

令和5年度
(2023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	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	令和 5 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)	届出営業	9
3	年度別検査状況	10
4	食品等の試験結果	11
5	食品・検査項目別検査状況	13
(1)	生食用かきの微生物検査結果	13
(2)	生食用かきのノロウイルス検査結果	13
(3)	魚介類及びその加工品の微生物検査結果	14
(4)	生食用鮮魚介類等の腸炎ビブリオ規格検査結果	14
(5)	食肉の微生物検査結果	15
(6)	輸入果実類の防カビ剤検査結果	16
(7)	生鮮食品の放射性物質検査結果	17
(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	18
6	違反食品等	19
7	苦情・相談	19
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。
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。

令和 5 年 4 月 北部市場内施設の許認可に関する業務が、宮前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）衛生課から移管された。また、川崎市内北部地域の大規模食品製造施設に関する業務が、保健医療政策部食品安全担当及び麻生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）衛生課から移管された。

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



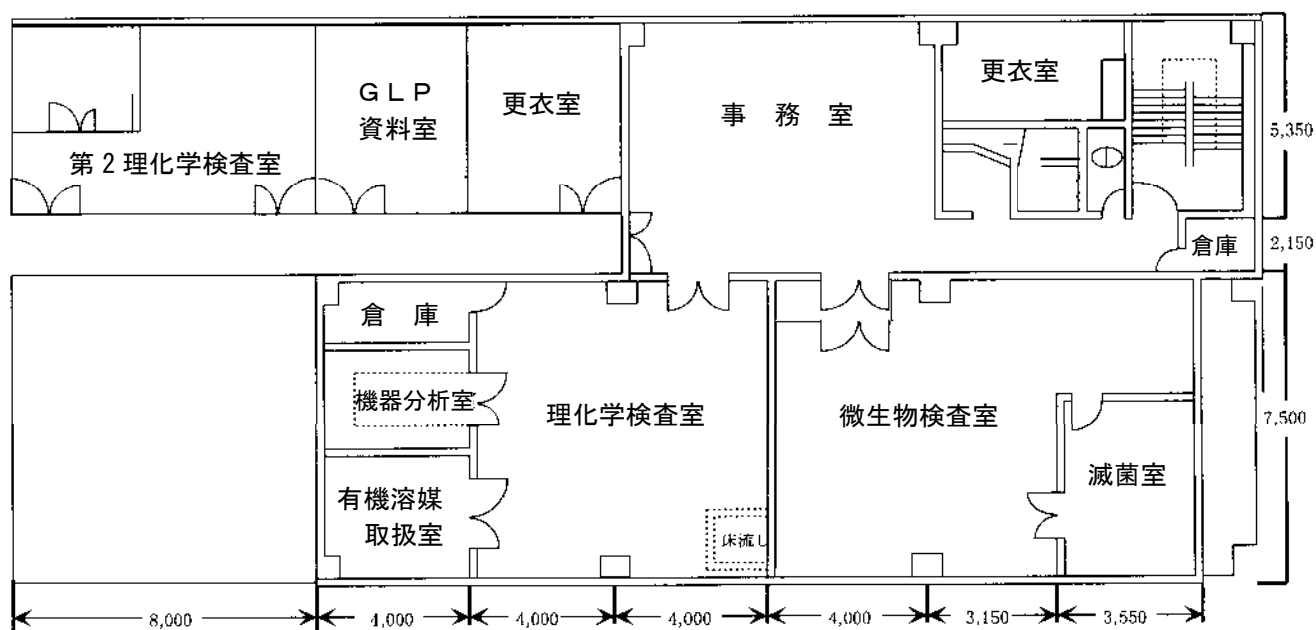
所在地：川崎市宮前区水沢1-1-1

電話：044(975)2245

FAX：044(975)2116

(北部市場の敷地面積：168,587 m²)

検査所平面図（面積 363 m²）



3 市場施設の概要

(1) 主要施設 (単位：m²)

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 2024年度)

(2) 市場内業者 (単位：社)

卸売業者	青果部	1	4
	水産物部	2	
	花き部	1	
仲卸業者	青果部	16	60
	水産物部	42	
	花き部	2	
関連業者	食品等販売業	34	70
	容器包装等販売業	4	
	運送業	4	
	冷凍・冷蔵業	1	
	飲食店	12	
	その他	15	

(川崎市卸売市場概要 2024年度)

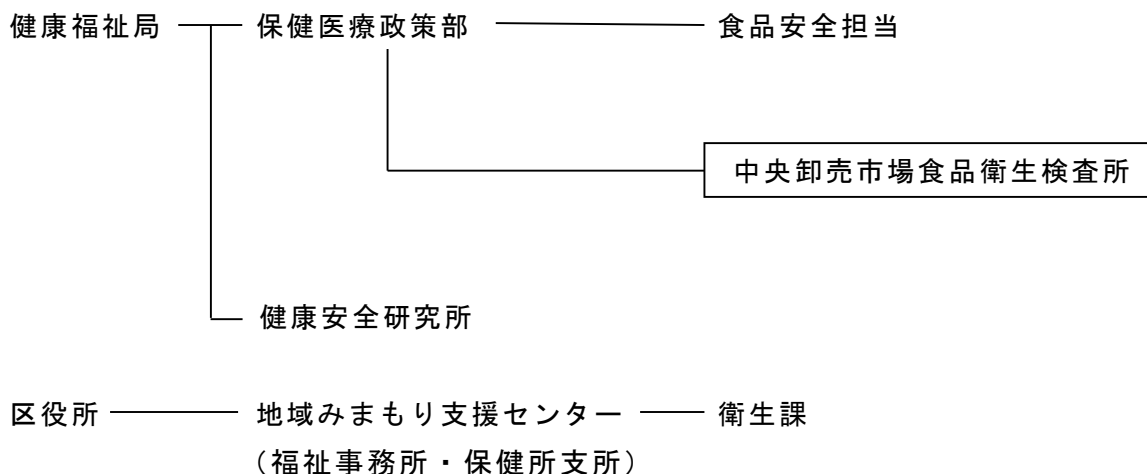
(3) 取扱量の推移 (単位：青果及び水産はトン、花きは千本)

		1年	2年	3年	4年	5年
北部市場	青果	96,204	99,515	98,558	95,071	92,318
	水産	25,629	23,149	22,588	19,438	16,941
	花き	39,914	36,696	34,594	32,907	30,584

(令和5年川崎市卸売市場年報)

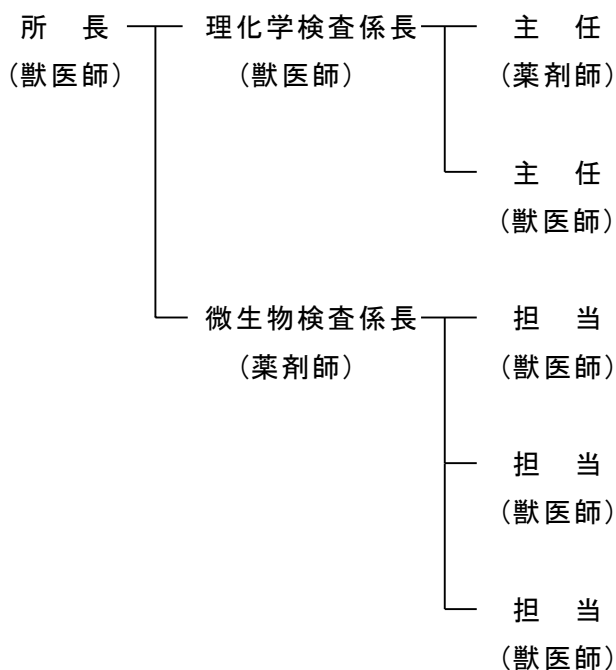
4 食品衛生検査所の目的及び組織（令和5年4月1日現在）

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及び食品表示法に基づき場内営業施設及び川崎市北部地域の大規模食品製造施設に対する許認可及び監視指導並びに食品等の収去検査を実施し、川崎市内を含む広域に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（令和5年4月1日現在）

中央卸売市場食品衛生検査所（総数8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

大規模食品製造施設、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。

エ HACCP監視

監視対象施設におけるHACCPに沿った衛生管理の導入確認を実施している。

(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、食品等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。

(8) 許認可業務

場内営業施設及び市内北部地域の大規模食品製造施設の食品衛生法等に基づく営業許可、認証等の申請受付及び審査等を実施している。

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	1
	電子天秤	2
	精密天秤	1
	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	4
	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)	4
	恒温水槽	3
	電子天秤	2
	ストマッカー	2
	超音波ピペット洗浄器	1
	サーマルサイ클ラー	1
	安全キャビネット	1
	リアルタイムPCR装置	1
	コロニーカウンター	1

第2 業 務 実 績

1 令和5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5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5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5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
	HACCP導入状況の調査・指導	HACCPに沿った衛生管理の導入状況の調査及び適切に実施するよう指導を行った。	年 間
食 品 等 の 検 査	川崎市衛生指導基準	市内で製造、加工された食品の検査を実施した。主な検査項目は、細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等である。	年 間
	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
	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	広島県において開催された同大会に参加した。	令和5年11月9日 及び10日
	全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会	千葉市において開催された同大会に参加した。	令和5年6月30日
	全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会研修会	東京都において開催された研修会に参加した。	令和6年2月22日
	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）	さいたま市及び書面にて開催された同連絡会に参加した。	第1回（さいたま市） 令和5年5月26日 第2回（書面開催） 令和6年2月16日
	全国食品衛生監視員協議会第63回関東ブロック研修大会及び総会	新潟県において開催された研修会に参加した。	令和5年8月25日

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)	120	20,860	20,569
旧食品衛生法に基づく許可	飲食店営業	12	96	－
	菓子製造業	1	2	－
	魚介類販売業	20	6,094	6,071
	魚介類せり売営業	2	194	192
	喫茶店(自販機)	3	－	－
	食肉処理業	1	258	256
	食肉販売業	1	259	257
	そうざい製造業	2	619	619
	氷雪製造業	1	－	－
	小計	43	7,522	7,395
改正食品衛生法に基づく許可	飲食店営業	12	64	－
	調理機能を有する自動販売機	3	1	－
	食肉販売業	2	517	512
	魚介類販売業	44	9,852	9,775
	魚介類せり売営業	2	195	192
	菓子製造業	1	2	－
	水産製品製造業	4	769	768
	酒類製造業	1	1	－
	そうざい製造業	2	266	257
	食品の小分け業	1	257	256
	小計	72	11,924	11,760
	魚介類加工業(旧県条例)※	0(1)	128	128
	ふぐ営業認証店(県条例)	5	1,286	1,286

()内は令和5年4月1日時点の件数

(令和6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)	109	22,430	22,344
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)	1	262	257
	食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)	1	262	256
	乳類販売業	0(1)	5	－
	コップ式自動販売機	3	1	－
	野菜果物販売	25	5,036	5,011
	米穀類販売業	1	257	256
	その他の食料・飲料販売業	45	9,359	9,325
	その他	4	9	－
	小計	80	15,191	15,105
	ふぐ加工製品販売所(県条例)	29	7,239	7,239

()内は令和5年4月1日時点の件数

(令和6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
5	中央卸売市場 食品衛生検査所	313	469	2,165	287	1,587	182	578
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

		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
総	数	313	2,165	182	578	469	9	44	12	4	40	-
魚	介 類	38	282	10	20	-	-	-	-	-	20	-
か き	生 食 用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	加 工 用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	殻 付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚 介 類	魚 肉 ね り 製 品	71	441	71	228	213	-	15	-	-	-	-
	煮 干	2	4	2	4	-	-	-	-	4	-	-
	し ら す	3	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	佃 煮	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加 工 品	魚 た ら こ	4	44	4	8	-	4	4	-	-	-	-
	す じ こ ・ い く ら	1	11	1	2	-	1	1	-	-	-	-
	卵 数 の 子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉 卵 類	食 肉	4	48	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	食 肉 製 品	3	44	3	13	9	3	1	-	-	-	-
	鶏 卵	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷 凍 食 品	無 加 熱 摂 取	4	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍 結 前 加 熱	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍 結 前 未 加 熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青 果 物	野 菜	10	20	10	20	-	-	-	-	-	20	-
	果 物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清 菓 漬 レ ト ル ト 食 品 弁 当 ・ 調 理 パ ン そ う 菜 め ん 類 豆 腐 そ の 他 の 食 品	水	2	23	2	19	16	-	1	2	-	-	-
	子	2	5	2	5	3	-	2	-	-	-	-
	物	10	181	10	45	30	-	5	10	-	-	-
	食 品	3	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	2	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ う 菜	60	431	56	181	168	-	13	-	-	-	-
	め ん 類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	豆 腐	9	76	9	27	27	-	-	-	-	-	-
	そ の 他 の 食 品	6	55	2	6	3	1	2	-	-	-	-
	拭 取	器 具 拭 取	65	365	-	-	-	-	-	-	-	-
手 指 拭 取		11	69	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そ の 他 拭 取		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷 器 具 ・ 包 装 そ の 他	雪	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

注: ()内は違反件数の再掲

		微生物															
		総数		細菌	大腸菌	E. coli	大腸菌	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	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
		数	数														
総数		287	1,587	284	185	145	142	279	158	54	45	45	29	145	62	-	14
魚介類		28	262	28	3	28	28	28	-	37	28	28	9	45	-	-	-
かき	生食用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	加工用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	殻付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	魚肉ねり製品	71	213	71	71	-	-	71	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	煮干	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	しらす	3	22	3	1	3	3	3	-	3	3	3	-	-	-	-	-
	佃煮	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加工品	魚たらし	4	36	4	4	4	4	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-
	すじこ・いくら	1	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-
	卵数の子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉卵類	食肉	4	48	4	4	4	4	4	4	-	-	-	4	20	-	-	-
	食肉製品	3	31	3	1	2	-	3	3	-	-	-	3	15	-	-	1
	鶏卵	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	無加熱摂取	4	16	4	4	-	-	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍結前加熱	1	4	1	1	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍結前未加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青果物	野菜	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	菓子	2	4	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	漬物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	レトルト食品	9	136	9	4	9	9	9	9	9	9	9	9	45	-	-	6
	弁当・調理パン	3	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6
	弁当・調理パン	2	14	2	2	2	2	2	2	-	-	-	-	-	2	-	-
	そうめん	60	250	60	60	3	3	60	60	-	-	-	-	-	4	-	-
	めん類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	豆腐	9	49	9	-	9	9	9	9	-	-	-	-	-	4	-	-
	その他の食品	5	49	5	4	4	3	5	4	-	-	-	4	20	-	-	-
拭取	器具拭取	65	365	65	18	65	65	64	46	-	-	-	-	-	41	-	1
	手指拭取	11	69	11	3	11	11	11	11	-	-	-	-	-	11	-	-
	その他拭取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷器その他	雪	2	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

令和5年度から生食用かきの検査は川崎市健康安全研究所で実施。
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
		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
総計	10	10	10	10	10	10
11月	3	3	3	3	3	3
12月	3	3	3	3	3	3
1月	4	4	4	4	4	4

(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、広島県産	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	大 腸 菌	（腸 炎 ビ ブ リ オ 含 む ） （M P N 含 む ）	バ 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 7	腸 管 出 血 性 大 腸 菌	そ の 他 の 大 腸 菌	黄 色 ブ ド ウ 球 菌
総 数		107	542	107	80	36	36	45	36	36	9	45	107	5
鮮魚介類 （かき除く）		28	262	28	3	28	28	37	28	28	9	45	28	-
魚 介 類 加 工 品	魚肉 ねり製品	71	213	71	71	-	-	-	-	-	-	-	71	-
	しらす	3	22	3	1	3	3	3	3	3	-	-	3	-
	魚卵	5	45	5	5	5	5	5	5	5	-	-	5	5
	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、19検体について腸炎ビブリオ規格検査を実施し、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	
生食用かき※	10	3.0未満(8)、3.6(1)、9.1(1)
ホタテ貝柱	2	3.0未満(2)
ホタテひも	1	3.0未満(1)
開き赤貝	5	3.0未満(5)
白えび(むき身)	1	3.0未満(1)

※ 令和5年度から生食用かきの検査は川崎市健康安全研究所で実施。

(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、E. coli、大腸菌、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	E ・ c o l i	大 腸 菌	黄 色 ブ ド ウ 球 菌	サ ル モ ネ ラ 属 菌	○腸 管 出 血 性 大 腸 菌 1 5 7	腸 管 出 血 性 大 腸 菌 の 他
総 数	4	48	4	4 (3)	4 (2)	4 (2)	4	4 (2)	4	20
豚 肉	2	24	2	2 (1)	2	2	2	2	2	10
鶏 肉	2	24	2	2 (2)	2 (2)	2 (2)	2	2 (2)	2	10

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7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	0.001	0.0015～0.0016
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	米国			
レモン	2	検出率	0/2	0/2	0/2	1/2
		検出値	不検出	不検出	不検出	不検出～0.0011
		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	0/2	2/2
		検出値	不検出	不検出	不検出	0.0006～0.0008
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	米国			
バナナ	1	検出率	0/1	0/1	0/1	0/1
		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	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のスクリーニング検査を行った。生鮮食品20検体（農産物10、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、対象品目や測定機器の精度により異なる。

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)を有効数字2桁で掲載している。

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	R5.5.9	スズキ	水産物	一般食品	宮城県	2.4未満	2.0未満	基準値以下
2	R5.6.20	きゅうり	農産物	一般食品	福島県	3.0未満	2.5未満	基準値以下
3	R5.6.20	トマト	農産物	一般食品	山形県	2.4未満	2.1未満	基準値以下
4	R5.6.20	にんじん	農産物	一般食品	千葉県	3.2未満	2.7未満	基準値以下
5	R5.8.8	トビウオ	水産物	一般食品	岩手県	2.4未満	2.1未満	基準値以下
6	R5.8.8	チダイ	水産物	一般食品	宮城県	2.4未満	2.0未満	基準値以下
7	R5.8.8	ケンサキイカ	水産物	一般食品	宮城県	2.4未満	2.0未満	基準値以下
8	R5.8.29	きゅうり	農産物	一般食品	群馬県	2.7未満	2.3未満	基準値以下
9	R5.8.29	ピーマン	農産物	一般食品	福島県	2.7未満	2.3未満	基準値以下
10	R5.8.29	トマト	農産物	一般食品	茨城県	2.7未満	2.3未満	基準値以下
11	R5.10.17	マサバ	水産物	一般食品	岩手県	2.6未満	2.2未満	基準値以下
12	R5.10.17	チダイ	水産物	一般食品	福島県	2.4未満	2.1未満	基準値以下
13	R5.10.17	マダイ	水産物	一般食品	福島県	2.6未満	2.2未満	基準値以下
14	R5.11.28	さつまいも	農産物	一般食品	千葉県	3.5未満	3.0未満	基準値以下
15	R5.11.28	だいこん	農産物	一般食品	千葉県	3.0未満	2.6未満	基準値以下
16	R5.11.28	ブロッコリー	農産物	一般食品	埼玉県	4.0未満	3.4未満	基準値以下
17	R6.1.9	だいこん	農産物	一般食品	神奈川県	2.8未満	2.3未満	基準値以下
18	R6.3.5	ババガレイ (ナメタガレイ)	水産物	一般食品	宮城県	2.3未満	2.0未満	基準値以下
19	R6.3.5	アオメエソ (メヒカリ)	水産物	一般食品	福島県	2.6未満	2.2未満	基準値以下
20	R6.3.5	ヒラメ	水産物	一般食品	福島県	2.4未満	2.0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ところ、基準値違反等はなかった。

	検査項目	検査数	理化							微生物														その他の腸管出血性大腸菌	セレンウス菌	ウエルシュ菌	ノロウイルス
			総検査数		防ばい剤	残留動物用医薬品	残留農薬	貝毒・ふぐ毒	その他	総検査数		細菌	大腸菌群	E.coli	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	コレラ菌	ナグビブリオ	腸管出血性大腸菌O157						
			検査数	項目数						検査数	項目数																
総数		67	1,602	49	1,464	28	230	1,199	7	-	26	138	26	6	18	2	18	16	14	4	4	2	10	6	2	10	
魚介類		10	108	10	84	-	77	-	7	-	4	24	4	-	2	2	-	4	4	4	4	-	-	-	-	-	
かき	生食用	10	50	-	-	-	-	-	-	-	10	50	10	-	10	-	10	-	10	-	-	-	-	-	-	10	
	加工用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	殻付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
肉類	肉食肉製品	4	72	4	72	-	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	鶏卵	4	80	4	68	-	68	-	-	-	4	12	4	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-		
冷凍食品	無加熱摂取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	凍結前加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	凍結前未加熱	1	13	1	13	-	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
青果物	野菜	23	1,149	23	1,149	-	-	1,149	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	果物	7	78	7	78	28	-	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
菓子		6	30	-	-	-	-	-	-	-	6	30	6	-	6	-	6	6	-	-	-	-	-	6	-		
そう菜		2	22	-	-	-	-	-	-	-	2	22	2	2	-	-	2	2	-	-	-	2	10	-	2		

注：（ ）内は違反件数・陽性検体数の再掲

6 違反食品等

食品表示法に違反する食品を6件発見した。

年 月	食品の種類	内容	処置
5年 6月	野菜加工品 (漬物) (1件)	・ 原材料名及び添加物の不適正表示 (食品表示基準第3条及び第8条違反)	加工者に指導書の交付 適正表示後販売
5年 7月	魚介類加工品 (1件)	・ 名称の欠落 ・ 原料原産地名の不備 ・ 食品関連事業者の事項名の欠落 ・ 栄養成分表示の欠落 (食品表示基準第3条違反)	管轄自治体に調査を依頼
5年 11月	めん・パン類 調理食品 (4件)	・ 特定原材料等の一部欠落 ・ 原材料名記載方法の不備 ・ 製造者名の不備 ・ 賞味期限表示の不備 等 (食品表示基準第3条及び第8条違反)	管轄自治体に調査を依頼

7 苦情・相談

No.	苦情・相談内容	調査結果	画像
1	販売先である保育園から 「かちり」に虫が混入し ていたとの申し出があり、 現物を預っている。 何の虫か調べてほしい。	体長は1cm程だった。(写真添付) ウオノエ科ウオノギンカ属の幼体 (エガトイド幼体)と推定した。 文献等からしらすへの混入事例も散見された。 相談者に調査内容を報告した。	 

8 衛生教育実施結果

	内容	対象	参加人数
7・8月	小学生向け食品衛生監視員体験 ・ 検査所業務の案内 ・ 着色料の分離実験 ・ 拭き取り検査 ・ 北部市場内の監視	一般市民	第1回 8名 第2回 9名 第3回 13名
8月	・ 最近の食中毒発生状況 ・ 食中毒の発生と原因（アニサキス、腸炎ビブリオ、ヒスタミン） ・ 食中毒予防の三原則	市場内食品取扱施設	48名
8月	・ 最近の食中毒発生状況 ・ 食中毒の発生と原因（アニサキス、腸炎ビブリオ、ヒスタミン） ・ 監視経過報告（食品の温度管理、HACCP実施状況確認票） ・ 各店舗におけるHACCPの取組（情報共有）	市場内食品取扱施設	22名
2月	・ 市衛生指導基準、施設基準 ・ 有事の時の連絡方法 ・ 食中毒事例 ・ 自主回収 ・ 市場のHACCP実施状況	市場内食品取扱施設	6名
合計			106名

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学的考察-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一考察-	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学的考察-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一考察-	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5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@city.kawasaki.jp

市場の皆さん、日頃から検査所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5年度 食品衛生検査所職員の紹介

人事異動等に伴い、次の8名の新体制となりました。

大原所長※ 佐藤係長 山本係長※ 池田監視員

内藤監視員※ 長妻監視員 北沢監視員 荒井監視員※

※新しく配属した職員



※副所長、石室係長、佐野監視員、青見監視員

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

★令和4年度市場内流通食品の放射性物質検査結果

検査総数222件中、基準値を超えるものは発見されませんでした。
水産物(10検体)

検体採取日	品名	産地	セシウム-134	セシウム-137	セシウム合計
5月10日	ウマヅラハギ	宮城県	2.2未満	1.9未満	基準値以下
5月10日	ワサビ	岩手県	2.8未満	2.0未満	基準値以下
5月10日	アイナメ	岩手県	2.8未満	2.0未満	基準値以下
9月6日	イシモチ	宮城県	2.8未満	2.0未満	基準値以下
9月6日	チダイ	宮城県	2.8未満	2.0未満	基準値以下
9月6日	カマス	宮城県	2.9未満	2.0未満	基準値以下
12月9日	スズキ	福島県	9.3	2.2	基準値以下
12月9日	チダイ	福島県	2.8未満	2.0未満	基準値以下
1月19日	ヒカ	宮城県	2.4未満	2.1未満	基準値以下
1月19日	ヒラメ	福島県	2.4未満	2.1未満	基準値以下

青果(12検体)

検体採取日	検体名	産地	セシウム-134	セシウム-137	セシウム合計
6月21日	きゅうり	福島県	2.6未満	2.3未満	基準値以下
6月21日	ズッキーニ	栃木県	2.5未満	2.3未満	基準値以下
6月21日	にんじん	千葉県	2.6未満	2.4未満	基準値以下
7月19日	トマト	群馬県	2.9未満	2.0未満	基準値以下
7月19日	小松菜	群馬県	2.9未満	2.3未満	基準値以下
7月19日	ピーマン	福島県	3.0未満	2.6未満	基準値以下
10月19日	りんご	山形県	2.8未満	2.3未満	基準値以下
10月19日	トマト	茨城県	2.5未満	2.2未満	基準値以下
10月19日	きゅうり	山形県	2.7未満	2.4未満	基準値以下
1月24日	かぶ	千葉県	2.7未満	2.3未満	基準値以下
1月24日	なす	千葉県	2.7未満	2.3未満	基準値以下
1月24日	だいこん	千葉県	2.6未満	2.2未満	基準値以下

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

★飲食店向け食品衛生講習会への参加ありがとうございました！

令和5年2月7日と同22日に食品衛生講習会を開催しました。
(計13名参加)

参加して下さった皆様ありがとうございました。

講習会では、HACCPに関する講義と計画・記録表の作成/確認をしました。

計画と記録表は毎日使いやすいところに設置していただけましたか？
今年度も、HACCPに関する監視を予定しています。
みなさま御協力よろしくお願いいたします！



チェックポイント

1. 毎日つける
2. 1年保管する
3. みんなで共有
4. 記録の振り返り

令和5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@city.kawasaki.jp

夏期一斉食品監視を実施しています！

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。HACCP実施状況の確認も6月から実施中です。皆様には引き続き温度管理等、衛生管理をお願いいたします。

「夏休み」小学生向け体験会を開催しました！

食品衛生検査所では、例年夏休み中に川崎市内の小学生とその保護者を対象とした体験会を実施しています。今年は一日体験会「食品衛生監視員」というテーマで以下の3日間開催しました。

07/28 「発見！食べ物の色の世界」
08/01 「キッチンをきちんと検査！」
08/07 「グルメな市場をぐるっと監視！」

川崎市のX(旧Twitter)にも投稿中！見てね！

発見！食べ物の色の世界

白衣を着て検査したよ。



ハムッポ店長も一緒に体験！

食品衛生監視員になって温度を確認したよ！



各コースでは市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、市場や食品の安全について学んでいただきました。

参加者の方からは多くのお好評をいただきました。
御協力いただいた事業者の皆様ありがとうございました！

保冷方法と商品の温度について

外気温が高くなると商品の温度が上がりやすく、品質を保つことが難しくなります。そこで、当所では保冷方法と商品の表面温度について調査を始めました。今回はその一部を報告します。

①商品の下に当て水

表面は温度が高めになっている。高さがある商品は特に温度が上がりやすい。



②商品の上に当て水

水に近い部分はよく冷えている。一方、水から離れた部分は冷やすることが難しい。



③保冷剤+アクリル板*

中が全体的に冷えている。保冷剤から離れた部分は温度が下がるまで時間がかかっている(保冷剤が足りない？)。



*割れたアクリル板は縁が鋭利になることがあります。けが等に十分注意してください。

謝辞と今後

今回の調査および写真掲載に御協力いただいた事業者の皆様ありがとうございました！なお、今後も調査を継続していきますので、御理解・御協力をお願いいたします。

食品衛生だよりのテーマについて御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。

市場HP



川崎市のXアカウント



○管理棟2階常駐
○開市日の午前8:30～9:30は場内監視
●食品衛生検査所HP
<https://www.city.kawasaki.jp/shisetsu/category/46-1-0-0-0-0-0-0-0.html>

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: shisei@city.kawasaki.jp

ノロウイルス食中毒警戒情報発令中！

ノロウイルス食中毒の発生増加が見込まれています。
正しい知識を確認して発生の予防に取り組みましょう。

食品取扱者の健康管理 ウイルスを持ち込まない

- 症状があるときは責任者に報告する・食品を直接扱う作業をしない。
- 症状が無くても、感染していることがある。食品の取扱いには常に注意。

作業前等の手洗い 石けんで手洗してウイルスをつけない

- 手洗いは手指についたノロウイルスを減らす最も有効な方法。
(石けん自体にはノロウイルスの消毒効果はないが、手指の脂肪等の汚れを落とすことによりウイルスを手指からはがれやすくする)
- 調理前(提供前)、食事の前、トイレに行った後、汚物処理後には必ず手洗いを行う。

調理器具の消毒 塩素消毒・加熱でやっつける・拭かない

- 洗剤などで十分に洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200ppm)等で浸すように拭くまたは熱湯(85℃以上・1分以上)で加熱が有効。
- 通常のアルコール製剤では不活化できない。
- 二枚貝の取扱い*は専用の調理器具を使うか、使用ごとに洗浄または消毒。
*二枚貝の調理時は中心温度85℃～90℃以上・90秒以上の加熱が有効

1年に1度の実務講習会～eラーニングのススメ～

法改正により令和3年6月1日から年度に1度の受講が目安となった食品衛生責任者実務講習会は、川崎市ではオンライン受講も可能です。今年度、eラーニング講習は令和6年2月15日(木)まで申し込みできます。インターネット環境があれば、申し込みから30日以内ならいつでも受講できるので、まだ受講できていない方はご活用ください。



一般社団法人 川崎市食品衛生協会
令和5年度 食品衛生責任者実務講習(eラーニング)のご案内



令和5年度の検査検体数と結果について(中間)

食品衛生検査所では、市場内に流通する食品等の検査を実施しています。今回は令和5年4月1日から12月1日分を報告します。

検査検体総数: 233件

※健康衛生研究所で検査したもの及び検査中のものを含む。

○細菌・ウイルス・食品添加物(着色料等)・残留農薬/動物用医薬品・放射能・貝毒
※検体により検査項目は異なる

魚卵	5	そうざい・弁当類	99
魚介類(生食用を含む)	38	漬物	5
しらす	3	清涼飲料水	2
食肉	4	氷雪	1
鶏卵	4	拭取り検査(手指)	8
輸入果菜	3	拭取り検査(器具)	47
野草	14		

このうち食品表示法違反: 2件、川崎市衛生指導基準不適合: 15件、通(要注書): 11件があり、改善指導を実施しました。

年末食品一斉監視実施中!

年末は食品の流通量が増加するため、食中毒の発生防止等を目的に監視指導を強化しています!

食品の衛生的な取扱いや正しい食品表示の実施をよろしくお願いします。

例) 衛生的な取扱い: 手洗い・器具の使い分け・食品の保存温度/保管場所(多くの日は日中10℃を越え、夜でも4℃以上、12月の平均気温: 最高気温12℃/最低気温5℃)
引用: 川崎市の気象、気象庁の気象、気象庁の気象(気象庁・Weatherbox)

食品表示: 名称、産地、生食用/加熱用、消費(賞味)期限等

わかりやすくしましょう!(忙しくて口頭で伝えられないかも、初めて市場に来る人かも...)



食品衛生だよりのテーマについて御意見等ございましたら、
食品衛生検査所(TEL 975-2245)までお寄せください。

○管理棟2階常駐

○開市日の午前8:30～9:30は場内監視

●食品衛生検査所HP

<https://www.city.kawasaki.jp/shisetsu/category/46-1-0-0-0-0-0-0-0.html>





食 品 衛 生 検 査 所 業 務 概 要

発行 令和 7 年 3 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