に限る〕			認定小規模食鳥処理業者（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律）	
	めん類製造業〔大規模施設に限る〕				
	豆腐製造業〔大規模施設に限る〕				
	そうざい製造業〔大規模施設に限る〕				
	添加物製造業（法第11条第1項の規定により規格が定められた添加物を製造する営業）〔大規模施設に限る〕				
食品製造業〔大規模施設に限る〕					
添加物（法第11条第1項の規定により規格が定められたものを除く）製造業〔大規模施設に限る〕					
食品の放射線照射業					
給食施設（社会福祉施設）					
B	飲食店営業（仕出し屋、弁当屋） 〔大量調理施設を除く〕	3	C	飲食店営業（仕出し屋、弁当屋、そうざい店、焼肉を提供する施設、自動販売機を除く）	1
	飲食店営業（そうざい店、焼肉を提供する施設）			喫茶店営業（自動販売機を除く）	
	菓子製造業〔大規模施設を除く〕			乳搾取業	
	あん類製造業〔大規模施設を除く〕			乳類販売業（自動販売機を除く）	
	アイスクリーム類製造業〔大規模施設を除く〕			食肉販売業（冷凍冷蔵包装及び自動車による営業）	
	乳製品製造業〔大規模施設を除く〕			魚介類販売業（冷凍冷蔵包装及び自動車による営業）	
	食肉処理業〔大規模施設を除く〕			食品の冷凍又は冷蔵業	
	食肉販売業（冷凍冷蔵包装を除く）			氷雪販売業	
	食肉製品製造業〔大規模施設を除く〕			魚介類行商	
	魚介類販売業（冷凍冷蔵包装を除く）			魚介類加工業	
	魚肉練り製品製造業〔大規模施設を除く〕			はっ酵乳等販売業（自動販売機を除く）	
	清涼飲料水製造業〔大規模施設を除く〕			食品製造業〔大規模施設を除く〕	
	乳酸菌飲料製造業〔大規模施設を除く〕			野菜果物販売業	
	氷雪製造業（自動販売機を除く）			そうざい販売業〔大規模施設を除く〕	
	食用油脂製造業〔大規模施設を除く〕			菓子（パン）を含む販売業〔大規模施設を除く〕	
	マーガリン又はショートニング製造業〔大規模施設を除く〕			食品販売業〔大規模施設を除く〕	
				添加物の販売業	
				氷雪採取業	
				給食施設（社会福祉施設、病院を除く）	
			法第4条第4項に規定する器具の製造業又は販売業		
	法第4条第5項に規定する容器包装の製造業又は販売業				
	法施行規則第78条に規定するおもちゃの製造業又は販売業				
	D	自動販売機による営業	営業許可更新時等実情に応じて		
		市場内営業施設			

市場食品衛生検査所年間立入検査回数

業 種 等	立入回数
魚介類販売業	日 1 回
食肉販売業	日 1 回
乳類販売業(自動販売機を除く)	日 1 回
はっ酵乳等販売業	日 1 回
食品製造業	日 1 回
野菜果物販売業	日 1 回
そうざい販売業	日 1 回
菓子(パ)を含む販売業	日 1 回
食品販売業	日 1 回
法第4条第4項に規定する器具の製造業又は販売業	日 1 回
法第4条第5項に規定する容器包装の製造業又は販売業	日 1 回
魚介類せり売営業	早朝監視時(週2回)*
飲食店営業	月 1 回
給食施設(事業所他)	月 1 回
食品の冷凍又は冷蔵業	月 1 回
氷雪製造業(自動販売機を除く)	年 4 回
氷雪販売業	年 4 回

* 食品の流通量の多いときには随時

平成 22 年度 官能検査実施結果

実施機関：区役所保健福祉センター（保健所）及び 市場食品衛生検査所

食品群	区役所保健福祉センター (保健所)				市場食品衛生検査所				計			
	年間の 官能検査 数	違反 数	違反理由* (延べ数)		年間の 官能検査 数	違反 数	違反理由* (延べ数)		年間の 官能検査 数	違反 数	違反理由* (延べ数)	
			第 1 9 条 第 2 項	そ の 他			第 1 9 条 第 2 項	そ の 他			第 1 9 条 第 2 項	そ の 他
合 計	93,862	17	15	2	103,882	1	1		197,744	18	16	2
魚介類	9,401	1	1		45,952				55,353	1	1	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	498			333				831			
	凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	1,368			1,102				2,470			
	凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	1,083			1,062				2,145			
	生食用冷凍鮮魚介類	655			647				1,302			
魚介類加工品	4,635	1	1		19,981				24,616	1	1	
肉卵類及びその加工品	11,576	6	6		4,527				16,103	6	6	
乳、乳製品及び乳類加工品	8,218				1,453				9,671			
アイスクリーム類・氷菓	2,022								2,022			
穀類及びその加工品	3,688				3,576				7,264			
野菜類果物及びその加工品	12,310	2	2		11,866				24,176	2	2	
菓子	12,602	4	2	2	3,312	1	1		15,914	5	3	2
清涼飲料水	5,120				680				5,800			
酒精飲料	3,161				295				3,456			
氷雪	324				41				365			
水	793								793			
かん詰・びん詰食品	3,950				2,583				6,533			
その他の食品（そうざい、弁当等を含む）	9,090	3	3		5,608				14,698	3	3	
添加物及びその製剤	38								38			
器具及び容器包装	2,826				791				3,617			
おもちゃ	504				73				577			

* 違反理由 第19条第2項：食品衛生法に基づく表示違反
 その他：2件とも健康増進法に基づく表示違反

平成22年度 収去検査実施結果

収去実施機関：区役所保健福祉センター（保健所）

食品群	年間の収去数（検体数）	延べ項目数	検査項目										
			微生物学検査				理化学検査						
			細菌	ウイルス	微生物以外 左記以外の 検査	延べ項目数	添加物	残留農薬	飼料添加物 動物用医薬品・ （遺伝子組換え食品）	組換えDNA 技術応用 食品	アレルギー物質	左記以外の 理化学検査	延べ項目数
合計	1,348	8,930	6,813	8		6,821	515	977	453	31	24	109	2,109
魚介類	92	659	437	8		445	9		203			2	214
魚介類加工品	37	247	230			230	17						17
肉卵類及びその加工品	214	1,422	1,120			1,120	24	30	248				302
乳、乳製品及び乳類加工品	4	15	8			8	7						7
アイスクリーム類・氷菓	8	59	44			44	2					13	15
穀類及びその加工品	84	435	303			303	30	78		14	8	2	132
野菜類果物及びその加工品	434	3,269	2,275			2,275	120	861		11		2	994
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	4	23	16		16	2	5					7
	凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	5	20	14		14	6						6
	凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	7	28	24		24	4						4
	生食用冷凍鮮魚介類												
かん詰・びん詰食品	22	174	65			65	109						109
清涼飲料水	12	126	33			33	21					72	93
酒精飲料	6	36					36						36
氷雪・水	2	4	4			4							
菓子	194	955	810			810	119	3		6	16	1	145
そうざい、弁当等(半製品を含む)	207	1,410	1,410			1,410							
その他の食品	9	31	20			20	9		2				11
添加物及びその製剤	1	11										11	11
器具及び容器包装													
おもちゃ	6	6										6	6

平成22年度 収去検査実施結果

収去実施機関：市場食品衛生検査所

食 品 群	年間の収去数（検体数）	延べ項目数	検 査 項 目										
			微生物学検査				理化学検査						
			細菌	ウイルス	微生物以外 の検査	延べ項目数	添加物	残留農薬	飼料添加物 ・ 動物用医薬品 ・ （遺伝子組換え食品）	組換えDNA 技術応用 食品	アレルギー物質	左記以外の理化学検査	延べ項目数
合 計	714	7,605	4,986	21		5,007	1,490	696	378			34	2,598
魚 介 類	153	1,254	1,173	21		1,194			36			24	60
魚介類加工品	332	3,649	2,617			2,617	1,022					10	1,032
肉卵類及びその加工品	53	748	378			378	28		342				370
乳、乳製品及び乳類加工品													
アイスクリーム類・氷菓													
穀類及びその加工品	3	22	22			22							
野菜類果物及びその加工品	108	1,104	461			461	259	384					643
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	2	60	12		12		48					48
	凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品												
	凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	11	331	67		67		264					264
	生食用冷凍鮮魚介類												
かん詰・びん詰食品													
清涼飲料水	5	77	10			10	67						67
酒精飲料													
氷雪・水	1	10	10			10							
菓子	26	267	169			169	98						98
そうざい、弁当等(半製品を含む)	7	57	41			41	16						16
その他の食品	13	26	26			26							
添加物及びその製剤													
器具及び容器包装													
おもちゃ													

平成 22 年度 収去検査以外の検査実施結果

実施機関：区役所保健福祉センター（保健所）及び 市場食品衛生検査所

項 目		区役所保健福祉 センター（保健所）		市場食品衛生検査所		計	
		検体数	検査項目数	検体数	検査項目数	検体数	検査項目数
ふ き と り 検 査	器具のふきとり	472	1,631	174	1,096	646	2,727
	手指のふきとり	227	792	24	120	251	912
	食品のふきとり	0	0	0	0	0	0
	その他のふきとり *1	151	511	11	53	162	564
	小 計	850	2,934	209	1,269	1,059	4,203
食品の検査 *2		10	28	3	7	13	35
その他 *3		1	21	0	0	1	21
合 計		861	2,983	212	1,276	1,073	4,259

- * 1 施設設備のふきとり等上記に該当しない検査
- * 2 収去以外の食品検査（温度等）
- * 3 ふきん等の検査

平成 22 年度 食品衛生に関する苦情件数

受付機関：区役所保健福祉センター（保健所）及び 市場食品衛生検査所

区分	内容別	異 物	か び	腐 敗 ・ 変 敗	異 味 ・ 異 臭	不 衛 生 取 扱 管 理	容 器 包 装 の 不 良	添 加 物	有 症 苦 情	そ の 他	合 計
食 品	乳・乳製品・乳類加工品 (直接飲用に供するもの)	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2
	乳・乳製品・乳類加工品 (上記以外のもの)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	魚介類及びその加工品	3	0	1	8	1	0	0	9	7	29
	肉・卵類及びその加工品	9	0	6	1	3	0	0	6	3	28
	穀類及びその加工品	4	0	0	1	4	1	0	0	1	11
	豆類及びその加工品	1	1	1	1	0	0	0	0	0	4
	野菜類及びその加工品	4	1	7	8	3	0	0	2	3	28
	菓 子 類	2	2	0	1	2	0	0	1	3	11
	複 合 調 理 食 品	13	0	1	5	8	0	0	29	10	66
	そ の 他	9	1	1	6	4	0	0	1	3	25
	不 明	0	0	0	0	0	0	0	19	4	23
	小 計	45	5	17	31	27	1	0	67	34	227
施設に関するもの		/	/	/	2	42	/	/	/	11	55
合 計		45	5	17	33	69	1	0	67	45	282