

平成20年度

業 務 概 要



KAWASAKI CITY

川 崎 市 中 央 卸 売 市 場

食 品 衛 生 検 査 所

は　じ　め　に

いま、世界各国で新型インフルエンザが発生しており、日本においても感染者が激増しております。本市ではいち早く発熱相談センターを設置するなど、全力で新型インフルエンザ対策を進めております。平成 21 年度から大規模な組織改編により、食品衛生、環境衛生、感染症、薬務等の業務が統合され、健康福祉局内に健康安全室が設置され、健康危機に対応することになり、当所も一翼を担うこととなりました。また、中央卸売市場北部市場及び地方卸売市場南部市場内の食品衛生検査所も統合され、中央卸売市場食品衛生検査所として効率的な食品衛生監視及び検査業務を推進することとなりました。

広域流通する食品への化学物質の混入による健康被害の防止及び食品の細菌汚染による大規模食中毒等を未然に防止することは市場監視員の使命であります。今後、監視員一同、監視指導の強化及び検査技術の向上に努めてまいります。関係各位におかれましても、旧に倍しご指導・ご鞭撻よろしくお願い申し上げます。

ここに、平成 20 年度の業務概要を取りまとめましたので、参考にしていただければ幸いです。

平成 22 年 1 月

中央卸売市場食品衛生検査所長
中山 博

目 次

第 1	食品衛生検査所の沿革及び概要	
1	沿革	1
2	食品衛生検査所の位置及び平面図	2
(1)	川崎市中央卸売市場北部市場食品衛生検査所	2
(2)	川崎市地方卸売市場南部市場食品衛生検査所	3
3	市場施設の概要	4
(1)	主要施設	4
(2)	市場内業者	4
(3)	取扱量の推移	4
4	食品衛生検査所の目的及び組織	5
5	食品衛生検査所職員内訳	5
6	食品衛生検査所の業務	6
7	主要試験検査機器一覧	7
第 2	業務実績	
1	平成20年度食品衛生検査所事業	8
2	営業施設の監視指導	9
(1)	許可営業	9
(2)	報告営業	9
3	年度別検査状況	10
4	食品等の試験結果	11
(1)	北部市場食品衛生検査所	11
(2)	南部市場食品衛生検査所	13
5	食品・検査項目別検査状況	15
(1)	生食用かき検査結果	15
(2)	NV検査結果	15
(3)	魚介類及びその加工品微生物学的検査結果	16
(4)	生食用鮮魚介類腸炎ビブリオ規格検査結果	16
(5)	食肉の微生物学的検査結果	17
(6)	残留抗菌性物質検査結果	18
(7)	残留農薬検査結果	19
(8)	輸入果実類の防カビ剤検査結果	21
(9)	有機スズ化合物検査結果	21
6	違反食品	22
(1)	北部市場食品衛生検査所	23
(2)	南部市場食品衛生検査所	23

7 苦情・相談	2 4
8 衛生教育実施結果	2 4
第3 調査・研究等	
1 研究発表	2 5
(1) 川崎市健康福祉研究発表会演題	2 5
(2) 全国食品衛生監視員研修会関東ブロック研修大会演題	2 5
(3) 全国食品衛生監視員研修会演題	2 5
2 検査所主催研修会	2 6
3 食品衛生検査所連絡協議会等	2 6
4 検査所だより	2 7
5 体験学習	3 4

第1 食品衛生検査所の沿革及び概要

1 沿革

- 昭和32年 3月 中央卸売市場開設。中央保健所(現在の川崎区役所保健所)が食品衛生監視員を派遣し、食品の収去及び監視指導を実施してきた。
- 昭和42年 4月 御幸保健所(現在の幸区役所保健所)開設に伴い所轄が同保健所に移管された。
- 昭和45年 5月 本場(現在の中央卸売市場南部市場)は取扱量の増加に伴い、幸保健所からの出張監視では対応が困難となったため、市場衛生検査室(衛生局管理部衛生課所属)を水産仲卸棟2階に設置、職員2名を常駐させ市場内の監視指導及び収去検査業務を開始した。
- 昭和47年 4月 市場衛生検査室に担当係長を配置し、検査室専任が3名となった。
- 昭和49年 4月 市場衛生検査室が川崎市中央卸売市場食品衛生検査所(現在の南部市場食品衛生検査所)に格上げされ、所長(課長級)、係長1名、監視員2名の4名体制となった。
- 昭和54年 5月 施設狭隘のため、現在地に移転。検査機能の充実を図った。
- 昭和57年 7月 北部市場開設に伴い北部市場食品衛生検査所が設置され、所長、係長2名、監視員3名の計6名が配属され、業務を開始した。同時に中央卸売市場食品衛生検査所は、南部市場食品衛生検査所と改称された。
- 昭和62年 4月 北部市場食品衛生検査所に監視員が1名増員され、所長以下7名体制となった。
- 平成5年 4月 南部市場食品衛生検査所に監視員が1名増員され、所長以下5名体制となった。
- 平成10年 11月 北部市場水産棟にふぐ処理場完成。
- 平成11年 11月 北部市場水産棟に低温せり場完成。
- 平成11年 11月 南部市場水産棟にふぐ処理場及び低温せり場完成。
- 平成15年 3月 北部市場食品衛生検査所にG L P資料室整備。
- 平成15年 9月 南部市場第2冷蔵庫完成。
- 平成16年 9月 北部市場まぐろ低温卸売場完成。
- 平成19年 4月 南部市場の地方卸売市場化に伴い、地方卸売市場南部市場食品衛生検査所へ組織名称の変更。
- 平成21年 4月 組織改編のため北部市場食品衛生検査所と南部市場食品衛生検査所が統合され、中央卸売市場食品衛生検査所と中央卸売市場食品衛生検査所南部分室となった。同時に、所長、係長3名、監視員7名の計11名体制となった。

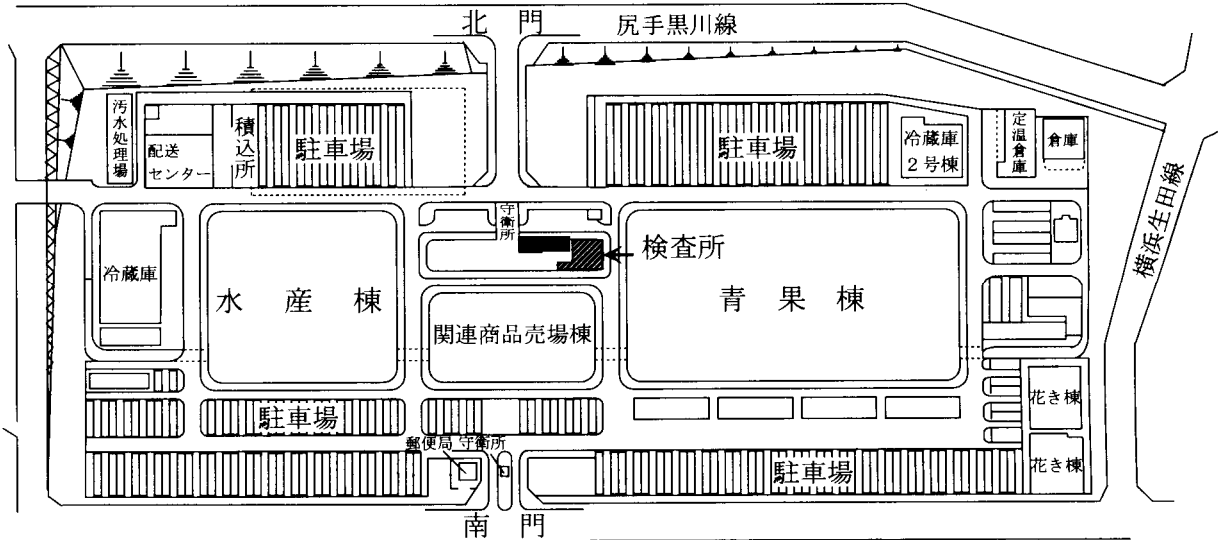
2 食品衛生検査所の位置及び平面図

(1) 川崎市中心卸売市場北部市場食品衛生検査所

所在地：川崎市宮前区水沢1-1-1

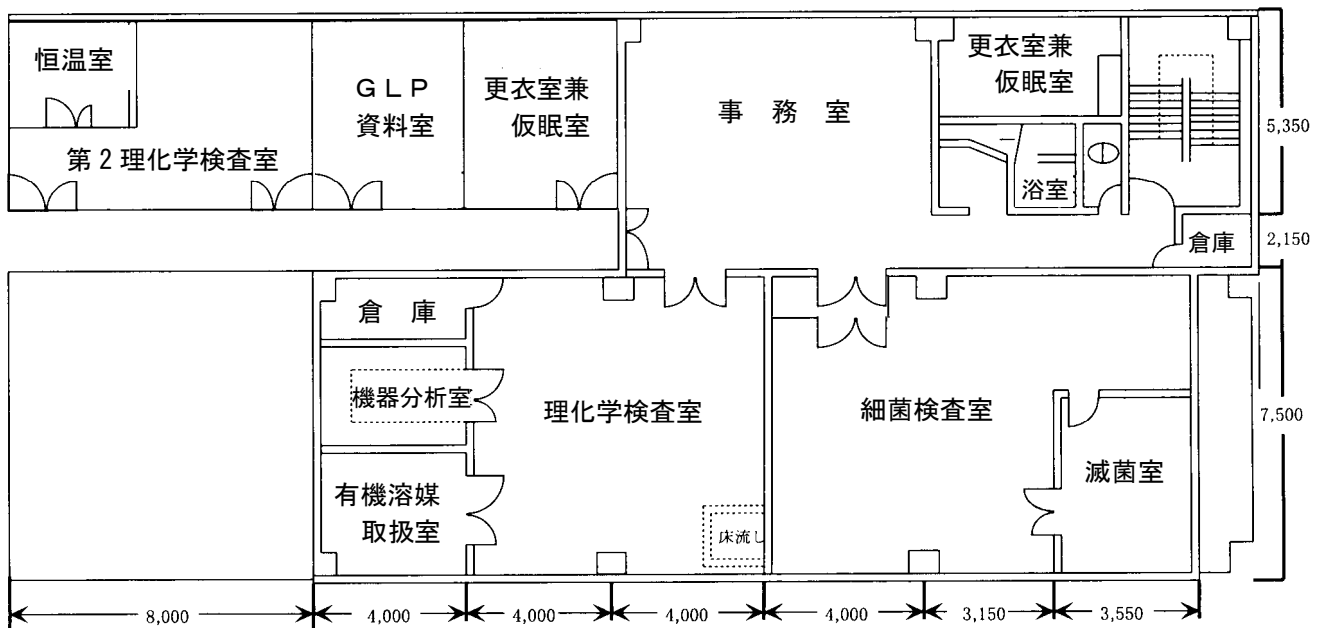
電話：044(975)2245~6

FAX：044(975)2116



(北部市場の敷地面積: 168, 587 m²)

検査所平面図 (面積 363 m²)

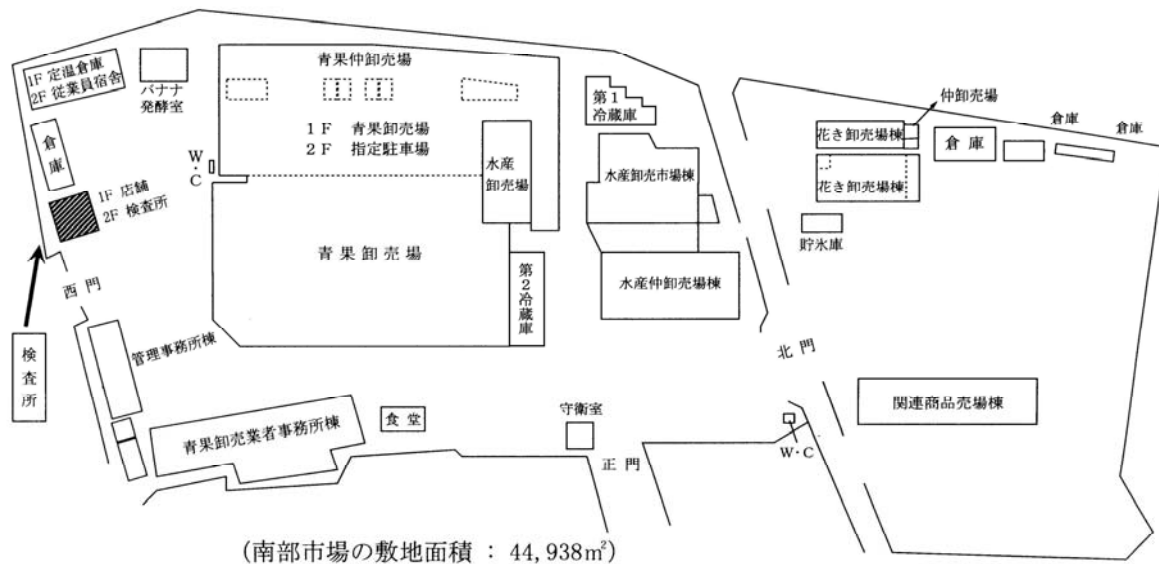


(2) 川崎市地方卸売市場南部市場食品衛生検査所

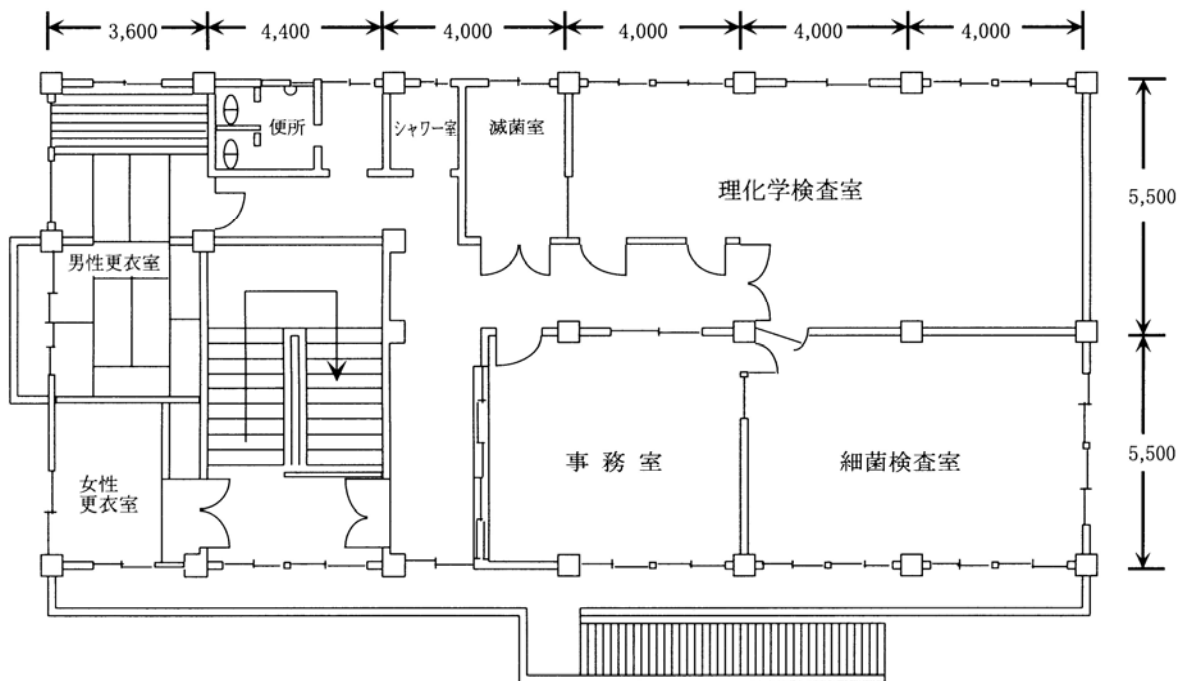
所在地：川崎市幸区南幸町3-149

電話：044(548)6005

FAX：044(522)3470



検査所平面図 (面積 264 m²)



3 市場施設の概要

(1) 主要施設

(単位：㎡)

区分	北部市場	南部市場
敷地面積	168,587	44,938
管理棟	3,892	2,255
衛生検査所	321	264
青果棟	39,899	14,579
水産棟	23,982	5,815
花き棟	3,582	1,000
関連棟	12,799	2,540
冷蔵庫	17,022	5,290
低温倉庫	700	1,014
その他	3,910	2,185
駐車場	2,600 台	770 台

(2) 市場内業者

		北部市場	南部市場	
卸売業者	青果部	1	1	
	水産物部	2	1	
	花き部	1	1	
	小計	4 社	3 社	
仲卸業者	青果部	16	4	
	水産物部	52	11	
	花き部	2	2	
	小計	70 社	17 社	
関連業者	食品等販売業	33	10	
	容器包装等販売業	7	1	
	運送業	4	1	
	冷凍・冷蔵業	1	0	
	飲食店	13	3	
	その他	20	8	
小計	78 社	23 社		
合計		152 社	43 社	
売買参加者	青果部	川崎市	107	80
		横浜市	39	33
		東京都	32	6
		その他	25	3
		小計	203 人	122 人
	水産物部	小計	4 人	0 人
		花き部	川崎市	167
	横浜市		208	58
	東京都		250	19
	その他		185	21
小計	806 人		179 人	
合計		1,013 人	301 人	

(市場概要 平成21年3月31日現在)

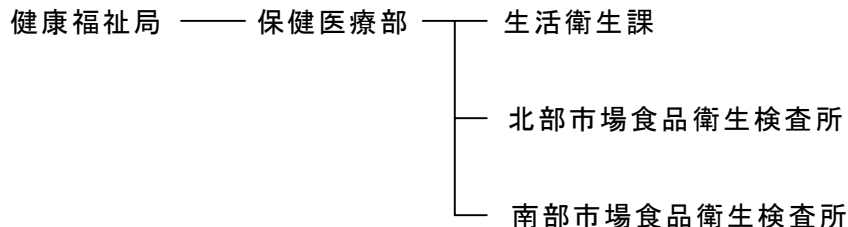
(3) 取扱量の推移

(単位：青果及び水産はトン、花きは千本)

		16年	17年	18年	19年	20年
北部市場	青果	79,141	82,102	79,723	85,133	84,739
	水産	64,512	61,013	58,366	54,763	48,062
	花き	44,217	43,052	41,685	46,622	48,168
南部市場	青果	13,663	12,367	11,866	10,880	10,821
	水産	10,949	9,895	8,698	7,821	7,427
	花き	12,278	11,850	14,827	17,606	18,888

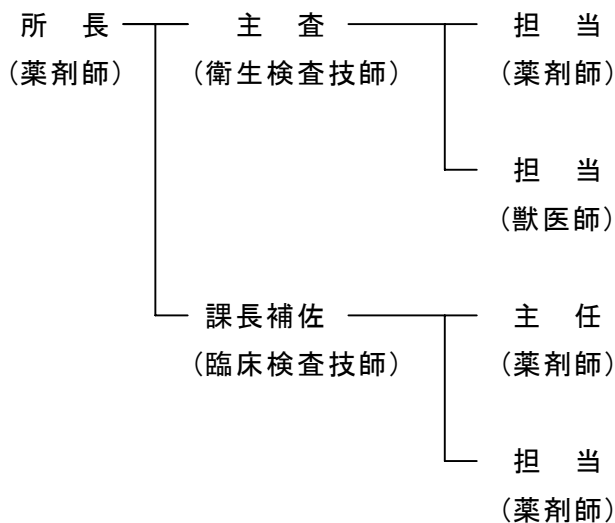
4 食品衛生検査所の目的及び組織

北部・南部両市場検査所は、中央卸売市場北部・地方卸売市場南部市場において食品衛生法に基づき場内営業施設等の監視指導及び食品等の収去検査を実施し、市場を流通する食品の安全確保を目的として設置されている。

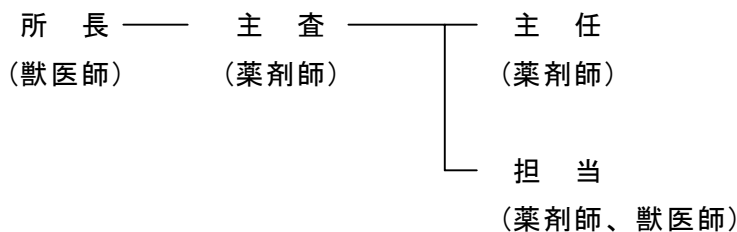


5 食品衛生検査所職員内訳（平成20年4月1日現在）

(1) 北部市場食品衛生検査所（総数7名）



(2) 南部市場食品衛生検査所（総数5名）



6 食品衛生検査所の業務

(1) 監視業務

ア 早朝監視

開市日、午前4時30分（南部市場午前5時）から鮮魚介類のせり売場において、有毒魚の発見・排除及び奇形魚、魚種不明魚の調査及び温度管理等の指導を実施している。塩干物、青果物の各せり売場及び仲卸店舗については、食品の取扱管理等について監視指導を行うとともに食品の収去及び現場検査を行っている。

イ 通常監視

午前8時30分から仲卸店舗、関連店舗、青果物販売店舗において、食品等の衛生的な取扱や温度管理及び表示等について監視指導を行うとともに収去検査を実施している。

ウ 定期監視

飲食店、集団給食施設及び冷凍・冷蔵施設について定期的に重点監視指導を実施している。

(2) 試験検査業務

微生物学的検査、理化学的検査及び貝毒、ふぐ毒検査を実施し、結果に基づき行政処置を行っている。

(3) 調査研究

行政上必要な資料を得るため実態調査を行うとともに、技術研さんのため調査研究を実施している。

(4) 衛生教育

食中毒の予防と衛生意識の高揚、衛生水準の向上を図るため、市場内営業者及び従事者に対し衛生教育を実施している。

(5) 市場体験学習等

市内小学生高学年を対象に体験学習を実施するとともに、消費者、学生等の研修を受け入れ、食品衛生の重要性と検査所の役割等について普及啓発している。

(6) 検査所だよりの発行

食中毒発生状況、収去検査結果、食品衛生に関するトピックスを編集し、市場内関係者に情報提供を行っている。

(7) 精度管理

内部精度管理を衛生研究所と合同で実施するとともに、信頼性確保の一環として外部精度管理調査に参加し、客観的な評価を受けている。

7 主要試験検査機器一覧

検査区分	機器名	数量			
		計	北部市場	南部市場	
理化学的検査	自記分光光度計	2	1	1	
	F I D付ガスクロマトグラフ	2	1	1	
	F P D付ガスクロマトグラフ	2	1	1	
	E C D付ガスクロマトグラフ	2	1	1	
	高速液体クロマトグラフ	2	1	1	
	遠心分離器	3	2	1	
	電気定温乾燥器	2	1	1	
	ハンディアスピレーター	3	2	1	
	ロータリーエバポレーター	4	2	2	
	薄層クロマトグラフ	2	1	1	
	超高速ホモジナイザー	3	2	1	
	ホモジナイザー	2	1	1	
	電気炉	2	1	1	
	ドラフトチャンバー	2	1	1	
	冷蔵庫	4	2	2	
	冷凍庫	4	2	2	
	超音波ピペット洗浄器	3	2	1	
	ウォーターバス	3	2	1	
	過酸化水素微量測定装置	2	1	1	
	pHメーター	2	1	1	
	塩分濃度計	2	1	1	
	超音波洗浄器	3	2	1	
	分液ロートシェイカー	2	1	1	
	電子上皿天秤	3	2	1	
	微生物学的検査	電気ふ卵器	5	2	3
		乾熱滅菌器	3	2	1
オートクレーブ		4	2	2	
ホモジナイザー		3	2	1	
顕微鏡		2	1	1	
実体顕微鏡		2	1	1	
冷却遠心器		2	1	1	
オートスチール		3	2	1	
塩分濃度計		2	1	1	
クリーンベンチ		2	1	1	
冷蔵庫(薬品保冷库)		4	1	3	
ウォーターバス		3	1	2	
電子上皿天秤		2	1	1	
ストマッカー		2	1	1	
嫌気性培養装置		2	1	1	
コロニーカウンター		2	1	1	
全温度培養装置		2	1	1	
サーマルサイクラー	2	1	1		

第2 業務実績

1 平成20年度食品衛生検査所事業

	重点目標	実施内容	実施時期
監視指導	夏期食品一斉監視	厚生労働省通知に基づき、市場内営業施設の監視指導の強化と収去検査を行い違反食品等の発見排除に努めた。	平成20年7月1日 ～ 9月30日
	食品衛生月間	厚生労働省通知に基づき、懸垂幕の掲示、衛生教育など市場内営業者の衛生意識の高揚を図った。	平成20年8月1日 ～ 8月31日
	食品・添加物等の年末食品一斉監視	厚生労働省通知に基づき、市場内営業施設の監視指導の強化と収去検査を行い違反食品等の発見排除に努めた。	平成20年11月17日 ～12月31日
	ふぐ及びふぐ加工製品販売店の監視指導	市場内のふぐ及びふぐ加工製品の取扱店における製品の保管と表示等の監視指導を実施した。	年 間
	有毒・有害魚等の監視	アブラソコムツ等有毒魚の発見排除及び奇形魚、魚種不明魚の調査を実施した。	年 間
	輸入食品の監視指導	輸入食品の流通実態を把握するとともに収去検査を実施した。	年 間
食品等の検査	腸管出血性大腸菌O157	食肉及びその加工品、非加熱喫食食品等について年間をとおして検査を実施した。	年 間
	ビブリオ属菌	鮮魚介類における腸炎ビブリオ等のビブリオ属菌の試験検査を実施した。	年 間
	NoV	冬場のカキを中心にPCR法によって検査を実施した。	平成20年11月 ～平成21年2月
	残留抗菌性物質	食肉、鶏卵及び魚介類の残留抗菌性物質の試験検査を実施した。	年 間
	有機スズ化合物	鮮魚介類のTBTO等残留実態について試験検査を実施した。(全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック共同テーマ)	年 間
	残留農薬	輸入野菜、果実等に残留する農薬等について試験検査を実施した。	年 間
会議・研修等	全国市場食品衛生検査所協議会全国大会	横浜市において開催された同大会に参加した。	平成20年11月
	全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会	新潟市において開催された同大会に参加した。	平成20年6月
	首都圏五都市市場食品衛生検査所連絡会(東京都、横浜市、千葉市、さいたま市、川崎市)	平成20年度第1回会議(さいたま市保健所)開催。 第2回会議(さいたま市保健所)開催。	第1回平成20年5月 第2回平成21年3月

2 営業施設の監視指導

(1) 許可営業

許可を要する営業施設	施設数			監視延施設数		
	総数	北部市場	南部市場	総数	北部市場	南部市場
総数(条例関係含む)	187	151	36	35,996	28,523	7,473
飲食店営業	21	17	4	288	220	68
魚介類販売業	101	86	15	28,778	23,870	4,908
魚介類せり売営業	5	4	1	497	413	84
食品の冷凍又は冷蔵業	7	5	2	184	160	24
喫茶店(自販機)	20	15	5	-	-	-
乳類販売業	5	4	1	1,074	1,074	-
食肉販売業	10	8	2	2,558	2,008	550
食肉処理業	1	1	-	274	274	-
冰雪製造業	1	1	-	6	6	-
冰雪販売業	1	-	1	6	-	6
はっ酵乳等販売業(県条例)	3	1	2	1,133	354	779
ふぐ営業認証店(県条例)	12	9	3	1,198	144	1,054

(平成21年3月31日現在)

(2) 報告営業

許可を要しない営業施設	施設数			監視延施設数		
	総数	北部市場	南部市場	総数	北部市場	南部市場
総数(条例関係含む)	160	130	30	31,157	22,572	8,585
給食施設(事業所)	4	3	1	52	36	16
野菜果物販売業	28	22	6	7,678	6,028	1,650
そうざい販売業	1	1	-	526	526	-
菓子(パンを含む)販売業	3	3	-	1,074	1,074	-
上記以外の食品販売業	45	35	10	12,456	9,639	2,817
器具容器包装販売業	14	10	4	3,840	2,740	1,100
食品製造業	4	4	-	1,073	1,073	-
ふぐ加工製品販売所(県条例)	61	52	9	4,458	1,456	3,002

(平成21年3月31日現在)

3 年度別検査状況

年度	市場名	検体数	検査内訳					
			検査総数		微生物学的検査		理化学的検査	
			検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数
20	北部市場	674	944	5,620	636	3,014	308	2,606
	南部市場	516	680	4,372	502	2,873	178	1,499
19	北部市場	921	1,250	7,172	879	4,208	371	2,964
	南部市場	656	846	5,320	607	3,235	239	2,085
18	北部市場	823	1,117	7,392	778	4,312	339	3,080
	南部市場	609	782	6,088	576	4,411	206	1,677
17	北部市場	887	1,198	8,092	787	4,392	411	3,700
	南部市場	622	831	6,487	604	4,881	227	1,606
16	北部市場	1,212	1,571	10,845	1,107	6,779	464	4,066
	南部市場	645	880	8,076	593	5,296	287	2,780
15	北部市場	1,006	1,324	9,093	864	5,141	460	3,952
	南部市場	679	940	8,363	600	5,368	340	2,995
14	北部市場	1,053	1,354	8,154	854	4,420	500	3,734
	南部市場	720	1,043	7,795	657	5,705	386	2,090
13	北部市場	1,289	1,738	9,924	1,132	6,190	606	3,734
	南部市場	735	1,126	9,412	632	5,189	494	4,223
12	北部市場	978	1,276	5,867	818	4,662	458	1,205
	南部市場	957	1,389	10,458	860	6,442	529	4,016
11	北部市場	1,073	1,318	5,717	865	5,104	453	613
	南部市場	1,285	1,738	10,968	1,185	7,662	553	3,306

4 食品等の検査結果

(1) 北部市場食品衛生検査所

	検査検体数	検査項目数	理化学																		
			総検体数	数項目	保	漂	殺	発	着	甘	リ	防	酸	合	残	ア	有	重	ヒ	貝	そ
			数	数	存	白	菌	色	色	味	塩	ば	化	成	留	フ	機	金	ス	毒	の
			数	数	料	剤	料	剤	料	料	塩	い	防	抗	農	ラ	ス	属	タ	・	他
													止	菌	薬	ト	ズ		ミ	ふ	
													剤	剤		キ	化		ン	ぐ	
																シ	合			毒	
																ン	物			他	
総魚介類生	674 (1)	5,620 (1)	308	2,606	1,640	-	20	20	70	20	-	20	28	180	558		24		-		26
介類	58	346	11	51	-	-	-	-	-	-	-	-	-	27	-		24		-		-
生	6	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
か	11	22	11	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		11
加工	1	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
き																					
魚	172 (1)	2,256 (1)	172	1,396	1,376	-	-	-	20	-	-	-	-	-	-		-		-		-
介	9	89	8	30	-	-	-	-	-	-	-	-	28	-	-		-		-		2
類	18	127	12	22	-	-	12	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		10
加	9	93	9	29	-	-	-	9	19	-	-	-	-	-	-		-		-		1
工	6	41	5	10	-	-	-	5	3	-	-	-	-	-	-		-		-		2
品	9	16	8	8	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
そ	3	33	2	16	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
食	14	183	11	99	-	-	-	-	-	-	-	-	-	99	-		-		-		-
食	6	90	6	54	48	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
鶏	6	78	6	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	54	-		-		-		-
冷	1	35	1	31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	31		-		-		-
凍	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
品	7	245	7	217	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	217		-		-		-
青	10	310	10	310	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	310		-		-		-
野	4	20	4	20	-	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-		-		-		-
果	2	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
物																					
清	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
涼	2	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
菓	20	298	20	208	160	-	-	-	28	20	-	-	-	-	-		-		-		-
漬	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
レ	25	135	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
ト	22	150	5	40	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
ル	16	94	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
食	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
器	210	791	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
具	11	33	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
手																					
指																					
拭																					
取																					
水	1	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
器	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
具	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
包	15	59	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-
装																					
の																					
他																					

総数		細菌																		
検体数	項目数	細菌数	大腸菌群	E・coli	ブドウ球菌	サルモネラ菌	腸炎ビブリオ	NAGビブリオ	ビブリオフォルビアリス	ス	ビブリオバルニフィカ	ビブリオミミカス	セレウス菌	リステリア	O157	カンピロバクター	NV・HAV	その他		
636	(1)	3,014	(1)	627	577	(1)	81	612	382	151			147	147	195	-	54	20	11	10
47		295		47	47		-	47	12	47			47	47	1	-	-	-	-	-
6		42		6	6		-	6	6	6			6	6	-	-	-	-	-	-
11		11		-	-		-	-	-	-			-	-	-	-	-	11	-	-
1		6		1	-		1	-	1	1			1	1	-	-	-	-	-	-
172	(1)	860	(1)	172	172	(1)	-	172	172	-			-	-	172	-	-	-	-	-
9		59		9	9		1	8	8	8			8	8	-	-	-	-	-	-
16		105		17	17		4	15	15	15			11	11	-	-	-	-	-	-
8		64		8	8		-	8	8	8			8	8	-	-	8	-	-	-
4		31		4	4		-	4	4	4			4	4	-	-	3	-	-	-
1		8		1	-		1	1	1	1			1	1	-	-	1	-	-	-
3		17		3	3		-	3	3	1			1	1	2	-	-	-	-	-
14		84		14	-		14	14	14	-			-	-	-	-	14	14	-	-
6		36		6	-		6	6	6	-			-	-	-	-	6	6	-	-
6		24		6	6		-	6	6	-			-	-	-	-	-	-	-	-
1		4		1	-		1	1	1	-			-	-	-	-	-	-	-	-
-		-		-	-		-	-	-	-			-	-	-	-	-	-	-	-
7		28		7	-		7	7	7	-			-	-	-	-	-	-	-	-
-		-		-	-		-	-	-	-			-	-	-	-	-	-	-	-
-		-		-	-		-	-	-	-			-	-	-	-	-	-	-	-
2		9		2	2		1	2	1	-			-	-	1	-	-	-	-	-
-		-		-	-		-	-	-	-			-	-	-	-	-	-	-	-
2		9		2	2		1	2	2	-			-	-	-	-	-	-	-	-
20		90		20	-		20	20	20	-			-	-	-	-	-	-	-	10
-		-		-	-		-	-	-	-			-	-	-	-	-	-	-	-
25		135		25	25		19	25	25	-			-	-	3	-	13	-	-	-
22		110		22	22		5	22	22	-			-	-	16	-	1	-	-	-
16		94		16	16		-	16	16	10			10	10	-	-	-	-	-	-
-		-		-	-		-	-	-	-			-	-	-	-	-	-	-	-
210		791		210	210		-	210	20	47			47	47	-	-	-	-	-	-
11		33		11	11		-	11	-	-			-	-	-	-	-	-	-	-
1		10		2	2		-	-	-	2			2	2	-	-	-	-	-	-
-		-		-	-		-	-	-	-			-	-	-	-	-	-	-	-
15		59		15	15		-	6	12	1			1	1	-	-	8	-	-	-

(2) 南部市場食品衛生

	検査体数	検査項目数	理化学																		
			総数		保	漂	殺	発	着	甘	リ	防	酸	合	残	ア	有	重	ヒ	貝	そ
			検	項																	
総魚介類	516	4,372	178	1,499	1,080	-	-	9	39	29	-	12	12	135	176	-	-	-	-	-	7
生類	75	615	1	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	-	-	-	-	-	-	-
加工用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
かき	5	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
殻付	4	44	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
魚介類	94	1,224	94	754	752	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮干し	3	18	3	18	-	-	-	-	3	-	-	-	12	-	-	-	-	-	-	-	3
加工品	1	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚	5	50	5	10	-	-	-	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
たらこ	1	10	1	2	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
すじこ・いくら	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
卵	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	1	17	1	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	-	-	-	-	-	-	-
食肉製品	11	160	11	99	-	-	-	-	-	-	-	-	-	99	-	-	-	-	-	-	-
鶏卵	3	24	3	6	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	2	22	2	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18	-	-	-	-	-	-	-
無加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前未加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青果物	25	230	5	110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	110	-	-	-	-	-	-	-
野菜	6	78	6	78	-	-	-	-	-	-	-	12	-	66	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	2	24	2	20	16	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子	15	222	15	147	120	-	-	-	12	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	12	171	12	111	88	-	-	-	11	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
レトルト食品	3	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
弁当・調理パン	10	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そう菜	74	500	13	104	104	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮豆・佃煮	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
めん類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具拭取	108	568	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手指拭取	54	295	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷雪	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具・包装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

総 検 体 数	数 項 目 数	細菌															
		細菌	大腸菌群	E・coli	ブドウ球菌	サルモネラ菌	腸炎ビブリオ	NAGビブリオ	ビブリオフォルビアリス	ビブリオバルニフィカス	ビブリオミミカス	セレウス菌	リステリア	O157	カンピロバクター	NVHAV	その他
502	2,873	476	437	187	472	489	86	-	-	86	86	-	-	485	11	9	49
75	606	75	75	6	75	75	75	-	-	75	75	-	-	75	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	25	-	3	2	-	5	-	-	-	-	-	-	-	5	-	5	5
4	40	4	-	4	4	4	4	-	-	4	4	-	-	4	-	4	4
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
94	470	94	94	-	94	94	-	-	-	-	-	-	-	94	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	5	1	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
5	40	5	5	-	5	5	5	-	-	5	5	-	-	5	-	-	-
1	8	1	1	-	1	1	1	-	-	1	1	-	-	1	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	8	1	1	-	1	1	1	-	-	1	1	-	-	1	-	-	-
11	61	3	-	11	3	11	-	-	-	-	-	-	-	11	11	-	11
3	18	3	-	3	3	3	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	3
2	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20	120	20	-	20	20	20	-	-	-	-	-	-	-	20	-	-	20
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	4	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15	75	15	15	-	15	15	-	-	-	-	-	-	-	15	-	-	-
12	60	12	-	12	12	12	-	-	-	-	-	-	-	12	-	-	-
3	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6
10	60	10	10	10	10	10	-	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-
74	396	70	70	46	70	70	-	-	-	-	-	-	-	70	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
108	568	104	104	48	104	104	-	-	-	-	-	-	-	104	-	-	-
54	295	54	54	25	54	54	-	-	-	-	-	-	-	54	-	-	-
2	4	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

保健所依頼分を含む

5 食品・検査項目別検査状況

(1) 生食用かき検査結果(北部・南部)

実施月	検査検体数	細菌数 5万/g 以下	E・coli 最確数 230/g 以下	腸炎ビ ブリア 最確数 100/g 以下	TTC 反応 陽性	塩分濃度			保存温度			黄色 ブドウ 球菌	0157	サルモネラ 属 菌	NV	HAV	ビブリオ ミミカス	ビブリオ ベルニ フィカス
						最高 %	最低 %	平均 %	最高 ℃	最低 ℃	平均 ℃	陽性	陽性	陽性	陽性	陽性	陽性	陽性
総計	15	4/4	4/4	4/4	—	1.3	0.9	1.1	4.4	-0.9	2.8	0/4	0/4	0/4	1/15	—	0/4	0/4
11月	2	2/2	2/2	2/2	—	1.2	0.9	1.1	5.3	4	4.7	0/2	0/2	0/2	0/2	—	0/2	0/2
1月	8	2/2	2/2	2/2	—	1.4	1.0	1.1	3.5	-5.8	0.8	0/2	0/2	0/2	0/8	—	0/2	0/2
2月	5	—	—	—	—	1.9	0.5	1.3	0.4	-5.1	-2	—	—	—	1/5	—	—	—

(2) NV検査結果(北部・南部)

生食用真がき11件検査し、陽性1件陰性10件であった。

品名	産地	結果
生食用かき(再掲)	宮城県志津川湾(4件)	陰性
	宮城県中部海域(4件)	陽性1件、陰性3件
	宮城県海域(4件)	陰性
	広島県海域(1件)	陰性
	宮城県女川湾(1件)	陰性
	宮城県松島湾(1件)	陰性
加熱用かき	広島湾北部海域(1件)	陰性
	岩手県大船渡湾(1件)	陰性
	広島県海域(1件)	陰性
	兵庫県室津湾海域(2件)	陰性

(3) 魚介類及びその加工品微生物学的検査結果(北部・南部)

	総数		検査項目												
	検査検体数	項目数	細菌数※	大腸菌群※	E・coli	腸炎ビブリオ※	フビブリオカバルスニ	ビブリオミミカス	ナグビブリオ	アビブリオリフルスビ	腸管出血性大腸菌	黄色ブドウ球菌※	サルモネラ属菌	リステリア菌	セレウス菌
総数	434	2,553	435	434	5	164	160	160	-	-	189	433	398	-	175
鮮魚介類	122	895	122	122	-	122	122	122	-	-	75	122	87	-	1
生うに	6	42	6	6	-	6	6	6	-	-	-	6	6	-	-
加魚 工介 品類	魚肉ねり製品	266	1,330	266	266	-	-	-	-	-	94	266	266	-	172
	しらす	17	110	18	18	4	15	11	11	-	1	16	16	-	-
	魚卵	19	151	19	18	1	19	19	19	-	18	19	19	-	-
	その他	4	25	4	4	-	2	2	2	-	1	4	4	-	2

※は川崎市食品等の衛生指導基準

(4) 生食用鮮魚介類腸炎ビブリオ規格検査結果〔再掲〕(北部・南部)

生食用鮮魚介類による腸炎ビブリオ食中毒予防の一環として、6種18件について腸炎ビブリオ規格検査を実施したが規格基準である腸炎ビブリオの最確数が1g中100を超える検体はなかった。

検体名	検体数	1g中の腸炎ビブリオ最確数()内の数は検体数
合計	18	
生うに	6	3.0未満(6)
トリ貝	3	3.0未満(3)
アオヤギ小柱	2	3.0未満(2)
アオヤギ舌切	4	3.0未満(3)、9.1(1)
赤貝	2	3.0未満(2)
寿司えび	1	3.0未満

(5) 食肉の微生物学的検査結果(北部・南部)

食肉25検体について、大腸菌群、E. coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌0157、26等について検査したところ、E. coli9件、サルモネラ属菌1件、カンピロバクター1件が検出された。

	総数		検査項目							
	検査検体数	項目数	細菌数	E. coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	カンピロバクター・ジエジユニ	O157	腸管出血性大腸菌	O26
総数	25	145 (11)	17	25 (9)	17	25 (1)	25 (1)	25	11	
牛肉	5	28 (1)	2	5 (1)	2	5	5	5	4	
豚肉	9	51 (1)	5	9 (1)	5	9	9	9	5	
豚レバー	3	18 (2)	3	3 (2)	3	3	3	3	—	
鶏肉	7	42 (5)	6	7 (4)	6	7	7 (1)	7	2	
鶏レバー	1	6 (2)	1	1 (1)	1	1 (1)	1	1	—	

注：()内の数値は陽性検体数

(6) 残留抗菌性物質検査結果〔計 38 検体〕(北部・南部)

畜水産食品の残留有害物質モニタリング調査の実施通知に基づき、主にサルファ剤、オキシソリン酸等の検査を食肉、鶏卵及び魚介類計38検体について実施したがすべて不検出であった。

検体名	検体数	産地	検査項目	結果
牛 肉	5	福島県、オーストラリア3、メキシコ	9種	ND
豚 肉	12	茨城県3、神奈川県2、青森県、岩手県、鹿児島県、アメリカ2、デンマーク、カナダ	9種	ND
鶏 肉	8	岩手県3、宮崎県3、青森県、ブラジル	9種	ND
鶏 卵	8	青森県3、岩手県4、栃木県	9種	ND
魚 介 類 (かんぱち)	3	愛知県等	9種	ND
生食用魚介類 (寿司えび)	1	ベトナム	9種	ND
魚介類加工品 (サーモン)	1	チリ共和国	9種	ND

検査項目

9種

SDZ : スルファジアジン (0.01ppm)
 SMR : スルファメラジン (0.01ppm)
 SDD : スルファジミジン (0.01ppm)
 SMPD : スルファメトキシピリダジン (0.01ppm)
 SMMX : スルファモノメトキシシ (0.01ppm)
 SMX : スルファメトキサゾール (0.01ppm)
 SIX : スルフィソキサゾール (0.01ppm)
 SDMX : スルファジメトキシシ (0.01ppm)
 SQ : スルファキノキサリン (0.01ppm)

注 : ()内の数値は定量下限値

(7) 残留農薬検査結果〔計24検体〕(北部・南部)

有機リン系農薬について野菜(国産)12件、果物(国産)5件、冷凍食品(輸入)7件を検査したところ、残留基準違反はなかった。

野菜(国産)12件

検体名	検体数	産地	検査項目	結果(ppm)
キャベツ	3	神奈川県3、群馬県	22種	ND
だいこん	2	青森県、神奈川県	22種	ND
きゅうり	4	山形県、千葉県、愛知県、秋田県	22種	ND
はくさい	1	茨城県	22種	ND
ピーマン	1	茨城県	22種	ND
なす	1	茨城県	22種	ND

果物(国産)5件

検体名	検体数	産地	検査項目	結果(ppm)
りんご	4	青森県2、秋田県、長野県	22種	ND
なし	1	茨城県	22種	ND

冷凍食品(輸入)7件

検体名	検体数	産地	検査項目	結果(ppm)
えだまめ	1	タイ国	22種	ND
さといも	1	中華人民共和国	22種	ND
きぬさや	1	中華人民共和国	22種	ND
ほうれんそう	1	中華人民共和国	22種	ND
いんげん	1	中華人民共和国	22種	ND
にんにくの芽	1	中華人民共和国	22種	ND
こまつな	1	中華人民共和国	22種	ND

22種

E P N

エディフェンフォス

エトプロホス

エトリムホス

カズサホス

キナルホス

クロルピリホス

クロルフェンビンホス

クロルピリホスメチル

ジメトエート

ダイアジノン

テルブホス

トルクロホスメチル

ピリミホスメチル

ブタミホス

フェニトロチオン

フェンスルホチオン

フェンチオン

フェントエート

プロチオホス

ホサロン

マラチオン

(8) 輸入果実類の防カビ剤検査結果〔計11検体〕（北部・南部）

輸入果実類に使用されているオルトフェニルフェノール、ジフェニル、チアベンダゾール及びイマザリルについて、4品目7検体を検査したところ、使用基準違反はなかった。

(単位：g/kg)

検体名	検体数		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	イマザリル
レモン	2	検出率	0/2	0/2	0/2	2/2
		検出範囲	不検出	不検出	不検出	0.00027~0.0021
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		産出国	アメリカ 1件	アメリカ 1件	アメリカ 1件	アメリカ 1件
グレープフルーツ	2	検出率	1/2	0/2	1/2	2/2
		検出範囲	0.0028	不検出	0.00028	0.00091~0.0014
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		産出国	アメリカ 1件 南アフリカ 1件	アメリカ 1件 南アフリカ 1件	アメリカ 1件 南アフリカ 1件	アメリカ 1件 南アフリカ 1件
オレンジ	2	検出率	0/2	0/2	1/2	2/2
		検出範囲	不検出	不検出	0.00089	0.00089~0.0014
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		産出国	アメリカ 2件	アメリカ 2件	アメリカ 2件	アメリカ 2件
バナナ	1	検出率	0/1	0/1	0/1	0/1
		検出範囲	不検出	不検出	不検出	不検出
		基準値	-	-	0.0030(全体) 0.00040(果肉)	0.0020
		産出国	フィリピン 1件	フィリピン 1件	フィリピン 1件	フィリピン 1件

(9) 有機スズ化合物検査結果〔計5件〕（北部）

魚介類 4種類8検体について、有機スズ化合物(TBTO、DBTC、TPTC)の検査をしたところ、不検出であった。

検体名	検体数	産地	結果 (μg/g)
カンパチ	3	大分県、四国産等	ND
ヒラマサ	1	岩手県	ND
ブリ	2	島根県2	ND
タイ	2	熊本県、三重県	ND

(定量下限0.02 μg/g)

6 違反食品

食品衛生法に違反する食品として表示違反26件、規格基準違反1件を発見した。

	総 数	表 示 違 反												規 格 ・ 使 用 基 準 違 反			
		魚 肉 ね り 製 品	魚 介 乾 製 品	魚 介 類	そ の 他 の 魚 介 類 加 工 品	冷 凍 食 品	そ う ざ い	野 菜 ・ 果 物 加 工 品	漬 物	菓 子 パ ン	菓 子	缶 詰 ・ ビン 詰 食 品	そ の 他	生 食 用 魚 介 類	魚 肉 ね り 製 品	果 物	菓 子
総 数	16	0	1	1	1	—	—	2	—	—	7	3	—	—	1	—	—
北 部	15	—	—	1	1	—	—	2	—	—	7	3	—	—	1	—	—
南 部	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

(1) 北部市場食品衛生検査所

年 月	食品の種類	内容	処置
20年 4月	ドライフルーツ (いちご、洋ナシ) (野菜・果物加工品)	添加物物質名の簡略名記載不適 (第19条第2項)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売
	野菜ゼリー (菓子)	製造者氏名及び製造所所在地の記載なし (第19条第2項)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売
5月	かに風味蒲鉾 (魚肉練り製品)	規格基準違反 (第11条第2項)	管轄自治体に調査を依頼
7月	青柳小柱 (魚介類)	製造所所在地の記載不適 (第19条第2項)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売
	おかき (菓子)	着色料表示の記載不適 (第19条第2項)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売
8月	小女子 (魚介類加工品)	添加物物質名の記載不適 (第19条第2項)	管轄自治体に調査を依頼 商品を破棄
11月	カシューナッツ (菓子)	添加物物質名の記載不適、並びに製造者 氏名及び製造所所在地の記載なし (第19条第2項)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売
	せんべい (菓子)	製造者氏名及び製造所所在地の記載なし (第19条第2項)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売
	チョコまん (菓子)	製造者氏名及び製造所所在地の記載なし (第19条第2項)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売
2月	うにえのき、えびえのき (缶詰・ビン詰食品)	製造者氏名及び製造所所在地の記載なし (第19条第2項)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売
	山もも (缶詰・ビン詰食品)	添加物物質名の記載不適 (第19条第2項)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売
	ひなあられ (菓子)	添加物物質名の記載不適 (第19条第2項)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売
	チョコレート (菓子)	製造者氏名及び製造所所在地の記載なし (第19条第2項)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売

(2) 南部市場食品衛生検査所

年 月	食品の種類	内容	処置
8月	小女子 (魚介類加工品)	添加物物質名の記載不適 (第19条第2項)	管轄自治体に調査を依頼 商品を破棄

7 苦情・相談(北部・南部)

年 月	苦情・相談内容	調査結果
20年4月	魚種不明魚について	魚種不明魚の判別を行い、ヨリトフグ並びにミドリフサアンコウと推測される旨を回答した。
5月	しらすの異臭について	官能検査並びに過酸化水素の検査を実施したが、異臭の正体は不明。
	しらすの異物について	顕微鏡での観察、細菌検査等を実施したが、異物の正体は不明。
	かんぱちの異臭について	官能検査、文献調査並びに関係機関への問い合わせを行った。原因を活魚水槽内の海水と推定し、細菌検査、理化学検査を実施した。水槽内の清掃やろ過剤の入れ替えを行ったところ、同事象は収束した。
6月	キャベツの異臭について	官能検査、理化学検査を実施した。また、文献調査を行い、類似事象の資料を回答した。
	筋子の苦味について	官能検査、理化学検査を実施した。また、文献調査を行い、類似事象の資料を回答した。
7月	マグロの筋肉部の変質	顕微鏡での観察、文献調査並びに関係機関への問い合わせを行い、類似事象の資料と併せて回答した。
8月	マグロ内の異物について	顕微鏡での観察、文献調査を行い、寄生虫のディディモゾイド類と推測される旨を回答した。
9月	魚種不明魚について	魚種不明魚の判別を行い、ロウニンアジと推測される旨を回答した。
10月	ハタの異物について	顕微鏡での観察、関係機関への問い合わせを行ったが、異物の正体は不明。異物を排除し喫食するよう指導した。
21年2月	ゆで卵の異物について	顕微鏡での観察、文献調査を行ったところ、ミートスポットの可能性が高い旨を回答した。

8 衛生教育実施結果

北部市場	対象	参加人数	南部市場	対象	参加人数
20年7月	小学生及び保護者	40	7月	小学生及び保護者	23
8月	水産の卸・仲卸業従事者	65	8月	水産の卸・仲卸業従事者	12
	関連棟食品販売業従事者	76		関連棟食品販売業従事者	4
9月	水産の卸・仲卸業従事者	13	9月		
10月	魚介類販売業従事者	83	10月		
	市民・区民祭出店者	50			
11月			11月	水産の卸・仲卸業従事者	19
				関連棟食品販売業従事者	10
合計		327	合計		68

第3 調査・研究等

1 研究発表

(1)川崎市健康福祉研究発表会演題

年度	演題名	所属
平成3年	生食用魚介類加工品等の衛生実態について	北部市場食品衛生検査所
平成5年	いか塩辛の低塩化に伴う衛生的考察-製造実態調査と合わせて-	南部市場食品衛生検査所
平成6年	等電点電気泳動によるフグの魚種鑑別について(第一報)	北部市場食品衛生検査所
	判読不明な表示の実態調査-高齢化社会にむけての-考察-	南部市場食品衛生検査所
平成9年	一酸化炭素を利用した鮮魚について(第一報)	南部市場食品衛生検査所
平成12年	南部市場におけるマグロの衛生的取り扱いの実態調査	南部市場食品衛生検査所
平成13年	市場を流通する漬物の実態について	南部市場食品衛生検査所
平成14年	生食用鮮魚介類等からのビブリオ属菌検出状況について	北部市場食品衛生検査所
	市場流通過程における食品の販売形態と表示の現状について	南部市場食品衛生検査所
平成15年	魚介類等におけるヒスタミンの生成について	北部市場食品衛生検査所
平成16年	市場を流通する生鮮野菜等の残留農薬検査について	南部市場食品衛生検査所
平成19年	北部市場内の食品等苦情・相談事例について	北部市場食品衛生検査所
	北部市場内におけるカラス対策について	北部市場食品衛生検査所
	南部市場食品衛生検査所から市民へのアプローチ	南部市場食品衛生検査所
平成20年	南部市場食品衛生検査所から市民へのアプローチ(第2報)	南部市場食品衛生検査所

(2)全国食品衛生監視員研修会関東ブロック研修大会演題

年度	演題名	所属
平成元年	塩干物の水分・塩分濃度調査	北部市場食品衛生検査所
平成3年	生食用魚介類加工品等の衛生実態について	北部市場食品衛生検査所
平成5年	いか塩辛の低塩化に伴う衛生的考察-製造実態調査と合わせて-	南部市場食品衛生検査所
平成6年	等電点電気泳動によるフグの魚種鑑別について	北部市場食品衛生検査所
	判読不明な表示の実態調査-高齢化社会にむけての-考察-	南部市場食品衛生検査所
平成13年	市場を流通する漬物の実態について	南部市場食品衛生検査所
平成14年	生食用鮮魚介類等からのビブリオ属菌検出状況について	北部市場食品衛生検査所
平成19年	北部市場内におけるカラス対策について	北部市場食品衛生検査所

(3)全国食品衛生監視員研修会演題

年度	演題名	所属
平成14年	生食用鮮魚介類等からのビブリオ属菌検出状況について	北部市場食品衛生検査所

2 検査所主催研修会

年度	主催	演題名	講師
平成8年	南部市場	輸入食品の監視業務について	厚生省横浜検疫所 福井 康朗
平成9年	北部市場	魚介類の寄生虫について	(財)目黒寄生虫館 荒木 潤
平成10年	南部市場	栽培漁業の現状と課題 養殖魚介類の安全性について(研究所視察も含めて)	神奈川県水産総合研究所 長谷川 理
平成11年	北部市場	生物資源とバイオテクノロジー	神奈川県農業総合研究所 北 宣裕
平成12年	南部市場	魚の遺伝子の働くしくみ・魚の種類の見分け	水産庁中央水産研究所 清水 昭男
平成13年	北部市場	農業総合研究所における試験・研究の現状(研究所視察も含めて)	神奈川県農業総合研究所 北 宣裕
平成14年	南部市場	ふぐ除毒技術について	神奈川県ふぐ協会 小新 隆功
		ふぐ毒について	南部市場食品衛生検査所 岡部 幸子
平成15年	北部市場	ユーコープにおける食品の衛生管理システムと検査体制について	ユーコープ商品検査センター 山本 大路
平成16年	南部市場	JAS法による食品表示及び農薬の安全管理について	農林水産省関東農政局 上田 強
平成17年	北部市場	栽培漁業の現状と課題 将来対応について	神奈川県水産技術センター 原日出男

3 食品衛生検査所連絡協議会等

開催日	開催場所	会議名	主な議題等
平成20年 5月23日	さいたま市	平成20年度第1回首都圏五都市市場食品衛生検査所連絡会	首都圏5都市共同検査について
	さいたま市保健所		平成19年度の残留農薬検査結果について
			平成19年度のTBT0、TPT検査結果について
			平成19年度の貝毒の検査結果について
6月20日	新潟県	全国市場食品衛生検査所関東ブロック協議会第26回大会	平成19年度ノロウイルス検査結果について
	新潟県自治会館		平成19年度の残留農薬検査結果について
			「卸売市場品質管理高度化マニュアル」の作成について
11月6～7日	横浜市	第38回全国市場食品衛生検査所協議会全国大会	食品中の食品添加物分析法について
	メルパルクYOKOHAMA		市場検査所における検査業務委託について
			JAS法に基づく表示指導について
			冷凍販売用凍結流通食品の取扱について
			加工食品における残留農薬検査について
平成21年 3月5日	さいたま市	平成19年度第2回首都圏五都市市場食品衛生検査所連絡会幹事会	平成20年度食品衛生夏期対策事業の検査結果について
	さいたま市保健所		平成20年度食品衛生冬期対策事業の検査結果について
			生食用線魚介類等の腸炎ビブリオ検査結果について

4 検査所だより

[北部市場食品衛生検査所]

Sanitary北部

検査所だより 平成20年度 第1号

※Sanitary=衛生的な、清潔な 平成20年4月24日発行 (vol.1)

川崎市中央卸売市場
北部市場食品衛生検査所

TEL: 975-2245

市場の皆さん、検査所業務にご協力いただきありがとうございます。昨年度は、偽装表示事件や冷凍餃子事件等、食の安全・安心が大きく揺らいだ1年でした。当検査所におきましては、市場内を流通する食品の安全確保を図り、市民に安心な食品を供給するという役割がより一層重要になってきていると考えています。今年度も平成20年度北部市場食品衛生監視指導計画に基づき、収去検査を実施してまいりますので、ご協力のほどよろしく申し上げます。

★「平成19年度収去検査結果について」

平成19年度は849検体（5603項目）について検査を実施しました。そのうち微生物検査は478検体、2639項目、理化学検査は371検体、2964項目でした。検査の結果、食品衛生法違反はありませんでした。

	総数	微生物検査	理化学検査
検査検体数	849	478	371
検査項目数	5603	2639	2964

～ひとことメモ～
検査所の業務について紹介したいと思います。

1. 監視業務・・・早期監視及び通常監視（不良食品の発見・排除等）
2. 検査業務・・・場内を流通する食品等の微生物検査及び理化学検査
3. 普及啓発・・・食品衛生講習会及び体験学習等の開催・検査所だよりの発行
4. 苦情相談・・・食品衛生に関する苦情相談（食品中の異物検査等）

市場へ不良食品を入れない！！
市場で不良食品をつくらせない！！
市場から不良食品を出さない！！

★「収去という言葉をご存知ですか？」

「収去」とは、食品衛生法第28条に定められております。

第28条
厚生労働大臣又は都道府県知事等は、必要があると認められるときは、営業者その他の関係者から必要な報告を求め、当該職員に営業の場所、事務所、倉庫その他の場所に臨検し、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具若しくは容器包装、営業の施設、帳簿書類その他の物件を検査させ、又は試験の用に供するのに必要な限度において、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具若しくは容器包装を無償で収去させることができる。

北部市場内を流通する食品等について、安全、安心を確保する為、北部市場食品衛生監視指導計画に基づき収去検査を実施しています。収去については、何卒ご理解のほどよろしく申し上げます。

※ 平成20年度職員の人事異動
検査所職員は所長を含め7名体制です。職員1名の異動がありました。
着任：久保監視員 【公害監視センターから】
異動：野崎監視員 【動物愛護センターへ】

今年度も検査所業務へのご協力をよろしく申し上げます。

Sanitary北部

検査所だより 平成20年度

※Sanitary=衛生的な、清潔な

川崎市中央卸売市場
北部市場食品衛生検査所

TEL: 975-2245

食中毒警報が発令されました。

（発令日 平成20年7月31日（木））
食品等の取り扱いに十分注意願います。

1. 食中毒警報の発令理由
細菌性食中毒は、多くの原因が影響して発生しますが、なかでも気象条件、海水温度等の環境条件と深い関連性があります。そこで神奈川県では過去の食中毒発生時の気象条件などを解析し、食中毒の発生を予想するための異物魚の予想式を作成しています。即ち、神奈川県下では、昭和53年から食中毒の発生が懸念される日を科学的に予想するため、9項目の環境データ（平均気温、最高気温、最低気温、平均湿度、日照時間、蒸気圧、平均風速、海水温及び潮汐）を使用して算出された予想値の動向を基本に、その後の気象予報や食中毒の発生状況なども考慮して警報発令としています。この数日予想式に基づき算出した予想値が上昇しており、食中毒の発生が懸念されるため、警報を発令しました。
2. 主な食中毒予防対策の強化
カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ、腸炎ビブリオ等食中毒の発生を防止するため、特に飲食店（弁当屋、すし店、一般食堂など）、給食施設、魚介類販売業、食肉販売業、食肉処理業などでは食品取扱いに際し、次の事項に注意してください。
 - (1) 食肉の提供にあたっては、生食を控え、十分な加熱調理の徹底
 - (2) 原材料、調理済食品の細菌汚染防止
 - (3) 調理工程の衛生管理の徹底
 - (4) 温度管理の徹底
 - (5) 従事者の手洗い、消毒の励行及び健康管理の徹底
 - (6) 給食調理における検査の検体の保存の徹底
 - (7) 管理運営基準の遵守

<参 考>

過去の食中毒警報発令期間		平成20年神奈川県内の食中毒発生状況 (6月30日現在)	
年	発令月日	発令期間	件数
19	10月11日	65日間	33件
18	10月4日	59日間	患数 602名

北部市場食品衛生検査所
TEL 975-2245

有毒魚及び健康被害を起こすおそれがある魚介類の取扱いについて

猛暑の候、貴社におかれましては、ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

日頃、市場食品衛生検査業務につきまして、ご理解とご協力を頂き厚くお礼申し上げます。

さて、市場内を流通する鮮魚介類については、市場検査所監視指導計画に基づき有毒魚及び健康被害を起こすおそれがある魚介類について早期監視及び通常監視において監視を実施しています。その中で、通常監視時にドクヒラアジ(カスマアジ)、ニラミトリアジ(ギンガマアジ)を発見しました。また、オニカマスの疑いのある魚が販売されていました。

つきましては、魚種不明及び有毒魚介類等がありましたら、安全の確保を図るため、販売には十分留意していただき検査所にご連絡・相談ください。

Sanitary北部

川崎市中央卸売市場
北部市場食品衛生検査所
TEL: 975-2245

検査所だより 平成20年度

※Sanitary=衛生的な、清潔な

平成20年12月1日発行 (vol.3)

年末一斉はじまる

市場の皆さん、検査所業務に日ごろご協力いただきありがとうございます。
さて、川崎市では、11月17日から年末食品一斉監視がはじまりました。
(実施期間 平成20年11月17日～12月31日)

市場では、年末を迎え大量な食品が流通することから、不良食品等が流通することがないように、食品衛生管理の一層の徹底をお願いします。

- ・製品管理の徹底：食品等の仕入時、表示、品質等の確認を十分に行う。
- ・二次汚染の防止：食品等の取り扱い時及び用便後には、手洗いを十分に。
- ・また、最近、化学物質（揮発する物質）が、食品中に混入する事件が全国では起こっていますので、食品等の保管場所、運搬方法に注意して下さい。

☆「ノロウイルス食中毒警戒情報」の発令

(発令日 平成20年11月17日 期間3月31日まで)

「感染性胃腸炎」の患者が増加してくると、「ノロウイルス」食中毒が多発する傾向があり、当患者が県内でも増加してきたことから神奈川県から当情報が発令されました。

県内のノロウイルスの発生状況 (平成20年11月17日現在)

	食中毒発生件数	ノロウイルス発生件数	ノロウイルスの割合
H20年	56件	16件	
H19	52件	14件	26.9%
H18	45件	20件	44.4%

ノロウイルスの特徴

- ・少量摂取で発症する可能性（感染力が強い）
- ・食品中では増殖しない



かきを衛生的に取扱い、表示内容を確認しましょう！

生食用かきについて平成11年10月から採取海域の表示が義務化され、採取海域の異なるかきを混合しないことや蓄養かきは直前の採取海域を表示することが指導されています。また、生食用かきも採取海域の表示が必要です。

生かきの表示

加工者が次の事項を表示するよう義務づけられています。
必ず確認の上、取り扱いましょう。

- 名称
- 生食用であるかないかの別
- 消費期限
- 加工者名、所在地
- 保存方法
- 採取海域(生食用かきの場合)

表示の例

名称 生かき(生食用)
消費期限 〇年〇月〇日
加工者 △△商店(株)
X県X市X町X番地
保存方法 10℃以下で保存してください
採取海域 X県△湾

※ 魚介類の産地は、取り扱等により情報が伝達されます

生食用かきの規格基準(抜粋)

保存基準

- ・10℃以下で保存、生食用冷凍カキは-15℃以下で保存する。

以上をふまえて、「生かき」等を取り扱う業者は特につぎのことを御注意ください。

・かきのばら売りについて(加熱用)

素手で取扱わない、専用の器具を使用する。

・殻つきかきについて

消費期限の異なるものを混合しない。

容器を床下に置かない。



Sanitary北部

川崎市中央卸売市場
北部市場食品衛生検査所
TEL: 975-2245

検査所だより 平成20年度

※Sanitary=衛生的な、清潔な

平成21年2月16日発行 (vol.4)

丸・みがきふぐの取扱いに注意！

日ごろ検査所の業務に御理解・御協力をいただき、ありがとうございます。

最近、他県において不適切なふぐの取扱い事例が相次ぎ、食中毒事故が発生しました。その結果、営業の禁停止の行政処分が下されました。当市場のふぐ業者の方は、食品衛生法及び神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例を遵守し、下記のとおり、適正な取扱い及び販売を行うようお願い致します。

1 ふぐの仕入時、処理における注意

- ・ふぐの仕入時、検品を十分に行うこと。(有毒ふぐの排除)
- ・種類が不明なふぐは、判断するまで販売しないこと。当検査所に連絡し、指示を受けること。
- ・処理は「ふぐ認証施設内」で行うこと。
- ・処理した有毒部位は、縫付の専用容器に厳重に保管すること。
- ・ふぐの処理、廃棄の記録を行なうこと。

2 ふぐの販売時における注意

- ・丸、みがきふぐは、販売先がふぐ認証店又はふぐ包丁師であることを確認し、販売先を記録すること。

3 その他の注意

- ・業者は、認証書を客の見やすい場所に掲示すること。
- ・ふぐ包丁師は免許証を常に携帯していること。



ふぐ毒について

「テトロドトキシン」という非常に強力な神経毒で、ふぐの部位によっては、わずか数mgでも死にいたるといわれています(致死量2~3mg/人)。

厚生労働省通知「ふぐの衛生確保について」では、製品検査を行い毒力がおおむね「10MU/gを超えないことを確認すること」と規定されています。

ふぐ食中毒の症状

- (1) 口唇、舌先がしびれ、やがて指先がしびれ始める。
- (2) 頭痛、腹痛、嘔吐が始まり、歩行困難となる。
- (3) 血圧低下、呼吸困難、言語障害、知覚麻痺などがおこる。
- (4) 全身が麻痺し、指先さえも動かせなくなる。チアノーゼを起し呼吸も困難となるが、この段階では意識は明瞭。
- (5) 反射機能も消失し、やがて意識混濁の末に呼吸、心臓が停止し死亡する。

ふぐによる食中毒発生状況(全国)

年	件数	患者数	死者数
平成18年	26件	33名	1名
平成19年	29件	44名	3名



最近の食中毒事例

大分県

由布市内の魚介類販売業者が2月6日昼頃魚付用として販売した「ふぐの卵巣」を購入し、家庭で調理し摂食した2名がふぐ中毒にかかった。当該魚介類販売業者は、「大分県条例」に基づくふぐ処理施設の届出を行わず、ふぐ処理登録者以外の者がふぐを処理していた。食品衛生法違反による7日間の営業停止。

山形県

鶴岡市内の飲食店が1月26日夜、1グループ8名に「ひがふぐ」の白子等を提供し、7名がふぐ中毒にかかった。(1名は喫食せず) 当該飲食店は、「山形県ふぐ取扱い指図書」に定められているふぐ取扱者の資格を有していないにもかかわらず提供していた。食品衛生法違反による11日間の営業禁止。

Sanitary北部

川崎市中央卸売市場
北部市場食品衛生検査所
Tel: 975-2245

検査所だより 平成20年度 号外

※Sanitary＝衛生的な、清潔な 平成20年4月11日発行 (vol.1)

注意!

★清涼飲料水の異物混入事例について

東京都及び兵庫県で清涼飲料水から除草剤成分（グリホサート）が検出され、1名の方が体調不良を訴え入院する事例が発生しています。

現在関係機関が調査を行っているところですが、現時点では当該品による他の有症事例は確認されていません。

販売業者さんは、以下のことを徹底してください。

- (1) 製品管理の徹底、包装状態、日付表示、ロット等について定期的にチェックする。
- (2) 食品について、開封の有無など異常が認められた時や異味・異臭を感じた時は摂食せず、検査所・保健所等へ連絡するようお願いします。

Sanitary北部

号外

川崎市中央卸売市場
北部市場食品衛生検査所
Tel: 975-2245

※Sanitary＝衛生的な、清潔な 平成20年7月15日発行 (vol.)

市場の皆さん、検査所業務に日ごろご協力いただきありがとうございます。さて、川崎市では、7月1日から夏期食品一斉監視がはじまりました。

（実施期間 平成20年7月1日～9月30日）

夏場の食中毒予防対策として、魚介類や食肉類を取扱う施設を中心に監視を強化しています。また、一部で偽装表示等で食品等の取扱不良が社会問題化しておりますが、食品管理の一層の徹底をお願いします。

☆「市内の食中毒の発生状況」

昨年度は、市内の食中毒の発生件数が5件ありましたが、今年度は7月5日現在、すでに7件と前年度を上回りました。特に、5月下旬から7月にかけて5件と連続で発生しています。発生した食中毒の病因物質は、腸管出血性大腸菌 O157、カンピロバクター、ノロウイルス等です。

今後、夏場の温度が上昇するため、食品の取扱には十分注意して下さい。

	件数	患者数	死者数
H20年1. 1～7. 5	7件	88名	0名
H19年同時期	3件	35名	0名
H19. 1～12	5件	68名	0名

☆ 市場の衛生管理では特に次のことに注意して下さい。

1 検品の実施

食品の仕入時に、次のことをチェックし、できるだけ記録をお願いします。
包装の破損状態、原材料の鮮度・臭い・表示（期限等）・品温

2 販売・保管時の適正な温度管理

製品に記載された表示をよく確認し、適正な温度での流通をお願いします。
〔法定基準〕

- 10℃以下：食肉、食肉製品、魚肉練り製品、生食用鮮魚介類等
- －15℃以下：冷凍食品
- 冷蔵等：豆腐

[南部市場食品衛生検査所]



最新の食品衛生情報をお届けします

★国内で6年ぶりに発生 コレラ食中毒

4月11日、青森県において、コレラ菌による食中毒の発生が発表されました。同県食品安全課の発表によると、黒川町立町の日本料理店で刺身などを食べた利用客計13名が下痢やお腹などの症状を訴え、その内8名からコレラ菌が検出されたとのことです。

同社の調査によると、調理従事者からコレラ菌は検出されており、また利用客及び調理従事者にはいずれも最近の海外旅行歴がないため、汚染された魚介類により感染した可能性があるとみられています。同内でのコレラ菌による食中毒は、平成14年に古森町で発生して以来6年ぶりの発生となります。

《コレラとは》

コレラは代表的な腸胃感染症の一つで、コレラ菌(*Vibrio cholerae*)に汚染された水や食物を喫食することで感染します。喫食後、コレラ菌が小腸に達して定着・増殖しコレラ毒素を産生すると、激しい下痢やお腹などの症状が引き起こされます。感染者の排泄物にはコレラ菌が大量に含まれているため、川江後や調理前の手洗いが徹底されていないと、他の人または感染を介して広がります。

《コレラ菌について》

コレラ菌は自然界では河口などの淡水域に生息しているといわれており、川内近海には存在していると考えられています。従って川内でのコレラ発生は、汚染された輸入魚介類を食べて起る場合と、海外旅行の際に川内産行刺身などで生ものやサラダ、生水・氷などの未加熱食品を食べて感染し腸胃発症する場合があります。



《予防のポイント》

- ア 喫食後、帰宅後、調理前、食前の手洗いを徹底しましょう。
 - イ 不衛生な生水の、生水などの飲用を避けましょう。
 - ウ 体調が悪い方、特に下痢をしている方は、調理作業を行わないようにしましょう。
- ※上記3点は、コレラに限らず「食中毒」等の予防対策として大切なことです。

★清涼飲料水の異物混入事例について

4月上旬、東京都及び兵庫県でペットボトル入り清涼飲料水(ペロシシア緑茶及び爽健美茶)から除草剤成分「グリホサート」が検出され、1名の方が体調不良を訴え入院する事例が発生しました。

各関係機関有検査によると、製造から店頭で販売されるまでの過程で混入された可能性は低く、青森県及び兵庫県は可否が意図的に混入した疑いもあるとみて調査を行っています。

《検査所からのお願い》

販売業者さんは、以下のことを徹底してください。



- (1) 製品管理の徹底、包装状態、コト表示、ロット等について定期的にチェックする。
- (2) 食品について、別封の有無など異常が認められた旨や異味・異臭を感じた時は販売・喫食せず、検査所・保健所等へ連絡する。

《グリホサートとは》

グリホサートは除草剤の成分です。農薬として登録されていますが、家庭の園芸用としても広く用いられています。黄褐色の液体で人体に有毒であり、摂取すると下痢やお腹などの症状が現れます。大量に摂取した場合には、ショック状態や心不全発症をすることもありますが、飲んでしまったかたはすぐに医療機関を受診する必要があります。



・・・監視員が変わりました・・・

平成20年4月11日(金)で、
旭殖工業及び川内職員が異動し
後任は、佐野副所長及び 阿部副所長が着任しました。
引当メンバーを加え、新たな体制で業務に取り組んでまいります。

よろしくお願ひします！



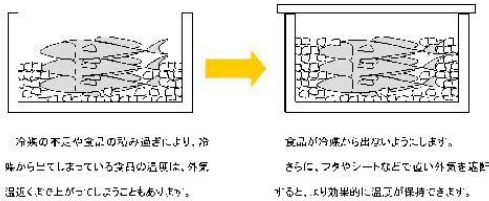
★夏期食品一斉監視中！！

本市では7月1日から夏期食品一斉監視期間に入りました。食中毒が発生しやすい夏本番に向けて、食品の管理には一層の注意をお願いします。

特に、食品の保存温度の管理には十分注意してください。
細心の注意を払ってこの夏を食中毒ゼロで乗り切りましょう！！

《食品の保存温度管理について》

これからの季節、氷や保冷剤などの冷媒を使っても、温度管理はなかなか難しいものです。今一度、温度管理状況の再確認をお願いします。



監視時に、食品の表面温度を測定することができる「表面温度計」を携帯しています。

「今の保存状態で大丈夫なのか？」調べてみたいものなどありましたら、お気軽にお声掛けください。

★「食育」ってご存知ですか？

最近、「食育」という言葉をよく耳にしますが、「食育」とは一体何なのでしょう。「何となく分かるけど、改めて聞かれると・・・」という人も多いのでは？そこで、「食育」について簡単に紹介していきます。

《食育とは》

- ①生活や健康の基である食生活に関する教育。
- ②食べ物のバランスよい摂取方法や、食品の選び方、食卓、食器といった食環境を整える方法、さらに食に関する文化など、広い視野から食について教育すること。



《今、「食育」が注目されている背景》

現在、私たちの「食」には、様々な問題があります。

課題	課題
食生活の乱れによる生活習慣病の増加	健全な食生活への改善
食の安全に対する不安や不信	食の安全・安心を確保する体制の充実
低い食料自給率(約40%)	食料自給率の向上

これらの問題を解決していくために、行政や産業界に対してより一層の努力が求められていることはもちろんですが、同時に消費者に対しても、自ら「食」について考え判断する力を付けること、即ち「食育」への取り組みが求められています。

この「食育」への取り組みを、国を挙げて推進するため、平成17年6月10日に食育基本法が制定されました。

《食品等事業者としての「食育」への関わり方》

では、食品等事業者としての「食育」へ具体的にどう関わっていけばよいのでしょうか。一例としては、食品に関する情報を消費者へ提供していくことが挙げられます。特に、店頭などで食品の取り扱い方(表示の見方や保存方法、調理法など)についての情報提供があれば、一般の消費者にとっては非常に役立つでしょう。

また、「食の安全・安心」に関する情報を提供していくことも重要です。各店舗での「食の安全・安心」を確保するための取り組み(自主検査の結果や仕入れ・販売時の記録の徹底、違反食品が流通した際の対応方法など)を消費者へアピールしていくことは、店頭のみならず食品業界全体に対する信頼回復につながります。

「いちいち」や「食前まつり」など一般の消費者が来場する機会もありますので、是非とも「食育」に取り組んでみてください。

★お知らせ

今年も市場体験学習を実施します。
7月25日(金)開催です！！



～ 食の安全・食育推進情報 ～
★中国における牛乳へのメラミン混入事件について

9月上旬、中国の乳業メーカーが製造した牛乳から化学物質のメラミンが検出されたことが報道されました。更に9月下旬以降、日本国内に輸入された中国産牛乳から同様にメラミンが検出され、輸入業者による回収が行われました。10月20日現在までに回収された国内でのメラミン検出事例は22日品目上りですが（下表参照）。

【メラミンとは】
メラミンとは、有機化合物の一種で、メラミン樹脂の主成分として工業用に利用されており、遠く、食用として飲食用に用いられることはありません。
今般、中国においては、汚染された粉ミルクを飲んだ乳幼児が腎臓病にかかり、死亡例も報告されています。これに類似した事例として、平成19年に米国で発生した、中国産ペットフードによる犬猫の死亡事件があります。この事例は、メラミンの混入したペットフードを食べた数百匹の犬猫が腎不全で死亡したというもので、メラミンが家畜でシアヌル酸（メラミンに含まれていたメラミン合成原料の副産物）と反応して生成した結晶により腎不全を引き起こされたと考えられています。
メラミンの毒性は、TDI（毎食一日摂取許容量：毎日一食摂取量からでも摂取濃度を考えないで）、という数値で表されており、乳児食品安全協会（IFA）では0.5mg/kg/day（一日当たり体重1kg当たり0.5mgまで）とされています。米国食品医薬品局（FDA）では0.10mg/kg/dayとしているが、メラミンとシアヌル酸が同時に摂取された場合、毒性が増加することが示されているため、両者が混入した場合のTDIを想定して、0.063mg/kg/dayとしています。
これらのTDIをもとにして、下の計算式に当てはめれば、例年への影響がどれとされる一日当たりの摂取量を推定することができます。

【計算式】 $g \times 1 \text{ 日一回} \times 10 \text{ 回} \times 100 \times \text{メラミン検出濃度}$
例）マカオエッグタルトについて（体重10kgの人の場合）
 $60 \times 0.063 \times 1000 \div 1 = 3780$

一日に2700g以上食べても健康に影響を受けません

品名	メーカー	品名	検出濃度 (mg/kg)
牛乳	メダカ	牛乳	0.063
牛乳	メダカ	牛乳	0.063
牛乳	メダカ	牛乳	0.063
牛乳	メダカ	牛乳	0.063
牛乳	メダカ	牛乳	0.063
牛乳	メダカ	牛乳	0.063
牛乳	メダカ	牛乳	0.063
牛乳	メダカ	牛乳	0.063
牛乳	メダカ	牛乳	0.063

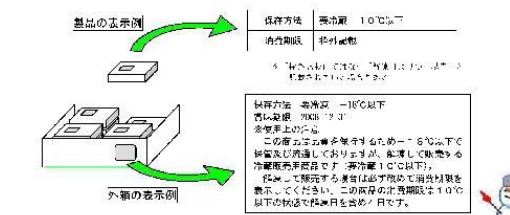
【何故、メラミンが混入したのか】
従来の食品の品質検査では、食料中の窒素を測定することでタンパク質を算出していました。これは、食品を構成する他の主要成分である炭水化物や脂質には窒素が含まれていないため、タンパク質を含有していない食品であれば、窒素量を測定しただけでタンパク質を算出することができるとして、従って、食料に窒素が混入した場合は、タンパク質も実際よりも高い値が算出されてしまいます。今回の事例は、牛乳のタンパク質を測定するために窒素含有量の多いメラミンを意図的に混入したのではないかと考えられています。

※メラミン等の検査情報については、厚生労働省HP (<http://www.mhlw.go.jp/index.htm>) もご覧下さい。

★冷凍流通食品の期限表示はよく確認しましょう！！

冷凍状態で流通している食品の外箱には、冷凍保存時の期限表示が記載されています。つまり、解凍して店頭に陳列した場合、この期限表示は無効になってしまうため、新たに期限表示を行う必要があります。
大抵の製品には、解凍販売時の期限表示方法について注意書きがありますので、今一度よく確認してください。

【よくある表示パターン】
大半の冷凍食品の期限表示は、下図のように、外箱と製品それぞれに記載されていますが、その内容は大きく異なっています。
ここで注意すべき点は、外箱には冷凍保存時の期限が記載されているものの、製品の方には冷蔵保存時の期限が「特記記載」と表示されているだけで、具体的な日付がどこにも表示されていないことです。このような製品は、解凍した際の冷蔵保存時の期限について「解凍日を念めの日」といった注意書きが外箱などに記載されていることが多いようです。
表裏両面の表示のように、冷凍状態の製品を外箱ごと完売する場合はこのままでも問題ありませんが、店頭での陳列販売のように、解凍した状態の製品が小売りする場合には新たに期限表示を行う必要が生じます。



【販売形態に応じて期限表示を行いましょう】
冷凍流通食品を扱っている業者の方は、次の3点について注意してください。
①外箱と製品の表示をチェックし、解凍時の期限表示方法を確認してください。
②冷凍状態のまま外箱ごと販売する場合には、改めて期限表示を行う必要はありませんが、解凍時の期限表示について販売先へ情報提供しましょう。
③解凍した製品を店頭に陳列し冷蔵販売する場合には、必ず期限表示を行いましょう。「解凍日より〇日以内」と記載されているような場合は、解凍日を表示しましょう。

【その他の食品の期限表示について】
冷凍流通食品以外の食品についても言えることですが、期限表示が「特記記載」となっているものは、どこに記載されているのかわかりません。表示の無いものや、表示に関連しているものが紛れている可能性がありますので、仕入れる際によく確認するようにしましょう。表示が無い場合、食料衛生法違反あるいはJAS法違反に問われる可能性があります。分からないことなどありましたら、お気軽にご相談ください。

★川崎市における食中毒発生状況

食中毒発生状況(川崎市)	件数	患者数	死者数
平成20年1月1日～7月5日発生	7件	88名	0名
平成19年同時期	8件	35名	0名
平成19年1月～12月	5件	68名	0名

市内では、例年と比べて食中毒が多発しています。特に、加熱不十分な食品の喫食が原因である事例が多いようです。
夏本番を迎えるにあたり、食品等事業者の方は、以下の事を徹底するようお願いいたします。

- 1、温度管理の徹底**
不適当な温度や直射日光の下で保存すると、腐敗・変質することがあります。
・鮮魚などは4℃以下を目標に、常に10℃以下で保存する
・「保存方法」の表示があるものは、表示に従って保存する
- 2、二次汚染防止の徹底**
食品にゴミや汚れをつけないよう、取り扱いに注意しましょう。
・床やシンクの水が飛び散る場所には陳列しない
・貝類の吐水が他の食品にかからないように注意！！
・手指及び作業服はこまめに洗浄・消毒を行う

- 【食中毒予防の3原則】
- 1 食中毒菌をつけない・・・手や調理器具類をよく洗きましょう。
 - 2 食中毒菌を増やさない・・・冷蔵庫など低温で保存しましょう。
 - 3 食中毒菌を殺菌する・・・中心部までよく加熱しましょう。

検査所通信

川崎市健康福祉局保健医療部
地方卸売市場青部市場食品衛生検査所

平成20年7月発行(第1号)

「食育」ってなんだろ？

最近、「食育」という言葉をよく耳にしますが、「食育」とは一体何なのでしょう？
「何となく分かるけど、あらためて訊かれると……」という人も多いのでは？
そこで、「食育」について簡単に紹介していきます。



「食育」とは

- ①生活や健康の基となる食生活に関する教育
- ②食べ物のバランスよい摂取方法や、食品の選び方、食卓、食器といった食環境を整える方法、さらに食に関する文化など、広い視野から食について教育すること。

今、「食育」が注目されている背景

現在、私たちの「食」には、様々な問題とそれらの解決に向けた課題があります。

問題	課題
食生活の乱れによる生活習慣病の増加	健全な食生活への改善
食の安全に対する不安や不信	食の安全・安心を確保する体制の充実
低い食料自給率(約40%)	食料自給率の向上

これらは、行政や産業界が努力するだけで解決できるものではありません。このため、消費者自らも「食」について考え、判断する力をつけるための「食育」が必要となっているのです。
この「食育」への取り組みを推進するため、平成17年6月10日に食育基本法が制定されました。

身近なところから「食育」に取り組んでみよう！

「食育」は、非常に幅広い内容を含んでいます。何を課題として食育に取り組むかは、取り組む人の関心や課題によって違ってきます。知っておいたり、経験しておいたほうが良い「食育」の範囲としては、「食生活習慣」や「食の安全」に関することなどが含まれます。

今回は、「食生活習慣」について紹介いたしますので、ぜひご家庭で取り組んでみてください。「食の安全」に関することなどについては、次号(8月発行予定)から紹介していきます。

※食生活指針は、平成12年4月に、当時の文部省、厚生省、農林水産省が共同で策定した指針であり、経路によりその普及を図ることが決められています。



＜食生活指針の内容＞

食事を楽しく食べよう。

・1人1日の食生活は、楽しく食べよう。
・毎日の食生活、習慣を大切にしよう。
・家族の暮らしや人の生活を大切に、また、食事づくりに参加しよう。

1日の食事のりきむから、豊かな生活リズムを。

・食卓で、1日1日の食生活を楽しもう。
・家族や仲間と食卓を囲むようしよう。
・食生活リズムを整えよう。



主食、主菜、副菜を適切に、食卓のバランスを。

・多様な食品を組み合わせよう。
・調理方法が異なるようにしよう。
・色とりどりの食卓を整えよう。

ごはんなどの摂取をしっかりと。

・食事を毎食として、種類からのごはんを、同量を適量に食べよう。
・日本の食料・国土に適合する米などの穀類を摂ろう。

野菜、果物、牛乳・乳製品、豆類、魚などを組み合わせて。

・たっぷり野菜を毎日の食卓に、バランスよく取り入れよう。
・牛乳・乳製品は、新鮮な牛乳、豆類、小豆等を、カルシウムを十分に摂ろう。

適量や節制の摂取を。

・塩辛い食品を控えめ、動物性脂肪は適量にしよう。
・脂肪のとりすぎを避け、動物性脂肪、魚由来の脂肪をバランスよく摂ろう。
・栄養成分表示を見て、エネルギーや脂質の量を参考にしよう。

適量や節制の摂取を。

・太ってきたら少し減らそう。
・食生活から減らそう。
・減らさなければ、無理に減らす必要はない。
・しっかりと減らそう。

食文化や伝統の産物を活かし、ともに楽しむ食生活。

・地域の産物や伝統の産物を味わおう。
・自然の恵みや地域の文化を楽しもう。
・食文化や伝統の産物を活用しよう。
・食文化に関する知識や技能を身につけよう。
・ともに楽しむ食生活をしよう。



消費や保存を上手にして無駄や廃棄を少なく。

・使いすぎ、作りすぎに注意し、食べ残さない食生活を心がけよう。
・賞味期限や消費期限を参考にしよう。
・無駄に消費した食品や食品の廃棄を減らそう。

自分の食生活を見直し、おもしろく。

・自分の食生活を見直し、食生活を楽しむ習慣を身につけよう。
・家族や仲間と、食卓を囲むようしよう。
・学校や職場での食生活の楽しみ、食生活を楽しむ習慣を身につけよう。
・子どもも、食生活が楽しくなるようにしよう。

検査所通信

川崎市健康福祉局保健医療部
地方卸売市場青部市場食品衛生検査所

平成20年8月発行(第2号)

～食の安全・食育推進情報～

食品表示の意味を知ろう！！



食品を購入する際、表示をよく見ていますか？
食品の表示は、その品質や内容を見極め、選択する上で重要な役割を果たしています。また、取り扱いや保存の上でも大切な情報源となっています。
食品表示の意味を正しく理解し、購入前に表示内容をチェックする習慣を身に付けましょう。

食品の表示にかかわる法律

食品の表示には、JAS(※1)や食品衛生法を中心に、多くの法律が関係しています。JAS法及び食品衛生法では、名称や期限表示などが共通して定められている他、それぞれ独自の観点から、食品毎に個別の表示基準が定められています。

- JAS法……………品質に関する表示を義務化(原材料、原産地、生産者など)
- 食品衛生法……………安全性に関する表示を義務化(食品添加物、アレルギー物質など)
- 食品表示法(※2)……………消費者を欺かずわかりやすい表示や虚偽の表示を禁止
- 計量法……………内容量の表示方法を規定
- 健康増進法……………栄養成分の表示基準や保健機能食品の表示について規定

※1 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律
※2 食品表示法及び食品表示法施行法

食品表示110番

食品への異物混入や偽装表示など、食の安全を揺るがす事件が社会問題になっています。食の安全を確保するためには、行政や産業界が努力することはもちろん、消費者自らも食の安全への関心を高め、積極的に対応することが大切です。
食品表示に対するご質問やご相談、不適切な表示を発見されたときなどは「食品表示110番」へご連絡ください。

「食品表示110番」窓口

- 独立行政法人 農林水産消費安全技術センター 0120-481239
- 農林水産省 消費・安全局 庶務課 03-3502-7804
- その他 地方保健所、地方消費安全センター

加工食品の表示例

食品名	加工食品
チョコレート	チョコレート、ココア、ココアパウダー、ココアバター、ココアペースト、ココアケーキ、ココアアイス
アイスクリーム	アイスクリーム、ソフトクリーム、アイスサンドイッチ、アイスケーキ
アイスキャンディー	アイスキャンディー、アイスキャンディーアイス
アイスデザート	アイスデザート、アイスデザートアイス
アイスデザートアイス	アイスデザートアイス、アイスデザートアイスアイス
アイスデザートアイスアイス	アイスデザートアイスアイス、アイスデザートアイスアイスアイス

食品表示法……………原則として、使用した添加物の名称や原料名に相当する加工食品の表示が義務付けられています。食品の性質によっては、「甘味料(サッカリン等)」のように、共通の呼び名で表示されています。

※1 食品の規格化が必要な食品の規格

※2 食品表示法に定める食品の規格

※3 食品表示法に定める食品の規格

※4 食品表示法に定める食品の規格

※5 食品表示法に定める食品の規格

※6 食品表示法に定める食品の規格

※7 食品表示法に定める食品の規格

※8 食品表示法に定める食品の規格

※9 食品表示法に定める食品の規格

※10 食品表示法に定める食品の規格

検査所通信

川崎市健康福祉局保健医療部
地方卸売市場青部市場食品衛生検査所
平成20年9月発行(第3号)

～ 食の安全・食育推進情報～

家庭での食中毒予防について

食中毒は、主に飲食店などで起こりますが、家庭で起きる場合もあります。実は、家庭の食事に、食中毒が発生する危険がたくさん潜んでいるのです。家庭での食中毒を予防するために、毎日の食作りをチェックしてみましょう。

1. 食品の購入時の注意

1. 生鮮食品(肉、魚、野菜など)は新鮮なものを選ぶ。
2. 食品表示のあるものは表示表示が保存方法を確認する。
3. 購入した食品が、果汁などの水分で凍結していないように確認し、分けたり、冷めさせる。
4. 冷蔵・冷凍と温度管理の必要な食品は注意して購入し、圧入時に家に持ち帰る。

2. 食品の保存時の注意

1. 冷蔵・冷凍は適量ずつ、早く行う。
適正温度(冷蔵-15℃以下、冷凍-18℃以下)を守り、詰め込みは7割程度まで。
2. 庫内の食品の相互汚染を防ぐため、ふた付き容器で保存する。
3. 肉、卵、魚などを取り扱う前後は、必ず石けんで手を洗う。
4. 庫し下の下に排水する場合は排水口に注意。また、食品は直接排水に落ちないようにする。

3. 調理時の注意

1. タオルやふきんはこまめに交換し、常に清潔なものを使う。
2. 排水水を使用している家庭では、排水に注意し、生ゴミを捨てない。
3. 殺菌剤(消毒薬)の付いた容器、ペットボトル、食器に殺菌剤(消毒薬)、トイレットペーパー、トイレ紙、てい、拭く手拭い(雑巾)は別々に、必ず石けんで洗う。
4. 食品は汚染されているものと見え、ラップしてある食品や外食容器でもよく洗う。
5. 手で食べる食品や調理済みの食品を、生水、生肉などの手で汚染しないように注意。
6. ふたや蓋などの調理器具は食料ごとに使用する(箸、お箸など)。共用する場合は、必ず洗えるように清潔にし、消毒する。
7. 汚染した食品は、必要分のみを調理し、冷凍後は必ず再冷凍しない。冷凍する際は、冷蔵庫に入れるか、または電子レンジを使う。凍か解凍する場合は、密閉容器に入れ、汚染しないように注意する。凍か解凍した食品は再冷凍しない。

4. 調理時の注意

1. 加熱する食品は、中心部まで加熱する(75℃、1分以上)。
2. 調理を中断するときは、室温放置せず、冷蔵・冷凍保存。
調理を再開するときは、もう一度十分に加熱。
3. 電子レンジを使うときには、食品の容器を洗い、時々が空っぽ、全体をムラなく十分に加熱する。

5. 食事をする時の注意

1. 食卓に付く前に、よく手を洗う。
2. 清潔な手で、清潔な箸を使い、清潔な食器で食事を。
3. 濡れた食品は、いつでも手で触れるように洗いお皿に小分けして冷蔵・冷凍保存。
4. 濡れた食品を詰め直すときは、十分に加熱(中心部まで75℃、1分以上)する。

6. 残った食品について

1. 残った食品を保存するときは、もう一度手を洗う。
清潔な手で、清潔な箸を使い、清潔な食器で保管する。
2. 残った食品は、いつでも手で触れるように洗いお皿に小分けして冷蔵・冷凍保存。
3. 残った食品を詰め直すときは、十分に加熱(中心部まで75℃、1分以上)する。
凍か解凍できる食品は凍か解凍するまで加熱する。

食中毒かな?と思ったら

他に原因が考えられず、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱や目がかすむ、めまい、しびれ等の症状が出たら、食中毒かもしれません。下記の点に注意して対処しましょう。

1. 本人判断で安易に下痢止めを飲まないでください。
菌やウイルスが腸内に残り、かえって症状が悪化する場合があります。
2. 食事を控え、十分な水分補給を心がけてください。
できるだけ早く医師の診察を受けましょう。
3. 発熱時には、どんな症状が出たか、家族にも「どの部位が痛いのか、何を食べたかなどを詳しく報告しましょう。
4. 食中毒と診断した場合は医師の指示に従うようにしてください。
食中毒の予防は医師の指導を仰ぐようにしてください。
わからないことがあれば、農水省の保健所に相談してください。

食中毒予防の3原則は「手を洗う」「食品をゆがゆが」「食品を冷ます」です。この原則を守り、家庭が食中毒をなくしましょう。

検査所通信

川崎市健康福祉局保健医療部
地方卸売市場青部市場食品衛生検査所
平成20年10月発行(第4号)

～ 食の安全・食育推進情報～

「牛海綿状脳症(BSE)」ってなに?

平成13年、国内で初めてBSE感染牛が発見されて以来、安全を確保するための様々な研究や取り組みが行われています。しかし、「脳まで耳にする特定部位などの言葉の総称がよく分からない」「なんとなく不安だ」と感じている方も多いのではないのでしょうか。そこで、今回は、BSEについてまとめてみました。

「BSE(牛海綿状脳症、Bovine Spongiform Encephalopathy)」とは

「BSE」とは、ウシ(Bovine)の脳組織に、スポンジ状(海綿状)の空洞が形成され(Spongiform)、脳神経(Encephalopathy)を引起起こす、遅発性、進行性かつ致死性の病気です。脳組織が破壊されるため不可逆的な経過を辿る疾患であり、発症したウシは、異常行動、運動失調などの中枢神経症状を示し、やがて死に至ります。

BSEの原因は、「プリオン」と呼ばれる蛋白質の一種(以下「BSEプリオン」)であると考えられており、BSEプリオンに汚染されたエサを食べることで感染すると推測されています。感染後、脳組織などにBSEプリオンが徐々に蓄積していき、やがてスポンジ状病変が形成され発症します。感染から発症までの潜伏期間が平均5年と長く、現在のところ主体の確定診断法や治療法はありません。ウシの病気であるBSEに類似した病気として、ヤギやヒツジの「スクレイピー」、ミンクウの「慢性的ミンクウ脳症」、ネコの「猫海綿状脳症」、ヒトのクロイツフェルト・ヤコブ病(CJD)などがあります。

「プリオン」ってなんだろう?

「プリオン(Prion)」とは、「蛋白質性感染性因子(Proteinaceous infectious particle)」という意味の漢語から作られた言葉で、BSEプリオンの他に「スクレイピー」の存在が知られています。

BSEプリオンは「異常型プリオン蛋白質」と呼ばれる物質から構成されています。一方、哺乳類の生体内、特に中枢神経系には立体的構造が異なる「正常型プリオン蛋白質」が存在しており、神経細胞の発育や機能維持に重要な役割を果たしていると考えられています。BSEプリオンには、この「正常型」を「異常型」に変えてしまう働きがあり、さらに、作り変えられた「異常型」にも同じ働きがあるため、「異常型」がねずみ算式に増え、結果として脳組織などに蓄積されていきます。

また、BSEプリオンは化学的に不安定な物質で、一般的な加熱調理や通常の消毒剤、殺菌剤、酸化剤に対しては抵抗力を示します。

BSEはヒトにも感染するの?

ヒトにも感染しないという学説もありますが、イギリスを中心に発生しているヒトの「変異型CJD」はBSEプリオンが原因ではないかと疑われており、世界各国で研究が進められ規制や対策が講じられています。

日本の対策は?

日本においても、BSE感染牛の肉などが市場に流通しないよう、BSE感染牛からの牛肉の加工規制やエサの規制、と畜場におけると畜一帯のBSE検査や特定部位の除去などの措置が取られています。

「特定部位」ってなに?

「特定部位」とは、BSEプリオン(異常型プリオン蛋白質)が蓄積しやすい部位のこと(「特定危険部位」とも呼ばれます)。生肉労働により、脳部(脊髄)及び脳神経系(脊髄)、舌、心臓、回腸部位(胃腸との接合部から2mまでの部分)が特定部位に分類されており、と畜場での除去が義務付けられています。

BSEに感染していない牛の特定部位はヒトが食べても問題ありませんが、特定部位の除去は全ての牛を対象に実施されています。その理由は、と畜場で実施されているBSE検査には技術的な限界があるため、古い感染牛などBSEプリオンの蓄積量が少ない場合には検出することができないからです。

牛肉は食べて大丈夫?

筋肉は特定部位ではないため、牛肉の安全性の問題はないとされています。また、乳及び乳製品も安全性の問題はないとされています。食用牛脂についても、特定部位及び骨髄以外の部分を原料として、食品衛生法に基づく食用油脂製造業の許可を得た施設において溶解、精製されており、問題ありません。

「もっと詳しく知りたい!」という人は...

BSEについてもっと詳しく知りたい方は、インターネットで以下のホームページをご覧ください。

- BSE Q&Aを見たいときや、と畜場の対策を知りたいときは...
- 厚生労働省ホームページ(<http://www.mhlw.go.jp/>)
- 「牛海綿状脳症(BSE)」について (<http://www.mhlw.go.jp/kanky/bse.html>)

- 飼料規制などについて知りたいときは...
- 農林水産省ホームページ(<http://www.maff.go.jp/>)
- 「牛海綿状脳症(BSE)関係」(<http://www.maff.go.jp/sochiki/sosai/soai/bsc/bsc.html>)

- 国内BSE対策の進展影響評価について知りたいときは...
- 食品安全委員会ホームページ(<http://www.fsc.go.jp/>)
- 「BSE及びvCJDについて」(<http://www.fsc.go.jp/sonota/bsc101.html>)

5 体験学習

[北部市場食品衛生検査所]



市場内見学



理化学的検査実習



微生物学的検査実習

[南部市場食品衛生検査所]



市場内見学



理化学的検査実習



微生物学的検査実習



食 品 衛 生 検 査 所 業 務 概 要

発 行 平 成 22 年 1 月

川 崎 市 健 康 福 祉 局 健 康 安 全 室

中 央 卸 売 市 場 食 品 衛 生 検 査 所

〒216-0012 川 崎 市 宮 前 区 水 沢 1-1-1

☎044(975)2245

南 部 分 室

〒212-0016 川 崎 市 幸 区 南 幸 町 3-149

☎044(548)6005