

令和4年度
(2022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 4 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	20

第3 調査・研究等

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

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（現在の保険医療政策部食品安全担当監視・表示担当）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。
- 令和4年 4月 南部市場における業務は、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）衛生課に移管された。

2 施設配置図及び食品衛生検査所の平面図

川崎市中央卸売市場食品衛生検査所



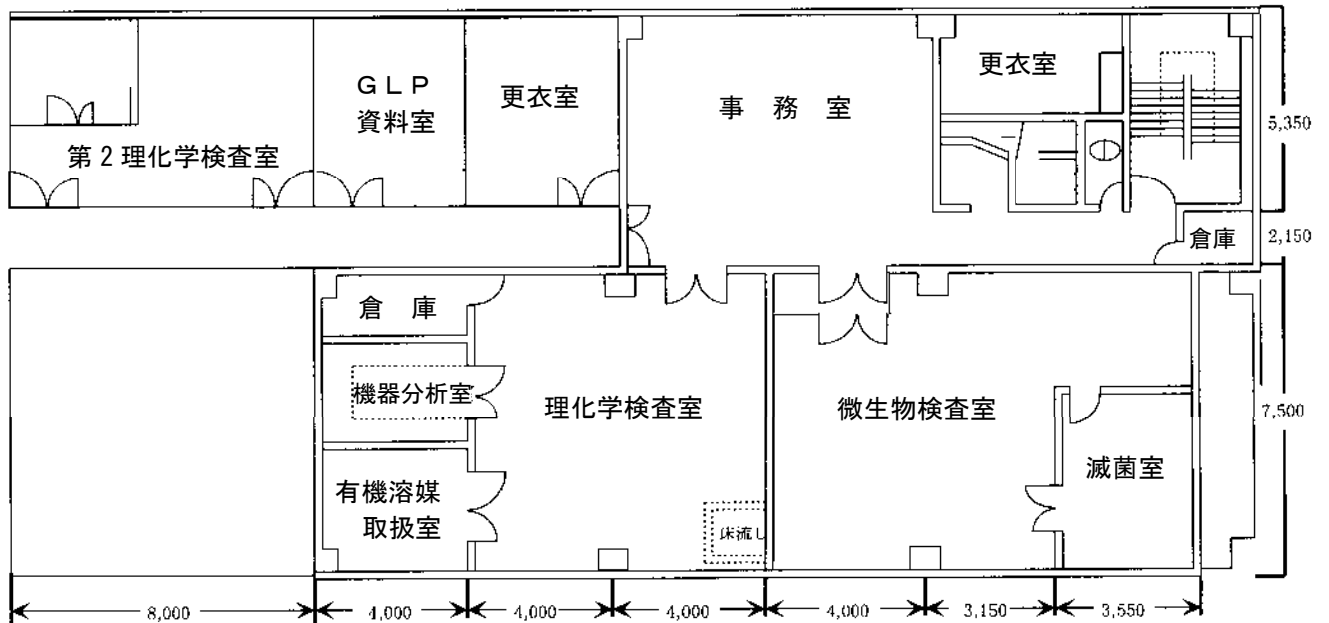
所在地：川崎市宮前区水沢1-1-1

電話：044(975)2245

FAX：044(975)2116

(北部市場の敷地面積：168,587㎡)

検査所平面図（面積 363㎡）



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 2023年度)

(2) 市場内業者

			小計
卸売業者	青果部	1	4社
	水産物部	2	
	花き部	1	
仲卸業者	青果部	19	65社
	水産物部	44	
	花き部	2	
関連業者	食品等販売業	35	74社
	容器包装等販売業	4	
	運送業	4	
	冷凍・冷蔵業	1	
	飲食店	13	
	その他	17	

(川崎市卸売市場概要 2023年度)

(3) 取扱量の推移

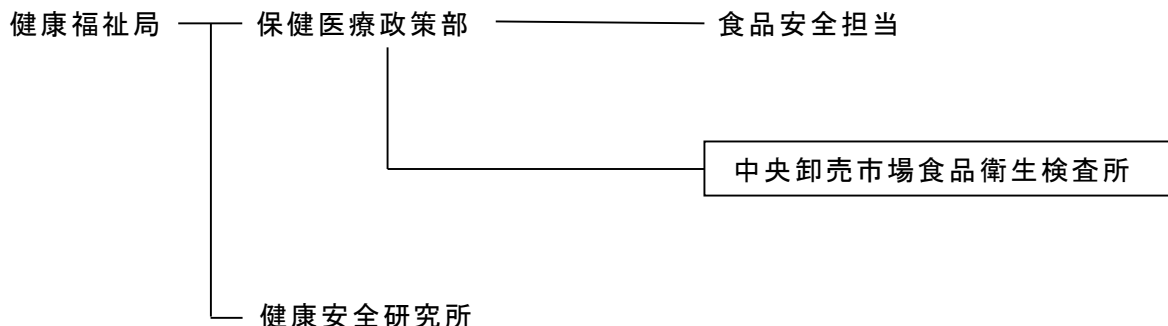
(単位：青果及び水産はトン、花きは千本)

		30年	1年	2年	3年	4年
北部市場	青果	96,025	96,204	99,515	98,558	95,071
	水産	25,674	25,629	23,149	22,588	19,438
	花き	42,874	39,914	36,696	34,594	32,907

(令和4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4年4月1日現在）

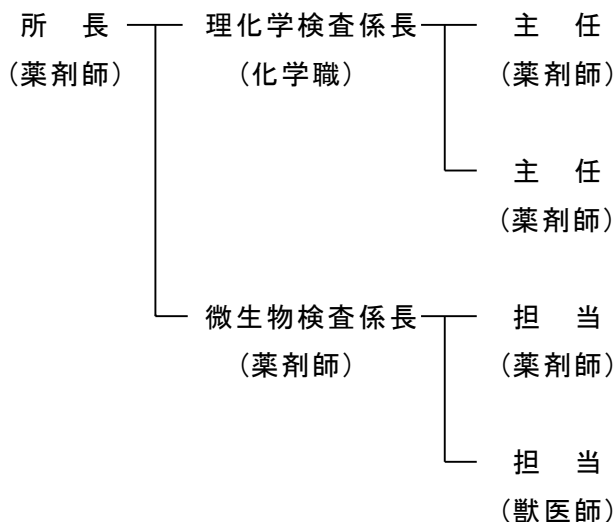
中央卸売市場食品衛生検査所は、中央卸売市場北部市場において食品衛生法等に基づき場内営業施設等の監視指導及び食品等の収去検査を実施し、市場を流通する食品の安全確保を目的として設置されている。



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4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。

(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
	実体顕微鏡	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
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4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	厚生労働省及び消費者庁通知に基づき、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。	令和4年7月1日 ～ 8月31日
	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4年8月1日 ～ 8月31日
	年末食品一斉監視	厚生労働省及び消費者庁通知に基づき、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。	令和4年12月1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	鮮魚介類等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4年10月 ～令和5年1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)	123	21,960	21,731
旧食品衛生法に基づく許可	飲食店営業	16	133	-
	魚介類販売業	28	8,649	8,646
	魚介類せり売営業	2	165	160
	食品の冷凍又は冷蔵業	-	-	-
	喫茶店(自販機)	5	-	-
	乳類販売業	-	-	-
	食肉処理業	1	257	256
	食肉販売業	1	492	490
	そうざい製造業	3	845	842
	氷雪製造業	1	1	-
	小計	57	10,542	10,394
改正食品衛生法に基づく許可	飲食店営業	6	47	-
	調理機能を有する自動販売機	2	-	-
	食肉販売業	2	281	279
	魚介類販売業	39	8,166	8,152
	魚介類せり売営業	2	165	159
	水産製品製造業	4	376	373
	そうざい製造業	2	188	180
	食品の小分け業	1	82	81
	小計	58	9,305	9,224
	魚介類加工業(旧県条例)※	1	651	651
	ふぐ営業認証店(県条例)	7	1,462	1,462

(令和5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)	105	21,838	21,776
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	417	412
	食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)	2	393	388
	乳類販売業	1	114	110
	コップ式自動販売機	2	-	-
	野菜果物販売	24	4,907	4,894
	米穀類販売業	1	257	256
	その他の食料・飲料販売業	37	8,310	8,284
	その他	5	8	-
		小計	74	14,406
	ふぐ加工製品販売所(県条例)	31	7,432	7,432

(令和5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
4	中央卸売市場 食品衛生検査所	353	486	2,213	323	1,679	163	534
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	酸 化 防 止 剤	放 射 性 物 質	そ の 他
			検 体 数	項 目 数							
総 数	353	2,213	163	534	400	10	50	18	12	44	-
魚 介 類	41	245	10	20	-	-	-	-	-	20	-
かき	生 食 用	10	80	-	-	-	-	-	-	-	-
	加 工 用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	殻 付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚 介 類	魚 肉 ね り 製 品	69	440	69	233	207	-	26	-	-	-
	煮 干 ず	6	12	6	12	-	-	-	12	-	-
	し ら ず	4	24	-	-	-	-	-	-	-	-
	佃 煮	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加 工 品	魚 た ら こ	2	18	2	4	-	2	2	-	-	-
	す じ こ ・ い くら	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	卵 数 の 子	1	9	1	2	-	1	1	-	-	-
	そ の 他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉 卵 類	食 肉	4	40	-	-	-	-	-	-	-	-
	食 肉 製 品	7	101	7	30	21	7	2	-	-	-
	鶏 卵	4	12	-	-	-	-	-	-	-	-
冷 凍 食 品	無 加 熱 摂 取	4	16	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍 結 前 加 熱	2	8	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍 結 前 未 加 熱	2	8	-	-	-	-	-	-	-	-
青 果 物	野 菜	11	22	11	22	-	-	-	-	22	-
	果 物	1	2	1	2	-	-	-	-	2	-
	そ の 他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清 菓	涼 飲 料 水	2	23	2	19	16	-	1	2	-	-
	菓 子	3	8	2	2	-	-	2	-	-	-
	漬 物	16	269	16	74	48	-	10	16	-	-
	レ ト ル ト 食 品	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	6	36	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ う 菜	46	297	26	84	78	-	6	-	-	-
	め ん 類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	豆 腐	10	70	10	30	30	-	-	-	-	-
	そ の 他 の 食 品	6	40	-	-	-	-	-	-	-	-
	拭 取	器 具 拭 取	71	315	-	-	-	-	-	-	-
手 指 拭 取		22	110	-	-	-	-	-	-	-	-
そ の 他 拭 取		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷 器 具	雪 氷	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-
	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	セレウス菌	ノロウイルス	その他
	検体数	項目数													
総数	323	1,679	322	287	51	314	186	73	58	58	33	165	107	10	15
魚介類	31	225	31	31	-	31	2	36	31	31	5	25	2	-	-
かき	生食用	10	80	10	-	10	10	-	20	10	10	-	-	-	10
	加工用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	殻付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	魚肉ねり製品	69	207	69	69	-	69	-	-	-	-	-	-	-	-
	煮干し	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	しらす佃煮	4	24	4	4	-	4	-	4	4	4	-	-	-	-
加工品	魚たらし	2	14	2	2	-	2	2	2	2	-	-	-	-	-
	すじこ・いくら	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	卵数の子	1	7	1	1	-	1	1	1	1	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉卵類	食肉	4	40	4	4	-	4	4	-	-	4	20	-	-	-
	食肉製品	7	71	7	1	6	7	7	-	-	7	35	-	-	1
	鶏卵	4	12	4	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	無加熱摂取	4	16	4	4	-	4	4	-	-	-	-	-	-	-
	凍結前加熱	2	8	2	2	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-
	凍結前未加熱	2	8	2	-	2	2	2	-	-	-	-	-	-	-
青果物	野菜	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料	水	2	4	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	菓子	1	6	1	1	1	1	1	-	-	-	-	1	-	-
	漬物	16	195	16	-	16	16	16	9	9	9	16	80	-	8
	レトルト食品	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
	弁当・調理パン	6	36	6	6	6	6	6	-	-	-	-	6	-	-
	そうめん類	46	213	46	46	6	46	46	1	1	1	-	20	-	-
	豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他の食品	10	40	10	10	-	10	10	-	-	-	-	-	-	-
拭取	器具拭取	71	315	71	71	-	71	51	-	-	-	-	51	-	-
	手指拭取	22	110	22	22	-	22	22	-	-	-	-	22	-	-
	その他拭取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷器その他	雪	1	4	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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

生食用かき10検体を検査し、成分規格違反・陽性検体は0件であった。

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					
					陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
総計	10	10	10	10	10	10	10	10	10
10月	3	3	3	3	3	3	3	3	3
12月	4	4	4	4	4	4	4	4	4
1月	3	3	3	3	3	3	3	3	3

(2) 生食用かきのノロウイルス検査結果

生食用かき10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、岡山県産	10	0

(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 検体 数	項目 数	細菌 数	大腸 菌 群	E・ c・ o・ l・ i	(腸 炎 ビ ブ リ オ 含 む オ ー ト)	バ ビ ル ニ ブ フ イ リ カ ス オ	ビ ブ リ オ ミ ミ カ ス	○ 腸 管 出 血 性 大 腸 菌	腸 管 出 血 性 大 腸 菌 の 他	黄色 ブ ド ウ 球 菌	サル モ ネ ラ 属 菌	セ レ ウ ス 菌
総数	107	477	107	107	-	43	38	38	5	25	107	5	2
鮮魚介類 (かき除く)	31	225	31	31	-	36	31	31	5	25	31	2	2
魚 介 類 加 工 品	魚肉 ねり製品	69	207	69	69	-	-	-	-	-	69	-	-
	しらす	4	24	4	4	-	4	4	4	-	4	-	-
	佃煮	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	魚卵	3	21	3	3	-	3	3	3	-	3	3	-
	その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(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、15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	15	
生かき	10	3.0未満(10)
ホタテ	2	3.0未満(2)
ホタテ貝柱	1	3.0未満(1)
開き赤貝	2	3.0未満(2)

(5) 食肉の微生物検査結果

食肉4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	4	40 (5)	4	4 (2)	4 (1)	4 (2)	4	20
鶏肉	4	40 (5)	4	4 (2)	4 (1)	4 (2)	4	20

注： () 内の数値は陽性検体数(再掲)

(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	1/2	2/2
		検出値	不検出	不検出	不検出～0.001	0.0010～0.0022
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	米国、オーストラリア			
レモン	2	検出率	0/2	0/2	0/2	2/2
		検出値	不検出	不検出	不検出	0.0015～0.0016
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	米国			
グレープフルーツ	2	検出率	0/2	0/2	1/2	2/2
		検出値	不検出	不検出	不検出～0.002	0.0012～0.0017
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	米国、イスラエル国			
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)	0.0020
		原産国	米国、エクアドル			

(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22検体（農産物12、水産物10）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、放射性セシウム検出値が当該数値で表される測定下限値(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。
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)を有効数字2桁で掲載します。

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	R4.5.10	ウマヅラハギ	水産物	一般食品	宮城県	2.2未満	1.9未満	基準値以下
2	R4.5.10	サメガレイ	水産物	一般食品	岩手県	2.3未満	2.0未満	基準値以下
3	R4.5.10	アイナメ	水産物	一般食品	岩手県	2.3未満	2.0未満	基準値以下
4	R4.6.21	きゅうり	農産物	一般食品	福島県	2.6未満	2.3未満	基準値以下
5	R4.6.21	ズッキーニ	農産物	一般食品	栃木県	2.5未満	2.2未満	基準値以下
6	R4.6.21	にんじん	農産物	一般食品	千葉県	2.8未満	2.4未満	基準値以下
7	R4.7.19	トマト	農産物	一般食品	群馬県	2.3未満	2.0未満	基準値以下
8	R4.7.19	小松菜	農産物	一般食品	群馬県	2.9未満	2.5未満	基準値以下
9	R4.7.19	ピーマン	農産物	一般食品	福島県	3.0未満	2.6未満	基準値以下
10	R4.9.6	イシモチ(シログチ)	水産物	一般食品	宮城県	2.3未満	2.0未満	基準値以下
11	R4.9.6	チダイ	水産物	一般食品	宮城県	2.3未満	2.0未満	基準値以下
12	R4.9.6	カマス	水産物	一般食品	宮城県	2.3未満	2.0未満	基準値以下
13	R4.10.18	りんご	農産物	一般食品	山形県	2.3未満	2.0未満	基準値以下
14	R4.10.18	トマト	農産物	一般食品	茨城県	2.5未満	2.2未満	基準値以下
15	R4.10.18	きゅうり	農産物	一般食品	山形県	2.7未満	2.4未満	基準値以下
16	R4.12.8	スズキ	水産物	一般食品	福島県	3.3	2.2	基準値以下
17	R4.12.8	チダイ	水産物	一般食品	福島県	2.3未満	2.0未満	基準値以下
18	R5.1.19	ヒイカ	水産物	一般食品	宮城県	2.4未満	2.1未満	基準値以下
19	R5.1.19	ヒラメ	水産物	一般食品	福島県	2.4未満	2.1未満	基準値以下
20	R5.1.24	こかぶ	農産物	一般食品	千葉県	2.7未満	2.3未満	基準値以下
21	R5.1.24	なす	農産物	一般食品	千葉県	2.7未満	2.3未満	基準値以下
22	R5.1.24	だいこん	農産物	一般食品	千葉県	2.6未満	2.2未満	基準値以下

(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

中央卸売市場を流通する食品を収去し、貝毒・残留農薬等の検査を川崎市健康安全研究所で実施したが、基準値違反等はなかった。

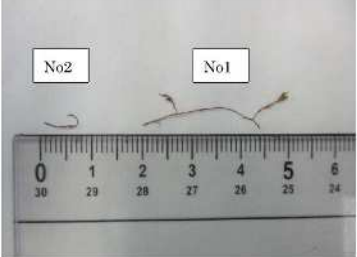

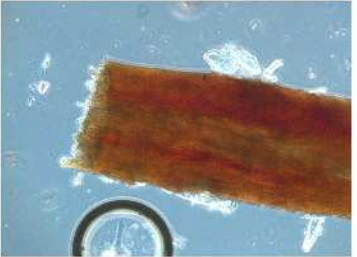
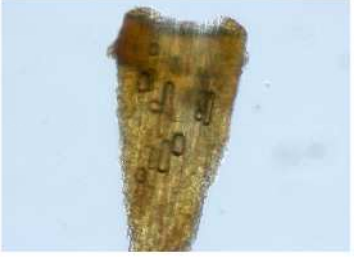
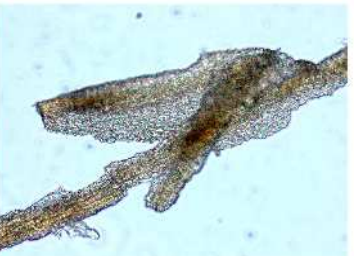
	検査体数	検査項目数	理化学							微生物								
			総数		防ばい剤	残留動物用医薬品	残留農薬	貝毒・ふぐ毒	その他	総数		細菌	大腸菌	大腸菌	サルモネラ属菌	カンピロバクター	腸管出血性大腸菌O157	その他の腸管出血性大腸菌
			検査体数	検査項目数						検査体数	検査項目数							
総数	41	1,134	41	1,134	32	145	950	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
魚介類	5	32	5	32	-	26	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
魚介類加工品	1	1	1	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
肉卵類	食肉	4	56	4	56	-	56	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	鶏卵	3	51	3	51	-	51	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
冷凍食品	無加熱摂取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	凍結前加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	凍結前未加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	生食用冷凍鮮魚介類	1	12	1	12	-	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
青果物	野菜	18	900	18	900	-	-	900	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	果物	9	82	9	82	32	-	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
漬物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
拭取り	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	





注：()内は違反件数・陽性検体数の再掲

6 違反食品等

令和4年度、違反はありませんでした。

7 苦情・相談

No.	苦情・相談内容	調査結果	画像
1	<p>しらすの中に植物のような異物あり。海藻なのか植物なのか知りたい。</p>	<p>異物は長さ約3cm（以下No.1）、長さ約7mm（以下No.2）の2個あり。</p> <p>○キサントプロテイン反応 No.1陽性 No.2判別不可（反応が弱い）</p> <p>○カタラーゼ試験 No.1陽性 No.2未実施</p> <p>○形態観察（他部署で実施） No1について、実体顕微鏡と光学顕微鏡により観察した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物は表皮細胞と思われる特徴を有し、植物片であると思われた。 ・陸上植物にある維管束や気孔などの組織は観察できないことから、陸上植物ではないと思われた。 ・植物片の大きさに対して、茎部の分枝が細かいこと、茎の外側に細胞が密集している皮細胞に対して、茎の中心部の細胞が散在している髄細胞が観察されないなど、海藻が乾燥などにより生じた現象が観察された。 <p>以上から総合的に判断し、異物は海藻と思われた。 相談者に調査内容を説明した。</p>	    

No.	苦情・相談内容	調査結果	
2	販売したメカジキに黒い異物が付着していたと販売先から指摘を受けた。異物が何か知りたい。	メカジキの切り身に付着していた異物は2つで、いずれも黒色の袋状で5mm程と8mm程だった。異物を切断し、中身を顕微鏡で確認したところ、一部細胞様のものが観察できた。ディディモソイド類と推定し、相談者にその旨説明した。	  
3	販売したメカジキに異物と見受けられる斑点が多数見受けられたと指摘を受けた。斑点は何か知りたい。	斑点は3mm～5mm程度の大きさで色は褐色（緑色）。白身の筋肉部分の中に均等に並んでいた。多いものでは10個程度の斑点が並んでいた。顕微鏡で斑点を見たが、筋肉部位と組織構造は相違なかった。斑点の中に見られた筋のような構造物も顕微鏡で観察したが、こちらも筋肉部位と同じ組織構造であった。以上の結果から、斑点は異物ではなく、カジキマグロの切り身に見られる色の異なる筋肉だと推測した。そして、通常は赤色だが、相談品では変色し褐色になったと考えられた。また、変色の原因としては、特定できないが鮮度低下が疑われた。相談者にその旨説明した。	

8 衛生教育実施結果

	内容	対象	参加人数
7月	<ul style="list-style-type: none"> ・ 検査所業務の案内 ・ 着色料の分離実験 ・ 微生物検査に関する講義・手洗い実験 ・ 場内見学 	一般市民	9 (親子4組)
8月	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品表示の基礎と最新情報 ・ 食品の衛生的な取扱いについて ・ その他 <p>同じ内容で2日程で実施</p>	市場内食品取扱施設	33 (第1回21名・第2回12名)
2月	<ul style="list-style-type: none"> ・ HACCPについて <p>同じ内容で2日程で実施</p>	市場内食品取扱施設	13 (第1回8名・第2回5名)
合計			55

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4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: 48kcs@city.kawasaki.jp

市場の皆さん、日頃から検査業務に御協力いただきありがとうございます。
今年度もどうぞよろしくお願いいたします。

★令和4年度 食品衛生検査所職員の紹介

人事異動等に伴い、次の7名の新体制となりました。

本間所長	佐藤係長	石堂係長	藤村しくも係長(兼)
油田初任係	佐野初任係	北沢初任係	はすみ初任係

所属：日中検査員
●食品衛生検査所HP
<https://www.city.kawasaki.jp/shisetsu/category/46-1-0-0-0-0-0-0.html>

★温度管理に気をつけましょう

例年のことですが、これから夏に向け気温が上昇していきます。

温度管理は、**食中毒予防3原則「つけない・ふやさない・やっつける」**の「**ふやさない**」に当たる重要な要素です。

不適切な温度管理により、大切な商品の劣化だけでなく、**食中毒を引き起こす細菌の増殖を容易に**してしまいます。

商品は適切な温度で保管・陳列しましょう

★廃棄物を適切に処理しましょう

魚の内臓や野菜くず等の廃棄物は汚染を招き、カラスやネズミ、衛生害虫などを引き寄せる原因ともなります。

廃棄物はゴミバケツなどにもれなく入れ、きちんとフタをして、できるだけ早く処理するようお願いいたします。

清潔な市場を保っていきましょう。

★令和3年度市場内流通食品(青果物)の放射性物質検査結果

検査総数13件中、基準値を超えるものは発見されませんでした。
※北沢市場・南沢市場合計

採取日	品目名	産地	検査結果(Bq/kg)		合計
			セシウム134	セシウム137	
6月22日	にんじん	千葉県	0.4未満	2.9未満	25未満
6月22日	じゃがいも	茨城県	2.7未満	2.3未満	25未満
6月22日	なす	山梨県	2.9未満	2.5未満	25未満
6月24日	にんじん	千葉県	3.2未満	2.7未満	25未満
10月19日	きゅうり	群馬県	2.7未満	2.3未満	25未満
10月19日	とまと	茨城県	2.5未満	2.1未満	25未満
10月19日	ピーマン	茨城県	2.8未満	2.4未満	25未満
10月21日	きゅうり	埼玉県	2.8未満	2.4未満	25未満
12月2日	きゅうり	埼玉県	2.7未満	2.3未満	25未満
12月2日	にんじん	千葉県	2.4未満	2.0未満	25未満
3月1日	小松菜	茨城県	2.7未満	2.3未満	25未満
3月1日	とまと	茨城県	2.7未満	2.3未満	25未満
3月1日	きゅうり	群馬県	2.9未満	2.5未満	25未満

●青果物以上の検査は、放射能サークル(セシウム134+セシウム137)に100%検査済み。●検査1(放射)検査とは、放射性物質が検出された場合は検査対象(検査可能な検査項目)に該当しないこともございます。●検査項目別の検査結果の状況により異なります。

※HP(HP:放射性物質検査結果)には、検査結果が掲載されています。

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、発行後半年以内(9/5-2/4)までお寄せください。◎青果物2号野菜 ◎開市日の午前8時～9時半は場内販売

令和4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: 48kcs@city.kawasaki.jp

★夏期食品一斉監視を実施中です

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。

皆様にお引き続き温度管理等、衛生管理をお願いいたします。

★加工食品における原料原産地表示について

令和4年3月発行の食品衛生だより※で紹介した「加工食品における原料原産地の表示」について、今日他の表示方法についてご紹介します。
(※過去発行の食品衛生だよりより、表示上の食品衛生検査所HPからご紹介します。)

(1) 原材料名の後に表示する方法と、原料原産地の枠を設ける方法

・表示例1 原材料名の枠内に、原材料名の後に括弧書きして表示

名称	無塩せきハム(スライス)
原材料名	豚肉(国産)、乳たんぱく、...

・表示例2 原材料名の枠と別に、原料原産地の枠を設けて表示

名称	無塩せきハム(スライス)
原材料名	豚肉、乳たんぱく、...
原料原産地	国産(豚肉)

対象となる原材料名を記して表示

(2) 大振り表示: 使用済みの原産地・製造地が**外国3か国以上の場合**、外国の原産地・製造地を「輸入」や「外国製造」としてまとめて表示することが可能

名称	無塩せきハム(スライス)	国産と輸入品の両方を使用する場合、国産を輸入品(3か国以上の原料)と併記して国産品と同等ののから表示
原材料名	豚肉(国産、輸入)、乳たんぱく、...	

★ふく加工製品の取扱いについて

ふく加工製品は容器包装に入れ、適切な表示が必要になります。

そのため、容器包装から取り出しでしまったり、表示をなくしてしまうと**ふく加工製品取扱等の届出施設**では販売できなくなってしまいます。

商品が容器から取り出さず、表示が添付されていることをご確認ください。

※ふく加工製品: ふくの処理がされたもの(未処理のふくから有害部位を完全に除去し、入の標準を損なわないようにしたもの)を指し、又は加工して**密着包装に**入れたものがふくや、冷凍など。

◎詳しくは神奈川県HP「神奈川県ふく取扱い及び販売条例について」をご覧ください。

★夏休み 市場食品衛生検査所体験の実施

7月29日に川崎市内の小学生とその保護者を対象とした市場検査所体験を実施しました。土場内見学や、市場の仕組みの紹介、食品の検査体験等を行い、市場の食品の安全について学んでいただきました。

★HACCPの衛生教育について

この食品衛生だよりも皆様で共有して、社内の衛生教育にお役立てください。

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、発行後半年以内(9/5-2/4)までお寄せください。◎青果物2号野菜 ◎開市日の午前8時～9時半は場内販売
食品衛生検査所HP
<https://www.city.kawasaki.jp/shisetsu/category/46-1-0-0-0-0-0.html>



食 品 衛 生 検 査 所 業 務 概 要

発 行 令 和 6 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