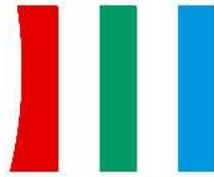


令和3年度
(2021年度)

業 務 概 要



Colors, Future!

川崎市

川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所

目 次

第 1	食品衛生検査所の沿革及び概要	
1	沿革	1
2	施設配置図及び食品衛生検査所の平面図	2
3	市場施設の概要	3
(1)	主要施設	3
(2)	市場内業者	3
(3)	取扱量の推移	3
4	食品衛生検査所の目的及び組織	4
5	食品衛生検査所職員内訳	4
6	食品衛生検査所の業務	5
7	主要試験検査機器一覧	6
第 2	業務実績	
1	令和 3 年度食品衛生検査所事業	7
2	営業施設の監視指導	8
(1)	許可営業	8
(2)	届出営業	8
3	年度別検査状況	9
4	食品等の試験結果	10
5	食品・検査項目別検査状況	12
(1)	生食用かきの微生物検査結果	12
(2)	生食用かきのノロウイルス検査結果	12
(3)	魚介類及びその加工品の微生物検査結果	13
(4)	生食用鮮魚介類等の腸炎ビブリオ規格検査結果	13
(5)	食肉の微生物検査結果	14
(6)	輸入果実類の防カビ剤検査結果	15
(7)	生鮮食品の放射性物質検査結果	16
(8)	参考 川崎市健康安全研究所で検査を行った中央卸売市場流通 食品等の試験結果	17
6	違反食品等	18
7	苦情・相談	18
8	衛生教育実施結果	19

第3 調査・研究等

1 研究発表	20
(1) 川崎市健康福祉研究発表会演題	20
(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	20
(3) 全国食品衛生監視員研修会演題	20
2 食品衛生だより	21

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（現在の南部市場）開設。中央保健所（現在の川崎区役所地域みまもり支援センター（福祉事務所・保健所支所））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（現在の幸区役所地域みまもり支援センター（福祉事務所・保健所支所））開設に伴い所轄が同保健所に移管された。
- 昭和45年 5月 中央卸売市場は取扱量の増加に伴い、御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（当時の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、場内別区画へ移転。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。
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GLP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。
- 平成25年 4月 南部分室廃止に伴い南部市場における業務は健康危機管理担当食品安全担当食品専門監視担当（現在の保健所食品安全課食品専門監視担当）に移管され、中央卸売市場食品衛生検査所は所長、係長2名、監視員4名の計7名体制となった。

3 市場施設の概要

(1) 主要施設 (単位：㎡)

区分	北部市場
敷地面積	168,587
管理棟	(延面積) 5,080
食品衛生検査所	(延面積) 363
青果棟	(延面積) 27,434
水産棟	(延面積) 17,836
花き棟	(延面積) 3,595
関連棟	(延面積) 10,424
冷蔵庫	11,349
定温倉庫	700
駐車場	約1,918 台

(川崎市卸売市場概要 2022年度)

(2) 市場内業者

			小計
卸売業者	青果部	1 社	4社
	水産物部	2	
	花き部	1	
仲卸業者	青果部	17	66社
	水産物部	47	
	花き部	2	
関連業者	食品等販売業	33	74社
	容器包装等販売業	4	
	運送業	4	
	冷凍・冷蔵業	1	
	飲食店	14	
	その他	18	

(川崎市卸売市場概要 2022年度)

(3) 取扱量の推移

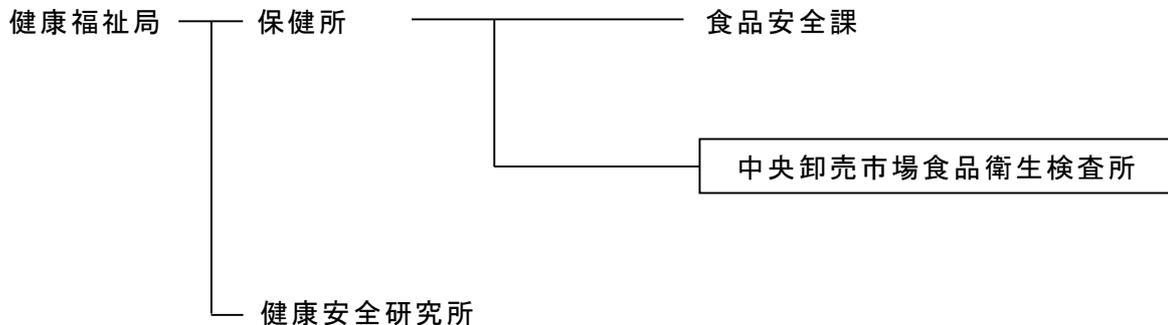
(単位：青果及び水産はトン、花きは千本)

		29年	30年	1年	2年	3年
北部市場	青果	97,467	96,025	96,204	99,515	98,558
	水産	26,756	25,674	25,629	23,149	22,588
	花き	44,096	42,874	39,914	36,696	34,594

(令和3年川崎市卸売市場年報)

4 食品衛生検査所の目的及び組織（令和3年4月1日現在）

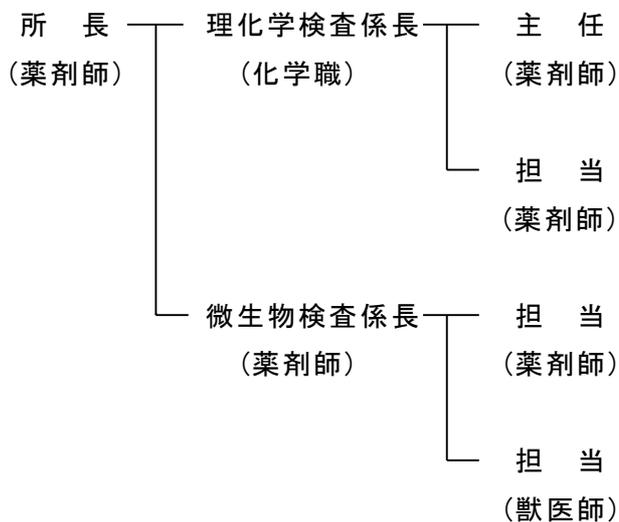
中央卸売市場食品衛生検査所は、中央卸売市場北部市場において食品衛生法等に基づき場内営業施設等の監視指導及び食品等の収去検査を実施し、市場を流通する食品の安全確保を目的として設置されている。



区役所 ———— 地域みまもり支援センター ———— 衛生課
(福祉事務所・保健所支所)

5 食品衛生検査所職員内訳（令和3年4月1日現在）

中央卸売市場食品衛生検査所（総数7名）



6 食品衛生検査所の業務

(1) 監視業務

ア 早朝監視

毎週火曜日及び木曜日に、午前4時30分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。水産物及び青果物の各せり売場並びに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を行っている。

イ 通常監視

午前8時30分から水産物及び青果物仲卸店舗、並びに関連店舗において、食品等の衛生的な取扱い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) 検査業務

微生物検査及び理化学検査を実施し、結果に基づいた行政指導を行っている。

(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、技術研鑽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向上、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、依頼に応じて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。
(市場体験学習については、新型コロナウイルス感染症緊急事態宣言が発出されたため実施しなかった。)

(6) 「食品衛生だより」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) 検査技術の精度管理

信頼性確保の一環として、内部精度管理を実施するとともに、外部精度管理調査に参加し、客観的な評価を受け、精度管理に努めている。

7 主要試験検査機器一覧

検査区分	機器名	数量
理化学検査	自記分光光度計	1
	高速液体クロマトグラフ	1
	遠心分離器	2
	電気定温乾燥器	2
	ロータリーエバポレーター	2
	超高速ホモジナイザー	2
	ドラフトチャンバー	1
	冷蔵庫	3
	冷凍庫	4
	超音波ピペット洗浄器	1
	ウォーターバス	3
	pHメーター	1
	超音波洗浄器	3
	蒸留水製造装置	1
	超純水製造装置	1
	振とう機	2
	電子天秤	4
	顕微鏡	1
	γ線スペクトロメータ	1
	微生物検査	電気ふ卵器
乾熱滅菌器		1
オートクレーブ		2
ホモジナイザー		1
光学顕微鏡		1
実体顕微鏡		1
冷却遠心器		1
蒸留水製造装置		1
クリーンベンチ		1
冷蔵庫(薬品保冷库)		3
恒温水槽		3
電子天秤		2
ストマッカー		2
pHメーター		1
超音波ピペット洗浄器		1
サーマルサイクラー		1
安全キャビネット		1
リアルタイムPCR装置		1

第2 業務実績

1 令和3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	新型コロナウイルス感染症まん延防止のため実施しなかった。	
	食品衛生月間	厚生労働省通知に基づき、懸垂幕の掲示、啓発資料の配布など市場内営業者の衛生意識の向上を図った。	令和3年8月1日 ～ 8月31日
	年末食品一斉監視	新型コロナウイルス感染症まん延防止のため実施しなかった。	
	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	輸入食品の検査を行うとともに、違反等の報告があった場合適宜流通調査を行った。	年間
食品等の検査	腸管出血性大腸菌026、0103、0111、0121、0145及び0157	食肉及びその加工品、非加熱喫食食品等について年間を通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検査を実施した。	年間
	ノロウイルス	冬場のかきをリアルタイムPCR法によって検査を実施した。	令和3年10月
	放射性物質	γ線スペクトロメータを用いて、水産物及び農産物の放射性物質検査を実施した。	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	新型コロナウイルス感染症まん延防止のため書面開催。	
	全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会		
	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）		

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	食品衛生法に基づく 監視延施設数	食品表示法に基づく 監視延施設数
	総数(条例関係含む)	126	24,478	24,309
旧食品衛生法に基づく許可	飲食店営業	18	138	12
	魚介類販売業	40	14,114	14,110
	魚介類せり売営業	2	247	247
	食品の冷凍又は冷蔵業	-	1	-
	喫茶店(自販機)	6	-	-
	乳類販売業	-	530	530
	食肉処理業	1	299	300
	食肉販売業	2	1,297	1,297
	そうざい製造業	4	1,022	1,022
	氷雪製造業	1	1	-
	小計	74	17,649	17,518
改正食品衛生法に基づく許可	飲食店営業	4	15	2
	調理機能を有する自動販売機	2	-	-
	食肉販売業	1	150	149
	魚介類販売業	31	4,001	3,982
	魚介類せり売営業	2	99	98
	水産製品製造業	1	42	42
	そうざい製造業	1	5	1
	小計	42	4,312	4,274
	魚介類加工業(旧県条例)※	3	982	982
	ふぐ営業認証店(県条例)	7	1,535	1,535

(令和4年3月31日現在)

(2) 届出営業

	許可を要しない営業施設	施設数	食品衛生法に基づく 監視延施設数	食品表示法に基づく 監視延施設数
	総数(条例関係含む)	99	26,540	26,036
旧細川崎市食品衛生法に基づく届出※施行	給食施設(事業所)	-	3	-
	野菜果物販売業	-	3,403	3,403
	そうざい販売業	-	192	192
	菓子(パンを含む)販売業	-	931	931
	食品製造業	-	1,012	1,012
	上記以外の食品販売業	-	6,551	6,550
	器具容器包装販売業	-	471	-
	小計	-	12,563	12,088
改正食品衛生法に基づく届出	魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売業)	2	1,201	1,196
	食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)	2	1,052	1,047
	乳類販売業	1	751	746
	コップ式自動販売機	1	-	-
	野菜果物販売	23	1,570	1,568
	米穀類販売業	1	62	62
	その他の食料・飲料販売業	33	1,898	1,898
	その他	5	12	-
	小計	68	6,546	6,517
	ふぐ加工製品販売所(県条例)	31	7,431	7,431

(令和4年3月31日現在)

※食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から営業許可制度の再編及び営業届出制度が新設されたことに伴い、廃止されました。

3 年度別検査状況

年度	市場名	検体数	検査内訳					
			検査総数		微生物検査		理化学検査	
			延検体数	延項目数	検体数	項目数	検体数	項目数
3	中央卸売市場 食品衛生検査所	456	650	2,737	417	1,977	233	760
2	中央卸売市場 食品衛生検査所	391	547	2,243	337	1,621	210	622
1	中央卸売市場 食品衛生検査所	513	727	2,941	425	2,060	302	881
30	中央卸売市場 食品衛生検査所	500	697	2,838	397	2,027	300	811
29	中央卸売市場 食品衛生検査所	565	705	3,033	405	2,347	300	686
28	中央卸売市場 食品衛生検査所	615	816	3,701	446	2,858	370	843
27	中央卸売市場 食品衛生検査所	648	815	4,718	474	3,863	341	855
26	中央卸売市場 食品衛生検査所	703	933	5,240	524	4,071	409	1,169
25	中央卸売市場 食品衛生検査所	753	955	5,735	570	4,538	385	1,197
24	中央卸売市場 食品衛生検査所	907	1,361	8,980	845	6,392	516	2,588
23	中央卸売市場 食品衛生検査所	937	1,427	9,398	878	6,458	549	2,940
22	中央卸売市場 食品衛生検査所	912	1,397	8,933	870	6,278	527	2,655
21	中央卸売市場 食品衛生検査所	1,043	1,457	7,982	1,013	6,066	444	1,916
20	北部市場 食品衛生検査所	674	944	5,620	636	3,014	308	2,606
	南部市場 食品衛生検査所	516	680	4,372	502	2,873	178	1,499
19	北部市場 食品衛生検査所	921	1,250	7,172	879	4,208	371	2,964
	南部市場 食品衛生検査所	656	846	5,320	607	3,235	239	2,085
18	北部市場 食品衛生検査所	823	1,117	7,392	778	4,312	339	3,080
	南部市場 食品衛生検査所	609	782	6,088	576	4,411	206	1,677
17	北部市場 食品衛生検査所	887	1,198	8,092	787	4,392	411	3,700
	南部市場 食品衛生検査所	622	831	6,487	604	4,881	227	1,606

4 食品等の試験結果

中央卸売食品衛生検査所

	検査体数	検査項目数	理 化 学									
			総 数		保 存 料	発 色 剤	着 色 料	甘 味 料	防 ば い 剤	酸 化 防 止 剤	放 射 性 物 質	そ の 他
			検 体 数	項 目 数								
総 数	456 (1)	2,737 (1)	233 (1)	760 (1)	593	13	63 (1)	24	34	12	21	-
魚 介 類	42	245	8	8	-	-	-	-	-	-	8	-
か 生 食 用	12	87	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加 工 用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
き 殻 付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚 介 類	85	535	85	280	255	-	25	-	-	-	-	-
煮 干 ず	6	12	6	12	-	-	-	-	-	12	-	-
し ら す	13	79	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
佃 煮	29	200	29	88	84	-	4	-	-	-	-	-
加 工 品	4	36	4	8	-	4	4	-	-	-	-	-
魚 た ら こ	1	9	1	2	-	1	1	-	-	-	-	-
卵 数 の 子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そ の 他	1	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉 食 肉	7	70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
卵 食 肉 製 品	8	116	8	35	24	8	3	-	-	-	-	-
類 鶏 卵	4	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷 無 加 熱 摂 取	5	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍 凍 結 前 加 熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食 品 凍 結 前 未 加 熱	4	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青 野 菜	13	13	13	13	-	-	-	-	-	-	13	-
果 果 物	8	34	8	34	-	-	-	-	34	-	-	-
物 所 の 他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清 涼 飲 料 水	2	47	2	39	32	-	3	4	-	-	-	-
菓 子	2	2	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-
漬 物	20 (1)	236 (1)	20 (1)	92 (1)	60	-	12 (1)	20	-	-	-	-
レ ト ル ト 食 品	4	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
弁 当 ・ 調 理 パ ン	5	33	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そ う 菜	52	336	29	95	87	-	8	-	-	-	-	-
め ん 類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豆 腐	17	128	17	51	51	-	-	-	-	-	-	-
そ の 他 の 食 品	2	6	1	1	-	-	1	-	-	-	-	-
拭 器 具 拭 取	69	305	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
取 手 指 拭 取	20	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
取 所 の 他 拭 取	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷 雪	20	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器 具 ・ 包 装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そ の 他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

注：()内は違反件数の再掲

	微生物														
	総数		細菌	大腸菌	E. coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	ビブリオバルニフィカス	ビブリオミミカス	腸管出血性大腸菌O157	その他の腸管出血性大腸菌	セレウス	ノロウイルス	その他
	検体数	項目数													
総数	417	1,977	416	371	55	387	229	91	68	68	32	140	108	3	9
魚介類	34	237	34	34	-	34	2	41	34	34	7	15	2	-	-
かき	生食用	12	87	12	-	12	12	-	24	12	12	-	-	-	3
	加工用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	殻付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	魚肉ねり製品	85	255	85	85	-	85	-	-	-	-	-	-	-	-
	煮干	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	しらす	13	79	13	13	-	13	1	13	13	13	-	-	-	-
	佃煮	28	112	28	28	-	28	28	-	-	-	-	-	-	-
加工品	魚たらし	4	28	4	4	-	4	4	4	4	4	-	-	-	-
	すじこ・いくら	1	7	1	1	-	1	1	1	1	1	-	-	-	-
	卵数の子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	1	6	1	1	-	1	-	1	1	1	-	-	-	-
肉卵類	食肉	7	70	7	7	-	7	7	-	-	7	35	-	-	-
	食肉製品	8	81	8	1	7	8	8	-	-	8	40	-	-	1
	鶏卵	4	12	4	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	無加熱摂取	5	20	5	5	-	5	5	-	-	-	-	-	-	-
	凍結前加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍結前未加熱	4	16	4	-	4	4	4	-	-	-	-	-	-	-
青果物	野菜	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清菓	涼飲料水	2	8	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	菓子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	漬物	20	144	20	-	20	20	20	4	-	-	10	50	-	-
	レトルト食品	4	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
	弁当・調理パン	5	33	5	5	5	5	5	1	1	1	-	5	-	
	そうめん類	52	241	52	50	7	52	50	2	2	2	-	24	-	-
	豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他の食品	17	77	17	17	-	17	17	-	-	-	-	-	9	-
拭取	器具拭取	69	305	69	69	-	69	51	-	-	-	-	47	-	-
	手指拭取	20	100	20	20	-	20	20	-	-	-	-	20	-	-
	その他拭取	1	4	1	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
氷器その他	雪	20	42	21	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	器具・包装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

注: ()内は違反件数の再掲

5 食品・検査項目別検査状況

(1) 生食用かきの微生物検査結果

実施月	検査検体数	成分規格			黄色ブドウ球菌	ノロウイルス	腸炎ビブリオ	ビブリオミミカス	ビブリオバルニフィカス
		細菌数 5万/g 以下	E. coli 最確数 230/g 以下	腸炎 ビブリオ 最確数 100/g 以下					
総計	12	12	12	12	12	3	12 (3)	12	12
10月	3	3	3	3	3	3	3 (2)	3	3
12月	5	5	5	5	5	0	5 (1)	5	5 (1)
2月	4	4	4	4	4	0	4	4	4

注：（ ）内の数値は陽性検体数

(2) 生食用かきのノロウイルス検査結果

生食用かき3検体を検査し、陽性検体は0件であった。

品名	産地	検体数	陽性数
生食用かき（再掲）	宮城県産	3	0

※12月、2月は、検査機器の不具合のためノロウイルス検査未実施

(3) 魚介類及びその加工品の微生物検査結果

	総数		検査項目										
	検査体数	項目数	細菌数	大腸菌群	E・coli	(腸炎ビブリオ含む)	バビルニブフィリカス	ビブリオミミカス	腸管出血性大腸菌	腸管出血性大腸菌	その他	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌
総数	166	724	166	166	0	60	53	53	7	15	166	36	2
鮮魚介類 (かき除く)	34	237	34	34	-	41	34	34	7	15	34	2	2
魚介類 加工品	魚肉ねり製品	85	255	85	85	-	-	-	-	-	85	-	-
	しらす	13	79	13	13	-	13	13	-	-	13	1	-
	佃煮	28	112	28	28	-	-	-	-	-	28	28	-
	魚卵	5	35	5	5	-	5	5	-	-	5	5	-
	その他	1	6	1	1	-	1	1	-	-	1	-	-

(4) 生食用鮮魚介類等の腸炎ビブリオ規格検査結果〔再掲〕

生食用鮮魚介類等による腸炎ビブリオ食中毒予防の一環として、19検体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	19	
生かき	12	3.0未満(11)、3.0(1)
アオヤギ貝柱	1	3.0未満(1)
アオヤギ舌切	1	3.0未満(1)
ホタテ	1	3.0未満(1)
きびなご刺身	1	3.0未満(1)
開赤貝	1	3.0未満(1)
ばふんうに	1	3.0未満(1)
シロエビの刺身	1	3.0未満(1)

(5) 食肉の微生物検査結果

食肉7検体について、細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、及び腸管出血性大腸菌026、0103、0111、0121、0145、0157について検査した。

	総数		検査項目					
	検査検体数	項目数	細菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸管出血性大腸菌O157	その他の腸管出血性大腸菌
総数	7	70 (6)	7	7 (5)	7	7 (1)	7	35
牛肉	1	10 (1)	1	1 (1)	1	1	1	5
豚肉	2	20	2	2	2	2	2	10
鶏肉	4	40 (5)	4	4 (4)	4	4 (1)	4	20

注： () 内の数値は陽性検体数

(6) 輸入果実類の防カビ剤検査結果

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8検体を検査したところ、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
オレンジ	2	検出率	0/2	0/2	2/2	2/2
		検出値	不検出	不検出	0.00017~0.00020	0.0013~0.0018
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	オーストラリア			
レモン	2	検出率	0/2	0/2	2/2	2/2
		検出値	不検出	不検出	0.00012~0.0014	0.00070~0.00085
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	チリ、米国			
グレープフルーツ	2	検出率	0/2	0/2	2/2	2/2
		検出値	不検出	不検出	0.00013~0.00021	0.00068~0.0013
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	南アフリカ共和国、米国			
バナナ	2	検出率	0/2	0/2	0/4	0/2
		検出値	不検出	不検出	不検出	不検出
		基準値	-	-	0.0030(全体) 0.0004(果肉)	0.0020
		原産国	グアテマラ			

(7) 生鮮食品の放射性物質検査結果

東日本17都県※¹の農産物及び東日本3県※²の水産物を中心に、NaIシンチレーションスペクトロメータによる放射性セシウムスクリーニング検査を行った。生鮮食品21検体（農産物13、水産物8）を検査したところ、基準違反はなかった。

※1 福島、茨城、栃木、群馬、千葉、神奈川、宮城、岩手、青森、秋田、山形、新潟、長野、埼玉、東京、山梨、静岡

※2 福島、宮城、岩手

※3 適用基準については次のとおり。

食品群	基準値[Bq/kg]
一般食品	100

※4 「(数値)未満」とは、放射性物質が当該数値で表される検出限界値(検知が可能な最低濃度)に満たないことを示すものであり、対象品目等により異なる。

NaIによるスクリーニング検査において、各核種については実測値(参考値)を掲載(有効数字2桁)。

合計値については平成24年3月1日付け厚生労働省事務連絡「食品中の放射性セシウムスクリーニング法の一部改正について」に基づき、測定下限値(25Bq/kg)未満である場合は、「25Bq/kg未満」と掲載。

No	採取日	品目名	食品 カテゴリ	適用基準 ※3	産地・製造者 ・販売者等の所在地	検査結果[Bq/kg]※4		
						放射性セシウム		
						セシウム134	セシウム137	合計
1	R3.5.11	マコガレイ	水産物	一般食品	岩手県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
2	R3.5.11	マダラ	水産物	一般食品	岩手県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
3	R3.6.22	にんじん	農産物	一般食品	千葉県	3.4Bq/kg未満	2.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
4	R3.6.22	じゃがいも	農産物	一般食品	茨城県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
5	R3.6.22	なす	農産物	一般食品	山梨県	2.9Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
6	R3.6.24	にんじん	農産物	一般食品	千葉県	3.2Bq/kg未満	2.7Bq/kg未満	25Bq/kg未満
7	R3.8.26	チダイ	水産物	一般食品	宮城県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
8	R3.8.26	ガザミ	水産物	一般食品	宮城県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
9	R3.10.19	きゅうり	農産物	一般食品	群馬県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
10	R3.10.19	とまと	農産物	一般食品	茨城県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
11	R3.10.19	ピーマン	農産物	一般食品	茨城県	2.8Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
12	R3.10.21	きゅうり	農産物	一般食品	埼玉県	2.8Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
13	R3.12.2	きゅうり	農産物	一般食品	埼玉県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
14	R3.12.2	にんじん	農産物	一般食品	千葉県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
15	R3.12.16	ニベ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
16	R3.12.16	マサバ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
17	R4.1.13	ヒラメ	水産物	一般食品	福島県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
18	R4.1.13	シロゲンゲ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
19	R4.3.1	小松菜	農作物	一般食品	茨城県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
20	R4.3.1	とまと	農作物	一般食品	茨城県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
21	R4.3.1	きゅうり	農作物	一般食品	群馬県	2.9Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満

6 違反食品等

食品表示法に違反する食品を1件発見した。

年 月	食品の種類	内容	処置
3年 11月	漬物 (1件)	添加物等の記載不適 (食品表示基準第3条第1項及び 第2項違反)	適正表示後販売指導

7 苦情・相談

No.	苦情・相談内容	調査結果	画像
1	未開封のわかさぎ佃煮に幼虫が混入。虫の種類を確認してほしい。	容器から出して観察したところ、長さ8mmくらいの幼虫だった。健康安全研究所職員に相談し、ヒラタアブではないか、と回答を得た。所内で幼虫を保管している間に、さなぎを経て羽化し、ヒラタアブであることを確認した。相談者に調査内容を説明した。	 <p>The image block contains three photographs. The top photo shows a yellowish pupa inside a clear plastic container with some liquid and other debris. The middle photo shows a pupa resting on a green surface. The bottom photo shows an adult fly with a black and yellow striped abdomen and transparent wings.</p>

8 衛生教育実施結果

	内容	対象	参加人数
4月	<ul style="list-style-type: none"> ・ H A C C P 計画書作成支援 ・ その他 	市場内食品取扱い施設	3
5月	<ul style="list-style-type: none"> ・ H A C C P 計画書作成支援 ・ その他 	市場内食品取扱い施設	5
12月	衛生講習会 <ul style="list-style-type: none"> ・ H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理について ・ 食中毒予防 ・ その他 	飲食店従事者	4
合計			12

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
平成26年	中央卸売市場食品衛生検査所における放射能濃度検査への取り組み	中央卸売市場食品衛生検査所
平成28年	中央卸売市場食品衛生検査所における放射能濃度検査への取り組み(H28)	中央卸売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
平成29年	川崎市中央卸売市場食品衛生検査所における放射能濃度検査への取り組み	中央卸売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 食品衛生だより

令和3年度 5月号 (vol.1)

食品衛生だより

川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所
TEL: 975-2245
FAX: 975-2116
mail: 40kensa@citykawasaki.jp

6月1日からのお知らせ【開始まで1か月を切りました】

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の完全義務化
令和2年6月1日に開始してから1年間の猶予期間を経て、完全に義務化されます。
義務化後は、検査所職員が実施状況を確認します。

新営業許可・届出制度の開始
営業許可施設は、次回更新時に新許可制度での新規許可申請が必要です。今まで報告業種で新たに届出対象となる施設は、令和3年11月30日までに届出しなくてはなりません。

変更株も対策は同じ！
新型コロナウイルス感染症対策を徹底しましょう

効果的な手洗い 参考文献 森功次他：感染症学雑誌80:496-500 (2006)

手洗方法	手洗いなし	流水で15秒	ハンドソープで10秒もみ洗い ↓ 流水15秒	ハンドソープで10秒もみ洗い ↓ 流水15秒を2セット
ウイルス数の変化	100万個	1万個	数百個	数個

図はイメージ

会話時のマスク着用 会食、喫煙時でも忘れずに

疑問点などは、食品衛生検査所(975-2245)までお問い合わせください
○管理棟2階常駐 ○開市日の午前8時半～9時半に場内監視しています

令和2年度市場内流通食品(青果物)の放射性物質検査結果

※北部市場・南部市場合計

検査総数23件中、基準値を超えるものは発見されませんでした

採取日	品目名	産地	検査結果[Bq/kg]		
			放射性セシウム		合計
			セシウム134	セシウム137	
6月18日	にんじん	千葉県	3.3未満	2.8未満	25未満
6月18日	きゅうり	群馬県	2.6未満	2.2未満	25未満
6月18日	メロン	茨城県	2.4未満	2.1未満	25未満
7月2日	じゃがいも	茨城県	2.7未満	2.3未満	25未満
7月2日	にんじん	千葉県	2.9未満	2.5未満	25未満
7月28日	トマト	群馬県	2.4未満	2.0未満	25未満
7月28日	ほうれん草	茨城県	3.2未満	2.7未満	25未満
7月28日	ピーマン	福島県	3.1未満	2.6未満	25未満
10月20日	キャベツ	群馬県	3.6未満	3.1未満	25未満
10月20日	きゅうり	埼玉県	2.8未満	2.4未満	25未満
10月20日	りんご	山形県	2.3未満	1.9未満	25未満
11月17日	しゅんぎく	群馬県	3.0未満	2.6未満	25未満
11月17日	だいごん	千葉県	2.8未満	2.3未満	25未満
11月17日	ブロッコリー	埼玉県	2.7未満	2.3未満	25未満
11月19日	にんじん	千葉県	3.2未満	2.7未満	25未満
11月19日	だいごん	神奈川県	2.5未満	2.2未満	25未満
2月2日	なす	千葉県	2.8未満	2.4未満	25未満
2月2日	チンゲン菜	茨城県	2.8未満	2.3未満	25未満
2月2日	だいごん	神奈川県	2.9未満	2.4未満	25未満
3月11日	しゅんぎく	福島県	3.2未満	2.7未満	25未満
3月11日	しいたけ	福島県	2.6未満	5.0	25未満
3月11日	れんこん	茨城県	2.5未満	2.2未満	25未満
3月11日	にんじん	埼玉県	2.8未満	2.4未満	25未満

食品衛生上の基準値
放射性セシウム(セシウム134とセシウム137の和)一般食品 100Bq(ベクレル)/kg

※表中の「(数値)未満」とは、放射線濃度が当該数値で表される検出限界値(検知が可能な最低濃度)に満たないことを示すものであり、対象品目や測定機器の精度により異なります。

※al (T1) シンチレーションスペクトロメーターによるスクリーニング検査であり、各種については実測値(参考値)を掲載しています。

令和3年度 食品衛生検査所職員の紹介

本間所長[※]、佐藤係長[※]、石堂係長[※] ※兼動してきた職員
池田監視員、田中監視員、長妻監視員、北沢監視員

奨励等：野崎所長、大原課長補佐

今年度も検査所業務への御協力をよろしくお願ひします

令和3年度 8月号 (vol.2)

食品衛生だより

川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所
TEL: 975-2245
FAX: 975-2116
mail: 40kensa@citykawasaki.jp

アニサキスによる食中毒

「酢・塩・醤油・ワサビ漬け、よく噛む」は予防になりません

正しい予防方法
○加熱(70℃以上、または60℃なら1分) ○冷凍(-20℃で24時間以上)
○新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く ○魚の内臓を生で提供しない
○目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する

※アニサキスによる食中毒

アニサキス幼虫が寄生した生鮮魚介類を生で食べると、幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こします。幼虫は、寄生している魚介類が死亡し時間が経過すると、内臓から筋肉に移動することが知られています。

<症状>
激しい腹痛、吐き気、嘔吐等、アレルギー症状(じんましん等)

<アニサキス幼虫が寄生している魚介類>
サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど

約2~3cm 白色の少し太い糸状

飲食店 テイクアウトの衛生管理チェック

□メニュー選び 鮮魚介類など生ものは避ける、加熱が必要な食品は中心部まで加熱する
□保管方法 調理後は「速やかに10℃以下に冷やす」もしくは「65℃以上で保管」
□お店の規模、調理能力に見合った数を作る
□購入後は速やかに食べるよう、お客さんに伝える

疑問点などは、食品衛生検査所(975-2245)までお問い合わせください
○管理棟2階常駐 ○開市日の午前8時半～9時半に場内監視しています

食品衛生法 営業許可施設の施設基準が変更・追加されました

食品衛生法の改正により、国が定める基準を参考に各自治体が営業の施設基準を定めることとなったため、食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例(神奈川県条例)が令和3年6月1日に改正されました。新しい施設基準の中の変更、追加された項目の一部をお知らせします。

手洗い設備

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

例

		
レバー式 (手指に触れることなく水栓を開閉できるもの)	センサー式	ボタン式

掃除用具

作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従業員が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。
食品取扱者等に対して確実に周知できる方法であれば、ラミネート加工されたマニュアルを壁に貼り付ける等の方法でも差し支えない。

例 

<参考資料> 新しい施設基準について、詳しくはこちらをご覧ください。

○神奈川県ホームページ 食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例
(<https://www.pref.kanagawa.jp/documents/34544/r3.pdf>)

○川崎市ホームページ 営業許可申請の手引き
(<https://www.city.kawasaki.jp/350/cmsfiles/contents/0000035/35564/tebiki.pdf>)

7月~9月 夏期食品の一斉監視実施中!

食中毒の発生防止及び不良食品を排除するため、監視指導を強化しています

令和3年度 12月号 (vol.3)

食品衛生だより

川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所
TEL: 975-2245
FAX: 975-2116
mail: 40kensa@city.kawasaki.jp

⚠️ ふぐの混入に注意

小魚のバックにふぐの稚魚・幼魚が混入する事件が起きています。魚介類の小分け販売時には、魚種の選別をお願いいたします。また、販売先にも注意喚起をしましょう。

実際に販売された商品の写真 [ふぐが混入した真あじのバック]
令和3年8月24日 愛知県報道発表資料

こちらも要確認 ふぐ加工製品※の表示について

※ふぐの処理がされたもの(未処理のふぐから有毒部位を完全に除去し、人の健康を損なわないようにしたもの)を調理し、又は加工して容器包装にいたれど、**精巣など**

ふぐ加工製品の届出施設で扱う製品には、食品表示法に基づく表示項目に加えて容器包装の見やすい箇所に以下の表示が必要です。

- ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの(いわゆるみがきふぐ)は、**「神奈川県条例に基づくふぐの処理済」**
- 精巣は**「精巣」**である旨(白字可)
詳しくは神奈川県ホームページをご覧ください。
(神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例について <https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/cnt/6576/p1016110.html>)

食品衛生だよりのテーマについてご意見等ございましたら、食品衛生検査所(975-2245)までお寄せください。○管理棟2階常駐 ○開市日の午前8時半～9時半は場内監視

ノロウイルス食中毒警戒情報 発令中!

対策を再確認しましょう

手洗い 全ての食中毒・感染症対策の基本です!
ノロウイルスには、アルコール消毒薬や酸性石鹸はあまり効果がありません。正しい手洗いで物理的にウイルスを洗い流しましょう!

調理器具の洗浄・消毒
85℃以上1分間以上の煮沸消毒もしくは0.02%塩素系消毒薬を使用
きれいに洗浄してから、消毒しましょう。汚い状態では、消毒効果が弱まります。

嘔吐物の適切な処理 0.1%塩素系消毒薬を使用

食品の中心部まで加熱 中心温度85～90℃以上で90秒間以上の加熱 二枚貝は要注意

健康管理 症状があるとき(下痢、熱、嘔吐など)は休む

年末年始に向けて、食品の衛生的取扱いと正しい表示を徹底してください

温度管理
○冷蔵庫・冷凍庫に入れる必要のある商品は、冷蔵庫・冷凍庫の大きさに見合った量を仕入れましょう。
○発泡スチロールには、十分な量の氷、保冷材やドライアイスを含めましょう。

食品表示
○大箱で仕入れて、小売り販売するときはそれぞれのパッケージに表示が必要です。
○期限を別に記載する必要がある商品には、忘れずに期限表示をつけてください。
特に、温度帯を変更して販売するときは、正しい期限を表示してください。

例
冷凍(-18℃以下)で仕入 → 解凍後、冷蔵(10℃以下)で販売

解凍日から7日以内の期限が特外に必要な!

12月1日～31日は年末食品一斉監視期間です

令和3年度 3月号 (vol.4)

食品衛生だより

川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所
TEL: 975-2245
FAX: 975-2116
mail: 40kensa@city.kawasaki.jp

食品表示に関する情報

令和4年4月1日から 全ての加工食品に、原材料の産地表示が必要です

一部の加工食品のみ義務付けられていた原材料の産地表示が、全ての加工食品に拡大されます。従来表示義務のあった22食品群については、今まで通りの表示を行ってください。
※外食、容器包装に入らずに販売する場合、作ったその場で販売する場合、及び輸入品は対象外

<表示の方法>

- ◎ 1番多い原材料が生鮮食品の場合、その産地を表示
- ◎ 2か国の原産地の原材料を使用：多い順に表示
- ◎ 3か国以上の原産地の原材料を使用：多い順に表示、3か国目以降はその他でも可

例

名称	無塩せきハム(スライス)
原材料名	豚肉(アメリカ産、国産、その他)、乳たんぱく、...

豚肉の使用量がアメリカ産>国産>その他であるという意味です。

- ◎ 1番多い原材料が加工食品の場合は、その製造地を表示

例

名称	清涼飲料水
原材料名	ブドウ果汁(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、...

ブドウ果汁が国内でつくられたという意味です。国産のブドウを使用しているという意味ではありません。ブドウの原産地が分かっている場合には、下の表示も構いません。

原材料名	ブドウ果汁(ブドウ(国産))、果糖ぶどう糖液糖、...
------	-----------------------------

※ブドウ果汁のうち、最も重量割合が大きい生鮮原材料であるブドウの原産地を表示しています。

<参考資料>
新しい原料原産地表示制度について、詳しくはこちらをご覧ください。
農林水産省「新しい原料原産地表示制度～事業者向け活用マニュアル～」
https://www.maff.go.jp/syoutan/hyoji/genzen_hyoji.html

食品衛生だよりのテーマについてご意見等ございましたら、食品衛生検査所(975-2245)までお寄せください。○管理棟2階常駐 ○開市日の午前8時半～9時半は場内監視

令和3年度 検査結果の報告

食品衛生検査所では、市場内で流通する食品の検査を実施しています。今年度も検査へのご協力ありがとうございました。

令和3年度 検査検体総数：492件

※市場で取扱い、健康安全研究所で検査したものも含む

- 細菌・ウイルス・食品添加物(着色料等)・残留農薬・残留動物用医薬品の検査
※検体によって、検査項目は異なる

主な検査内容・検査結果

生食用カキ 12件	魚介類(生食用含む) 35件
魚卵 5件	しらす、煮干し 19件
輸入果実 8件	漬物 21件
鶏卵 8件	惣菜・弁当類(飲食店・惣菜製造業から取込) 29件
拭取り検査(器具) 70件	拭取り検査(手指) 20件

・食品表示法違反の食品が1件確認され、適正表示を行うように指導しました。
・拭取り検査(手指)では、黄色ブドウ球菌や大腸菌群が検出された例がありました。事業者には、手洗いの励行等について指導しました。

- 放射性物質検査(北部市場・南部市場の合計)
検査検体数：21件(内 水産物8件、青果物13件)
検査の結果、基準値を超えるものは発見されませんでした。
※水産物の放射性物質検査の結果一覧は、以下に掲載

水産物の放射性物質検査結果一覧

※青果物については、次号で掲載予定
検査の結果、基準値を超えるものは発見されませんでした。

採取日	品目名	産地	検査結果[Bq/kg]		
			放射性セシウム		
			セシウム134	セシウム137	合計
R3.5.11	マコガレイ	岩手県	2.5未満	2.1未満	25未満
R3.5.11	マダラ	岩手県	2.4未満	2.0未満	25未満
R3.8.26	チダイ	宮城県	2.4未満	2.0未満	25未満
R3.8.26	ガザミ	宮城県	2.4未満	2.0未満	25未満
R3.12.16	ニベ	宮城県	2.3未満	2.0未満	25未満
R3.12.16	マサバ	岩手県	2.3未満	2.0未満	25未満
R4.1.13	ヒラメ	福島県	2.3未満	2.0未満	25未満
R4.1.13	シロギンガ	岩手県	2.3未満	2.0未満	25未満

・食品衛生法上の基準値 放射性セシウム(セシウム134とセシウム137の和) 一般食品 100Bq(ベクレル)/kg
・表中の「(数値)未満」とは、放射能濃度が当該数値で表される検出限界値(検知可能な最低濃度)に満たないことを示すものであり、対象品目と測定機器の精度により異なります。
・N(1) シンチレーション spektrometryによるスクリーニング検査であり、各種については 実測値(参考値)を掲載



食 品 衛 生 検 査 所 業 務 概 要

発 行 令 和 5 年 2 月

川 崎 市 健 康 福 祉 局 保 健 医 療 政 策 部

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