

平成21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

今年度は、食品の偽装表示事件により、逮捕者が出る事態となっております。食品に安全と安心を求める消費者の信頼を裏切る行為であり、許し難い事態であります。

本市では、平成21年度から食品衛生、環境衛生、感染症、薬務等の業務が健康危機に際し、迅速に対応できる体制として、健康福祉局内に健康安全室が設置されました。

また、中央卸売市場北部市場及び地方卸売市場南部市場における両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及び同南部分室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。

卸売市場からの広域流通食品による健康被害を防止することは、市場食品衛生検査所に勤務する食品衛生監視員の使命であります。

今後とも、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ので、関係各位におかれましても、旧に倍し御指導・御鞭撻よろしくお願い申し上げます。

ここに、平成21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23年1月

中央卸売市場食品衛生検査所長
井上 恭延

目 次

	1
第 1 食品衛生検査所の沿革及び概要	2
1 沿革	2
2 食品衛生検査所の位置及び平面図	3
(1) 川崎市中央卸売市場食品衛生検査所	4
(2) 川崎市中央卸売市場食品衛生検査所南部分室	4
3 市場施設の概要	4
(1) 主要施設	4
(2) 市場内業者	5
(3) 取扱量の推移	5
4 食品衛生検査所の目的及び組織	6
5 食品衛生検査所職員内訳	7
6 食品衛生検査所の業務	8
7 主要試験検査機器一覧	9
第 2 業務実績	
1 平成 21 年度食品衛生検査所事業	9
2 営業施設の監視指導	9
(1) 許可営業	10
(2) 報告営業	11
3 年度別検査状況	11
4 食品等の試験結果	13
5 食品・検査項目別検査状況	13
(1) 生食用かき検査結果	13
(2) NV 検査結果	14
(3) 魚介類及びその加工品微生物学的検査結果	14
(4) 生食用鮮魚介類腸炎ビブリオ規格検査結果	15
(5) 食肉の微生物学的検査結果	16
(6) 残留抗菌性物質検査結果	17
(7) 残留農薬検査結果	18
(8) 輸入果実類の防カビ剤検査結果	18
(9) 有機スズ化合物検査結果	19
6 違反食品	19

7 苦情・相談	20
8 衛生教育実施結果	20
第3 調査・研究等	
1 研究発表	21
(1) 川崎市健康福祉研究発表会演題	21
(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	21
(3) 全国食品衛生監視員研修会演題	21
2 検査所主催研修会	22
3 食品衛生検査所連絡協議会等	22
4 検査所だより	23

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。

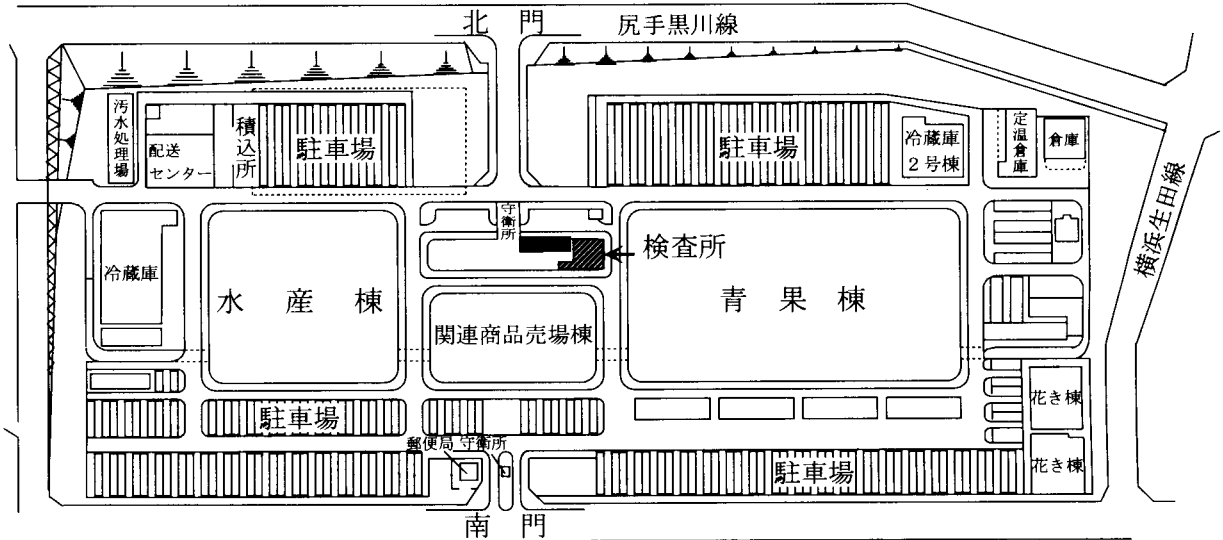
2 食品衛生検査所の位置及び平面図

(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

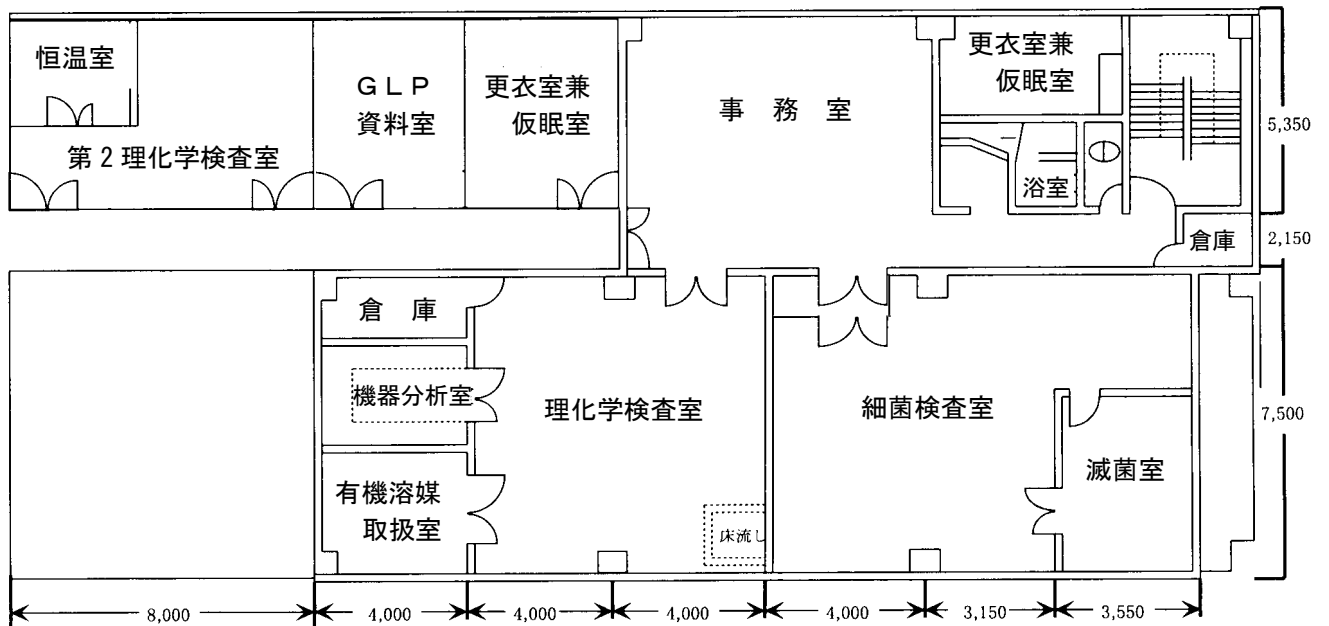
電話：044(975)2245~6

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)

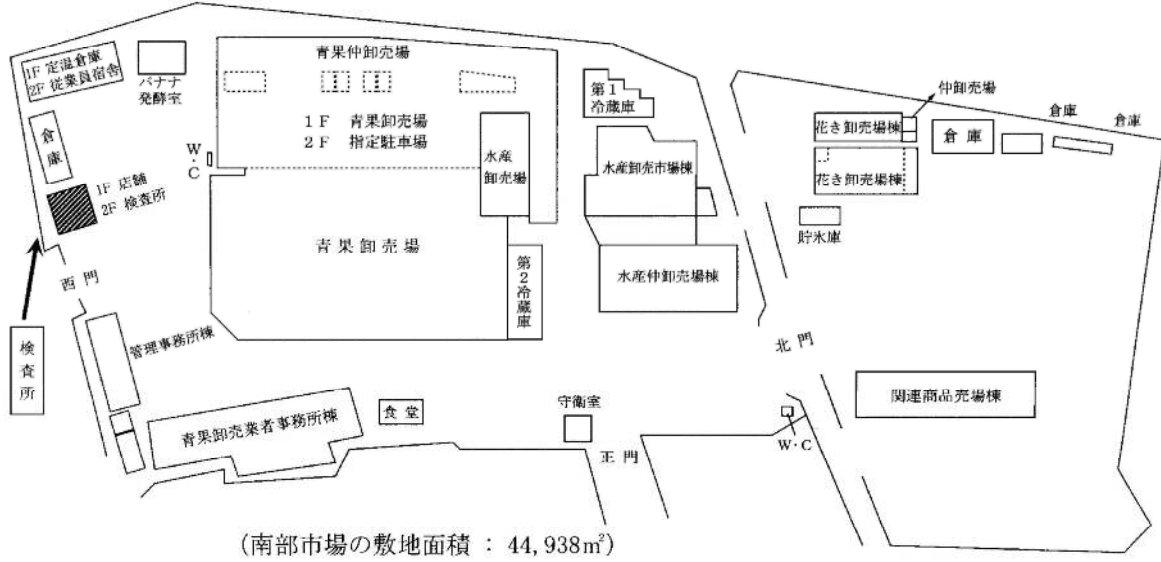


(2) 川崎市中央卸売市場食品衛生検査所南部分室

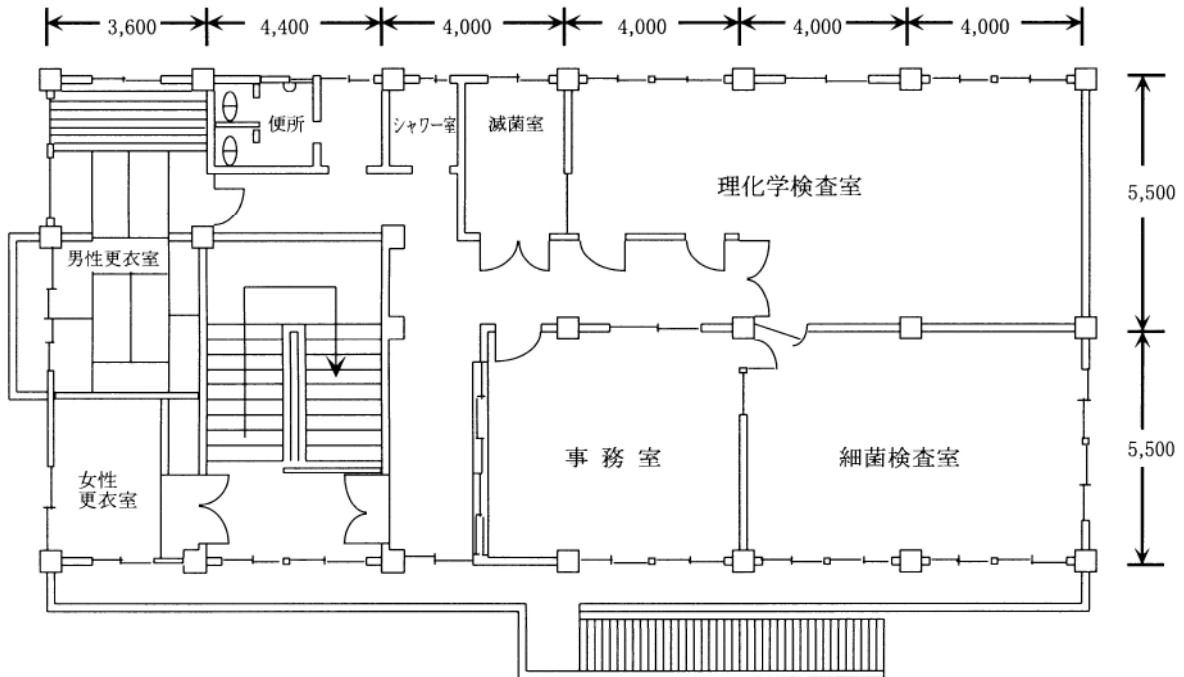
所在地：川崎市幸区南幸町3-149

電話：044(548)6005

FAX：044(522)3470



検査所平面図 (面積 264 ㎡)



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	7,871
水産棟	23,982	6,323
花き棟	3,582	888
関連棟	12,799	2,540
冷蔵庫	17,022	744
低温倉庫	700	1,014
その他	3,910	2,185
駐車場	2,600 台	900 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	15	4	
	水産物部	50	11	
	花き部	2	2	
	小計	67 社	17 社	
関連業者	食品等販売業	34	10	
	容器包装等販売業	7	1	
	運送業	3	1	
	冷凍・冷蔵業	1	0	
	飲食店	13	4	
	その他	19	7	
小計	77 社	23 社		
合計		148 社	43 社	
売買参加者	青果部	川崎市	100	75
		横浜市	37	31
		東京都	30	6
		その他	24	3
		小計	191 人	115 人
	水産物部	小計	4 人	0 人
		花き部	川崎市	162
	横浜市		202	58
	東京都		249	19
	その他		183	22
小計	806 人		180 人	
合計		1,001 人	295 人	

(市場概要 平成22年3月31日現在)

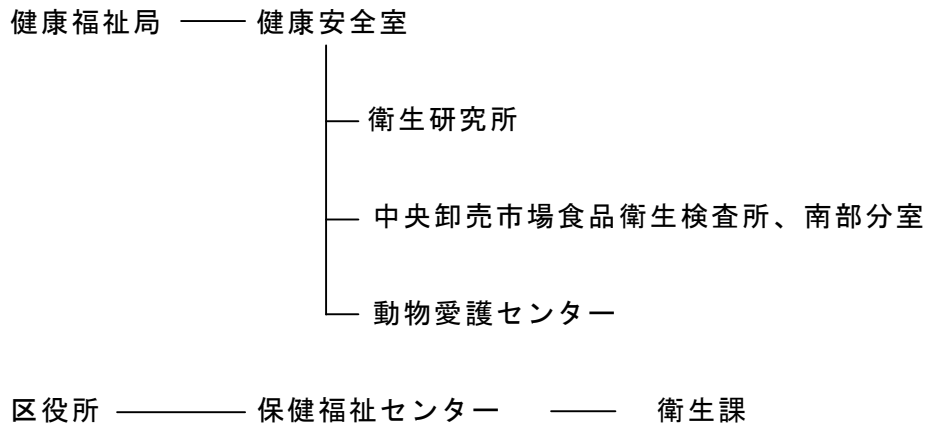
(3) 取扱量の推移

(単位：青果及び水産はトン、花きは千本)

		17年	18年	19年	20年	21年
北部市場	青果	82,102	79,723	85,133	84,739	76,974
	水産	61,013	58,366	54,763	48,062	44,047
	花き	43,052	41,685	46,622	48,168	51,708
南部市場	青果	12,367	11,866	10,880	10,821	10,232
	水産	9,895	8,698	7,821	7,427	5,733
	花き	11,850	14,827	17,606	18,888	19,280

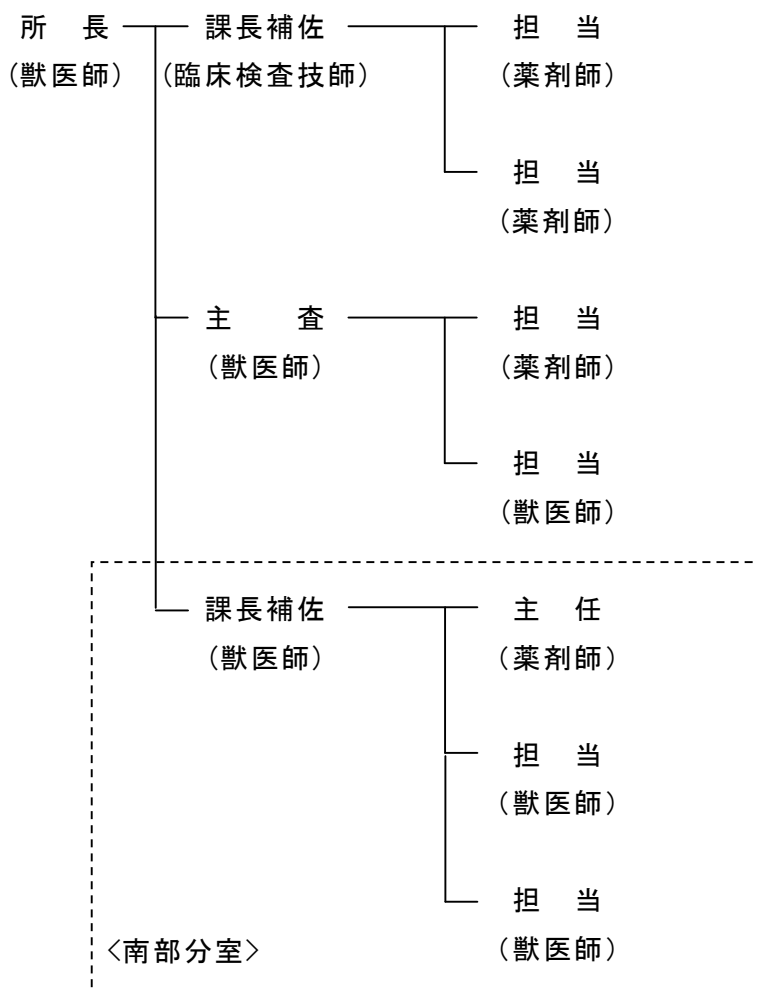
4 食品衛生検査所の目的及び組織

中央卸売市場食品衛生検査所は、中央卸売市場北部市場・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21年4月1日現在）

(1) 中央卸売市場食品衛生検査所（総数11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（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) 検査業務

微生物学的検査及び理化学的検査を実施し、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、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) 検査技術の精度管理

信頼性確保の一環として、内部精度管理を衛生研究所と合同で実施するとともに、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	
理化学的検査	自記分光光度計	1	
	F I D付ガスクロマトグラフ	2	
	F P D付ガスクロマトグラフ	2	
	E C D付ガスクロマトグラフ	2	
	高速液体クロマトグラフ	2	
	遠心分離器	2	
	電気定温乾燥器	2	
	ハンディアスピレーター	3	
	ロータリーエバポレーター	2	
	薄層クロマトグラフ	2	
	超高速ホモジナイザー	3	
	ホモジナイザー	1	
	電気炉	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	2	
	ウォーターバス	2	
	過酸化水素微量測定装置	1	
	pHメーター	2	
	塩分濃度計	2	
	超音波洗浄器	3	
	分液ロートシェイカー	2	
	電子上皿天秤	4	
	微生物学的検査	電気ふ卵器	4
		乾熱滅菌器	2
オートクレーブ		2	
ホモジナイザー		3	
顕微鏡		2	
実体顕微鏡		1	
冷却遠心器		1	
オートスチール		1	
塩分濃度計		2	
クリーンベンチ		1	
冷蔵庫(薬品保冷库)		3	
ウォーターバス		2	
電子上皿天秤		2	
ストマッカー		3	
コロニーカウンター		1	
全温度培養装置		2	
サーマルサイクラー		1	

第2 業務実績

1 平成21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21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21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21年11月16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検査を実施した。	年 間
	ノロウィルス	冬場のカキを中心にPCR法によって検査を実施した。	平成21年11月 ～平成22年1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	仙台市において開催された同大会に参加した。	平成21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	宇都宮市において開催された同大会に参加した。	平成21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21年度第1回会議(東京都市場衛生検査所)開催。 第2回会議(東京都市場衛生検査所)開催。	第1回平成21年5月 第2回平成21年10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)	186	151	35	35,800	30,371	5,429
飲食店営業	22	17	5	261	204	57
魚介類販売業	99	85	14	27,112	23,465	3,647
魚介類せり売営業	5	4	1	438	364	74
食品の冷凍又は冷蔵業	7	5	2	71	60	11
喫茶店(自販機)	20	15	5	-	-	-
乳類販売業	6	5	1	1,213	1,213	-
食肉販売業	11	9	2	2,769	2,311	458
食肉処理業	1	1	-	275	275	-
冰雪製造業	1	1	-	4	4	-
冰雪販売業	1	-	1	4	-	4
はっ酵乳等販売業(県条例)	1	-	1	353	-	353
ふぐ営業認証店(県条例)	12	9	3	3,300	2,475	825

(平成22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	30,021	22,117	7,904
給食施設(事業所)	4	3	1	53	36	17
野菜果物販売業	28	22	6	7,700	6,050	1,650
そうざい販売業	1	1	-	275	275	-
菓子(パンを含む)販売業	3	3	-	825	825	-
上記以外の食品販売業	45	35	10	12,375	9,625	2,750
器具容器包装販売業	14	10	4	3,762	2,750	1,012
食品製造業	4	4	-	1,100	1,100	-
ふぐ加工製品販売所(県条例)	61	52	9	3,931	1,456	2,475

(平成22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
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
16	北部市場 食品衛生検査所	1,212	1,571	10,845	1,107	6,779	464	4,066
	南部市場 食品衛生検査所	645	880	8,076	593	5,296	287	2,780
15	北部市場 食品衛生検査所	1,006	1,324	9,093	864	5,141	460	3,952
	南部市場 食品衛生検査所	679	940	8,363	600	5,368	340	2,995
14	北部市場 食品衛生検査所	1,053	1,354	8,154	854	4,420	500	3,734
	南部市場 食品衛生検査所	720	1,043	7,795	657	5,705	386	2,090
13	北部市場 食品衛生検査所	1,289	1,738	9,924	1,132	6,190	606	3,734
	南部市場 食品衛生検査所	735	1,126	9,412	632	5,189	494	4,223
12	北部市場 食品衛生検査所	978	1,276	5,867	818	4,662	458	1,205
	南部市場 食品衛生検査所	957	1,389	10,458	860	6,442	529	4,016

4 食品等の検査結果

中央卸売食品衛生検査所

	検査体数	検査項目数	理 化 学																総検体数
			総 数		保 存 料	漂 白 剤	殺 菌 料	発 色 剤	着 色 料	甘 味 料	リ ン 酸 塩	防 ば い 剤	酸 化 防 止 剤	合 成 抗 菌 剤	残 留 農 薬	有 機 ス ズ 化 合 物	ヒ ス タ ミ ン	そ の 他	
			検 体 数	項 目 数															
総数	1,045 (1)	7,982 (1)	446 (1)	1,916 (1)	982	-	16	23	103 (1)	34	-	136	35	252	372	33	-	32	1,013
魚介類	130	1,019	14	63	-	-	-	-	-	-	-	3	27	-	33	-	-	-	119
生肉	6	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6
加工品	15	80	15	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	15
加工品	1	6	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	249	2,399	249	787	747	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	249
魚介類	13	125	8	32	-	-	-	-	-	-	-	-	32	-	-	-	-	-	13
魚介類	20	181	10	26	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16	20
加工品	9	90	9	18	-	-	-	9	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9
加工品	6	60	6	12	-	-	-	6	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6
加工品	6	6	6	6	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加工品	6	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6
食肉製品	19	300	18	162	-	-	-	-	-	-	-	-	-	162	-	-	-	-	19
食肉製品	8	84	8	28	18	-	-	8	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
鶏卵	8	95	7	63	-	-	-	-	-	-	-	-	-	63	-	-	-	-	8
冷凍食品	1	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	12	252	6	186	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	186	-	-	-	12
青野菜	20	242	6	186	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	186	-	-	-	14
果物	9	34	9	34	-	-	-	-	-	-	-	136	-	-	-	-	-	-	-
果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	5	60	5	45	40	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
菓子	11 (1)	74 (1)	10 (1)	10 (1)	-	-	-	-	10 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11
漬物	34	348	34	162	102	-	-	-	26	34	-	-	-	-	-	-	-	-	34
レトルト食品	20	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20
弁当・調理パン	21	119	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21
そう菜	51	294	5	16	15	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	51
煮豆・佃煮	20	184	20	64	60	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20
めん類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具拭取	293	1,557	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	293
手指拭取	51	220	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	51
氷雪	1	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
器具・包装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

資料：生活衛生課 注：（ ）内は違反件数の再掲

数 項 目 数	細菌														
	細 菌 数	大 腸 菌 群	E ・ c o l i	黄 色 ブ ド ウ 球 菌	サ ル モ ネ ラ 菌	腸 炎 ビ ブ リ オ	ピ ブ リ オ バ ル ニ フ ィ カ ス	ピ ブ リ オ ミ ミ カ ス	セ レ ウ ス 菌	ウ ェ ル シ ユ 菌	O 1 5 7	O 2 6	カ ン ピ ロ バ ク タ ー	ノ ロ ウ ィ ル ス	そ の 他
6,066	969	920	192	947	823	410	380	380	365	11	524	69	19	16	41
956	119	119	-	119	119	138	119	119	-	-	104	-	-	-	-
54	6	6	-	6	6	12	6	6	-	-	6	-	-	-	-
65	5	-	5	-	-	10	5	5	-	-	10	10	-	15	-
5	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	1	1	-	1	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1,612	249	249	-	249	249	64	64	64	249	-	175	-	-	-	-
93	13	13	-	13	13	13	13	13	2	-	-	-	-	-	-
155	20	20	5	20	20	20	20	20	-	-	10	-	-	-	-
72	9	9	-	9	9	9	9	9	-	-	9	-	-	-	-
48	6	6	-	6	6	6	6	6	-	-	6	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
42	6	6	1	6	5	6	6	6	-	-	-	-	-	-	-
138	19	5	19	19	19	-	-	-	-	-	19	19	19	-	-
55	8	8	7	8	8	-	-	-	-	-	8	8	-	-	1
32	8	8	-	8	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
66	12	-	12	12	12	-	-	-	-	-	12	6	-	-	-
56	-	-	14	-	14	-	-	-	-	-	14	14	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-
64	11	11	1	11	11	-	-	-	9	-	10	-	-	-	-
186	34	16	34	34	34	-	-	-	-	-	34	-	-	-	-
40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40
119	21	21	21	21	21	-	-	-	-	-	14	-	-	-	-
278	51	51	14	42	42	-	-	-	23	11	33	11	-	-	-
120	20	20	-	20	20	-	-	-	20	-	20	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1,557	293	293	41	292	183	127	127	127	43	-	31	-	-	-	-
220	51	51	17	51	22	3	3	3	19	-	-	-	-	-	-
12	2	2	-	-	-	2	2	2	-	-	2	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

5 食品・検査項目別検査状況

(1) 生食用かき検査結果

実施月数	検査検体数	成分規格			黄色ブドウ球菌	0157	026	サルモネラ属菌	ノロウイルス	ビブリオミミカス	ビブリオバルニフィカス	塩分濃度			保存温度		
		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								最高 %	最低 %	平均 %	最高 ℃	最低 ℃	平均 ℃
総計	18	5/5	5/5	5/5	5/5	10/10	10/10	5/5	15/15	5/5	5/5	2.3	0.8	1.5	6.3	-1.1	3.7
11月	5	-	-	-	-	-	-	-	5/5	-	-	2.4	0.9	1.4	9	-0.8	6.1
12月	8	-	-	-	-	5/5	5/5	-	5/5	-	-	2.2	0.7	1.5	3.6	-1.3	1.3
1月	5	5/5	5/5	5/5	5/5	5/5	5/5	5/5	5/5	5/5	5/5	1.1	0.8	1.0	0.1	-1.1	-0.5

(2) ノロウイルス検査結果

生食用真がき15件加熱用かき1件を検査し、全て陰性であった。

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（3件）	陰性
	宮城県海域（7件）	陰性
	宮城県石巻湾（1件）	陰性
加熱用かき	宮城県志津川湾（1件）	陰性

(3) 魚介類及びその加工品微生物学的検査結果

	総数		検査項目										
	検査検体数	項目数	細菌数※	大腸菌群※	E・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	O157	腸管出血性大腸菌	黄色ブドウ球菌※	サルモネラ属菌	セレウス菌
総数	428	3,026	428	428	6	249	243	243	323	428	427	251	
鮮魚介類	119	937	119	119	-	119	119	119	104	119	119	-	
生うに	6	48	6	6	-	12	6	6	-	6	6	-	
加魚 工介 品類	魚肉ねり製品	249	1,612	249	249	-	64	64	64	175	249	249	249
	しらす	20	155	20	20	5	20	20	20	10	20	20	-
	魚卵	15	120	15	15	-	15	15	15	15	15	15	-
	その他	19	154	19	19	1	19	19	19	19	19	18	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〕

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、5種25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	25	
生うに	6	3.0未満(6)
トリ貝	5	3.0未満(5)
アオヤギ小柱	10	3.0未満(10)、3.0(1)
アオヤギ舌切	3	3.0未満(3)
赤貝	1	3.0未満(1)

(5) 食肉の微生物学的検査結果

食肉18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、026等について検査したところ、E. coli 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	18	105 (1)	18	18 (1)	18	18	18	18	18	18
牛肉	5	35	5	5	5	5	5	5	5	5
牛舌	1	7	1	1	1	1	1	1	1	1
牛挽肉	1	7	1	1	1	1	1	1	1	1
豚肉	3	21 (1)	3	3 (1)	3	3	3	3	3	3
豚挽肉	2	14	2	2	2	2	2	2	2	2
鶏肉	5	35	5	5	5	5	5	5	5	5
鶏挽肉	1	7	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

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、サルファ剤の検査を食肉、鶏卵及び魚介類計28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	6	オーストラリア4、国産1、国産・オーストラリア混合1	9種	不検出
豚 肉	5	国産2、鹿児島県1、茨城県1、チリ1	9種	不検出
鶏 肉	7	鳥取県2、岩手県2、山梨県1、宮崎県1、ブラジル1	9種	不検出
鶏 卵	7	岩手県2、青森県2、静岡県2、栃木県1	9種	不検出
魚 介 類 (エ ビ)	3	エクアドル1、インド1、オーストラリア1	9種	不検出

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

有機リン系農薬について野菜(国産)5件、果物(国産)1件、冷凍食品(輸入)6件を検査したところ、残留基準違反はなかった。

野菜(国産)5件

検体名	検体数	産地	検査項目	結果(ppm)
だいこん	2	北海道2	22種	不検出
キャベツ	1	群馬県1	22種	不検出
きゅうり	1	福島県1	22種	不検出
ピーマン	1	茨城県1	22種	不検出

果物(国産)1件

検体名	検体数	産地	検査項目	結果(ppm)
りんご	1	山形県2	22種	不検出

冷凍食品(輸入)6件

検体名	検体数	産地	検査項目	結果(ppm)
きぬさや	2	中華人民共和国	22種	不検出
ほうれんそう	1	中華人民共和国	22種	不検出
パリジャンキャロット	1	ベルギー	22種	不検出
れんこん	1	中華人民共和国	22種	不検出
さといも	1	中華人民共和国	22種	不検出

22種

EPN	テルブホス
エディフェンフォス	トルクロホスメチル
エトプロホス	ピリミホスメチル
エトリムホス	ブタミホス
カズサホス	フェニトロチオン
キナルホス	フェンスルホチオン
クロルピリホス	フェンチオン
クロルフェンビンホス	フェントエート
クロルピリホスメチル	プロチオホス
ジメトエート	ホサロン
ダイアジノン	マラチオン

(8) 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、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	1/2	2/2
		検出範囲	不検出	不検出	0.00031	0.00081~0.0027
		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
グレープフルーツ	2	検出率	2/2	0/2	2/2	2/2
		検出範囲	0.0003~0.0018	不検出	0.00024~0.00085	0.00053~0.0016
		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
オレンジ	1	検出率	0/1	0/1	1/1	1/1
		検出範囲	不検出	不検出	0.003	0.0026
		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
バナナ	2	検出率	0/2	0/2	0/2	0/2
		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 2件	フィリピン 2件	フィリピン 2件	フィリピン 2件

(9) 有機スズ化合物検査結果

魚介類6種類11検体について、有機スズ化合物(TBTO、DBT、TPT)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	4	三重県産2、鹿児島県産2	不検出
ブリ	2	長崎県産1、鹿児島県産	不検出
タイ	2	三重県産1、愛知県産1	不検出
メジマグロ	1	長崎県産1	不検出
カツオ	1	千葉県産1	不検出
ヒラマサ	1	長崎県産1	不検出

(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 5件、規格基準違反0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	5	-	-	-	-	-	-	2	-	-	3	-	-	-	-	-	-
北部市場	5	-	-	-	-	-	-	2	-	-	3	-	-	-	-	-	-
南部市場	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

年 月	食品の種類	内容	処置
21年 4月	せんべい (菓子)	アレルギー物質表示の記載なし (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)	甘味料表示の記載不適 (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	ふき水煮 (野菜加工品)	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
11月	漬物 (野菜加工品)	添加物物質名の記載なし (第19条第2 項)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売
12月	饅頭 (菓子)	添加物物質名の記載なし (第19条第2 項)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売

7 苦情・相談

年 月	苦情・相談内容	調査結果
21年4月	しらすの色が通常よりも乳白色をしているが焼成カルシウムを使用しているのではないか	当検査所では検査できない旨を回答した
	小女子のカビについて	実体顕微鏡による鏡検を実施したところ、カビではなく食品由来の成分が結晶化したものであると推測される旨を回答した。
5月	フグ営業認証店ではない仲卸店舗でふぐを販売している	聞き取り調査により、事実無根である旨を回答した。
	ウニ軍艦巻の苦味について	残品とそれに使用したウニについて細菌検査を実施したが原因は不明であった。
6月	仲卸店舗で賞味期限切れの食品(カニ缶)を販売している。	当該店舗に確認し、販売に際しては賞味期限切れであることが確実に消費者に伝わるよう指導した。
	浜焼きつぶ貝に白色球形の異物が混入していた。魚の目なのかどうかを調査してほしい	ホッケの目、たづくりの目、シリコンを対照としてキサントプロテイン反応を実施したところ、シリコン及び当該品は陰性であったため、アミノ酸を含有しない人工物であると推測される旨を回答した。
	マグロの柵を購入し刺身にしたところ、内部に黒い虫様の異物が混入していた	異物と刺身の中の異物を実体顕微鏡で鏡検したところ、提出された異物には節が認められ、昆虫であると推測されたが、刺身中の異物は血液様の塊であった。
8月	しらすとキャベツを炒めたところ異物が発見されたが、しらすの異物なのかどうか調査してほしい。	実体顕微鏡による鏡検および文献等調査を実施したところ、節状のものが認められたが異物の特定にはいたらなかった。
22年2月	豚肉の異物について	実体顕微鏡による鏡検を実施したところ、従業員の着用しているエプロンの布の糸と極めて類似しており、作業時に付着したと推測される旨を回答した。
3月	あさりの異物について	実体顕微鏡による鏡検を実施したが、異物の特定にはいたらなかった。

8 衛生教育実施結果

北部市場	対象	参加人数	南部分室	対象	参加人数
21年7月	小学生及び保護者	31	7月		
8月	飲食店従事者	16	8月		
10月	水産の卸・仲卸業従事者	9	10月		
11月	水産の卸・仲卸業従事者	41	11月	水産の卸・仲卸業従事者	16
				関連棟食品販売業従事者	2
				食鮮祭り参加者	70
合計		97	合計		88

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-考察-	南部市場食品衛生検査所
平成9年	-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-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21年 5月22日	東京都	平成21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
	東京都中央卸売市場		平成20年度のノロウィルス検査結果について
			平成20年度の残留農薬検査結果について
			平成20年度の貝毒の検査結果について
6月26日	宇都宮市	全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会代27回大会	平成20年度魚介類等の残留抗菌性物質・TBTO・水銀汚染の検査結果について
	ホテル ニューイタヤ		平成20年度のノロウィルス検査結果について
			平成20年度の残留農薬検査結果について
			平成20年度の主な違反や苦情・相談事例について
10月23日	東京都	平成21年度第2回首都圏五都市市場食品衛生検査所連絡会	共同検査について(今後の方針)
	東京都中央卸売市場		魚肉練り製品の成分規格検査について
			第39回全国市場食品衛生協議会議題等への対応について
11月5~6日	仙台市	第39回全国市場食品衛生検査所協議会全国大会	添加物が使用された生食用のまぐろ切り落とし等の取り扱いについて
	江陽グランドホテル		市場内への一般入場者の制限と対応について
			チリメン類等に混入する「えび」「かに」のアレルギ―物質表示の指導について
			市場体験等の市民向けのリスクコミュニケーション事業の実施について

4 検査所だより

食品衛生だより

平成21年度 検査所だより

川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所
TEL: 975-2245
平成21年5月11日発行 (vol.1)

市場の皆さん、日ごろから検査所業務にご協力いただきありがとうございます。


今年度より北部市場食品衛生検査所と南部市場食品衛生検査所は合併し、**中央卸売市場食品衛生検査所**となりました。南部市場食品衛生検査所は中央卸売市場食品衛生検査所**南部分室**となり、検査業務は今後全て、北部市場の検査所で行うこととなります。

中央卸売市場食品衛生検査所では今年度も、平成21年度中央卸売市場食品衛生検査所監視指導実施計画に基づき収去検査を実施してまいりますので、ご協力をよろしくお願いいたします。

☆「平成20年度収去検査結果について」
平成20年度は南北検査所併せて682検体（7602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629検体（3517項目）、理化学検査は487検体（4085項目）でした。
検査の結果、微生物検査で1件規格基準違反が発見されました（北部）。

	総数	微生物検査	理化学検査
検査検体数（北部）	405	366	309
（南部）	277	263	178
検査項目数（北部）	4538	1952	2586
（南部）	3064	1565	1499

※ 平成21年度職員人事異動 ※
中央卸売市場食品衛生検査所職員は所長を含め11名（南部分室所属4名を含む）体制となりました。また、2名が移動、1名が退職となりました。
中央卸売市場食品衛生検査所：
中山所長、山田課長補佐、宮川主査、本間指定主査、三亀監視員、池田監視員、久保監視員
南部分室所属：山崎課長補佐、小林監視員、吉田監視員、西尾監視員
異動：入口所長、勝田監視員
退職：瀧澤主査
今年度も検査所業務へのご協力をよろしくお願いいたします。
(検査所 HP: <http://www.city.kawasaki.jp/35/35hosyo/home/top.html>)



新型インフルエンザについて

メキシコや米国等で豚インフルエンザの人への感染が発生し、マスメディアでも連日関連する報道がされています。正しい情報に基づいた冷静な対応をお願い致します。

★**新型インフルエンザとは？**
新型インフルエンザウイルスとは、動物のインフルエンザウイルスが、人の体内で増えることができるように変化し、人から人へと容易に感染できるようになったもので、このウイルスが感染して起こる疾患を新型インフルエンザといいます。

★**普通のインフルエンザとの違いは？**
症状は類似しており見分けることは困難ですが、流行地への渡航歴・感染した豚との濃厚接触・感染者との接触歴等が参考になります。

★**予防にはどうしたら？**
うがい、手洗い、マスクをする、などのインフルエンザ感染防止対策を十分に行ってください。

★**食品から感染することはある？**
新型インフルエンザは、食肉等の食品を食べることによって感染するものではありません。通常の加熱による調理により、新型インフルエンザウイルスは死滅します。




川崎市では、発熱相談センターを開設しています。メキシコ及び米国などの流行地から帰国し、インフルエンザ様症状（発熱、筋肉痛、全身のけん怠感など）がある方は、最寄の保健所に電話及びFAXでご相談ください。

食品衛生だより

平成21年度 検査所だより

川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所
TEL: 975-2245
平成21年8月31日発行 (vol.2)

市場の皆さん、日ごろから検査所業務にご協力いただきありがとうございます。

食中毒警報 発令中!!

平成21年8月13日、神奈川県下に**食中毒警報**が発令されました。これは、過去の食中毒発生時の気象条件等を解析した予測式により、食中毒の発生が懸念される日を予測し、食中毒発生の可能性が高まったときに発令されるものです。

この期間は特に、食品の温度管理、食品の取扱い等に十分注意しましょう。

＜参考＞
過去3年間の食中毒警報発令期間と発令中の食中毒発生件数


年	発令期間	発令日数	発令中の発生件数A ()内はA/B%	年間発生 件数B
18	8月7日 ～10月4日	59日間	9 (20.0%)	45
19	8月8日 ～10月11日	65日間	15 (28.8%)	52
20	7月31日 ～10月14日	76日間	10 (14.5%)	69



食中毒予防3原則を守り、食中毒を起こさないよう細心の注意を払いましょう!!

★**食中毒予防3原則ってな～に？**

- 清潔（食品に食中毒菌をつけない）
 - 調理前には、食材や手指をよく洗いましょう
 - ねずみ、ゴキブリなどの駆除をしましょう
- 冷蔵・迅速（食品中で食中毒菌を増やさない）
 - 食品は、10℃以下で保存しましょう
 - 調理したものは早く食べましょう
 - 長時間の室温放置は避けましょう
- 殺菌（食中毒菌を生かさない）
 - 中心まで十分に加熱しましょう
 - まな板・ふきんは殺菌し、よく乾燥させましょう




新型インフルエンザについて

全国的に新型インフルエンザの感染が広がっています。それに伴い、川崎市では7月22日から新型インフルエンザの医療体制を変更し、市内の一般の医療機関で外来診療を受けられるようになりました（川崎市の発熱外来は休止しました）。インフルエンザと診断されたら重症でない限り、入院せず自宅療養となります。

熱が下がってもインフルエンザの感染力は残っています。少なくとも熱が下がってから2日間、できれば発症してから7日間は外出を控え、医師の指示を守り、新たな感染者を増やさないよう外出を避けて休んでください。

過度な心配は必要ありませんが、引き続き手洗い、うがいの励行など、感染防止に努めましょう。



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

平成21年度 検査所だより 専外

平成21年9月16日発行(号外1)

注意!

★食肉による腸管出血性大腸菌 O157 食中毒発生について

全国展開の飲食チェーン店で、「角切りステーキ」が原因食品として疑われる腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件が発生しました。これらの飲食チェーン店では、結着肉(成形肉)を「客が好みの焼き具合に焼いて食べる」システムでした。

食肉には腸管出血性大腸菌をはじめとして、カンピロバクターやサルモネラなど、様々な食中毒菌が付着している恐れがあります。たとえ新鮮な食肉であっても生(もしくは加熱不十分)で食べることはとても危険です。

腸管出血性大腸菌による食中毒を未然に防止するため、販売業者の皆さんは以下のことを徹底してください。

- (1)食肉を取扱う際には、手指や使用する器具等を徹底して洗浄消毒しましょう。食肉が触れたまな板、包丁等は熱湯などで十分消毒してください。
- (2)結着成形処理、調味料に漬け込んだ肉など、病原微生物の汚染の恐れがある食肉には、「〇〇処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」等の表示をしてください。
- (3)加熱調理用の食肉等を生食用として提供・販売しないでください。

*腸管出血性大腸菌(O157を含む)は、75℃で1分以上加熱することにより死滅します。食肉は十分に、中心部まで加熱して食べれば安全です。

消費者の皆さんにも十分に
注意を喚起し、腸管出血性大腸菌 O157
による食中毒を予防しましょう!

しっかり加熱
して食べてね!



～腸管出血性大腸菌 O157 ってどんな菌?～

家畜や人の腸内に存在している大腸菌はほとんどは無害ですが、このうちいくつかは人に下痢などの症状を起こすことがあり、病原性大腸菌あるいは下痢原性大腸菌と呼ばれています。病原性大腸菌の中には、ペロ毒素とよばれる毒素を産生し出血性の腸炎や溶血性尿毒症候群(HUS)を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。腸管出血性大腸菌は血清型によりいくつかに分類されますが、食中毒の原因となっているのは血清型 O157 がほとんどです。

この菌による食中毒は、菌に汚染された飲食物を摂取するか、患者の糞便で汚染されたものを口にするによって発生します。特徴や予防法を知って、食中毒の発生を防ぎましょう。

★腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒とは?★

原因菌	腸管出血性大腸菌 O157
菌のいる場所	自然界に広く分布しており、牛、羊、鹿など、家畜の腸管内にも生息しています。特に牛の腸管で多く検出されています。
菌の特徴	この菌は動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品や飲料水を汚染して広がります。VT1、VT2という2種類(あるいはいずれか1種類)のペロ毒素を産生し、出血性の大腸炎を起こします。この菌はとても感染力が強く、100個程度でも病気を引き起こしてしまいます。熱に弱く、75℃1分間の加熱で死滅しますが、低温に強く冷凍庫内でも生きているので要注意です。
原因食品	牛肉や牛レバーなどの生食や加熱不十分な食肉が原因になります。また、食肉等から二次汚染したあらゆる食品が原因となる可能性があります。
潜伏期間	約 4～9 日
主な症状	腹痛、下痢、血便などを主症状とする腸管感染症を起こします。典型的な症状として、4～9日の潜伏期間の後、激しい腹痛と水様性の下痢、血便がみられます。健康な大人ならば感染しても無症状や軽い症状で済むことが多いですが、子供や老人、体力の落ちた人、また、O157に感染した人の5%程度は、下痢や腹痛などの症状から数日～2週間後に、溶血性尿毒症候群(HUS)をという病気を発症してしまいます。これは、貧血や血小板減少、急性腎不全などを引き起こす大変重篤な病気が必要です。

腸管出血性大腸菌 O157 は加熱や消毒薬により死滅します。食中毒を起こさないように以下のことに十分注意しましょう。

- ・食肉は中心部までよく加熱しましょう(75℃、1分以上)。肉の生食(レバ刺しやユックなど)は避けましょう。
- ・料理をするときは手を綺麗に洗いましょう。特に、食肉に触った後は他の食材や器具を触る前に丁寧に洗いましょう。
- ・生肉を扱った調理器具は使用後すぐに丁寧に洗い、熱湯等で消毒しましょう。



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

平成21年度 検査所だより

平成21年12月9日発行 (Vol.3)

年末一斉がはじまりました

市場の皆さん、検査所業務に日頃ご協力いただきありがとうございます。この時期、通常に比べて多種多様な食品が大量に流通するため、全国的に食品等の年末一斉監視が実施されています。川崎市でも、11月16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21年11月16日～12月31日)市場でも、年末年始に向けた食品が大量に流通しています。不良食品等が流通することがないよう、食品衛生管理の一層の徹底をお願いします。

1. 表示・品質管理の徹底

食品等の仕入時に表示、品質等の確認を十分に行い、適切な条件下で衛生的に保管しましょう。不適当な温度や直射日光の下で保管すると食品に腐敗や変敗がおこることがあります。

- ・表示に不備がないか、箱に破れなどがなければ確認しましょう
- ・温度管理を徹底し、保存方法の表示があるものは表示に従って保管しましょう
- ・鮮魚などは4℃以下を目標に、常に10℃以下で管理しましょう



2. 二次汚染防止の徹底

- ・食品に汚れをつけないよう、取扱いには十分注意をしましょう。
- ・食品等の取り扱い時及び用便後には、十分に手洗いをしましょう
- ・床やシンク等の水が飛び散る場所に商品を置かないようにしましょう
- ・まな板や包丁等の調理器具やエプロンなどは正しく洗浄・除菌し、常に清潔に管理しましょう

現在、インフルエンザが大流行しています。また、冬季はノロウイルスによる感染症も流行しやすく、現在神奈川県より「ノロウイルス警戒情報」が発令されています。下痢や発熱などの症状や手に傷がある場合は、調理をしたり食品を取り扱ったりせず、二次感染の予防に努めてください。管理者の方は従業員の皆さんの健康状態を毎日きちんとチェックしましょう。

市場の皆さんにはいつも取査検査に御協力いただきありがとうございます。今年度(4～11月中)に行った検査について、簡単に御報告致します。

平成21年度細菌検査数(4～11月)

検体数	魚介類	生食用かき	加工食品	食肉	鶏卵	冷凍食品	野菜	清涼飲料水	菓子	漬物	レトルト食品	そう菜	水書	拭取検査
619	107	5	185	15	7	13	8	5	1	34	9	40	1	189
3,585	773	5	1,016	106	28	71	24	15	6	186	18	198	12	1,127

北部市場及び南部市場に流通する食品等の中から619検体3585項目の細菌検査を行いました(4～11月)。その結果、食品衛生法に違反する食品はありませんでしたが、いくつかの食品や拭取検査等において川崎市の指導基準に不適合という判定になったものがありました。調理器具の洗浄や手洗いは十分に行い、食品は衛生的に取扱いをするようお願いいたします。

主な検査項目: 生菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌 O157、O26、セラクス菌、ピロリ菌属、カンピロバクター、ノロウイルス 等

平成21年度理化学検査数(4～11月)

検体数	生食用かき	加工食品	食肉	鶏卵	冷凍食品	野菜	清涼飲料水	漬物	そう菜
280	5	177	14	7	6	6	5	34	25
1,393	5	540	126	63	186	186	45	162	80

北部市場及び南部市場に流通する食品等の中から265検体1393項目の理化学検査を行いました(4～11月)。その結果、漬物から表示に記載されていない着色料が検出されました。現在詳細については、製造を所轄している自治体に調査を依頼しているところです。その他に違反食品はありませんでした。

主な検査項目: 保存料、着色料、発色剤、着色料、甘味料、酸化防止剤、合成抗菌剤、残留農薬 等



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

平成21年度 検査所だより

平成22年2月16日発行 (vol.4)

ノロウイルス食中毒警戒情報が発令されています

市場の皆さん、検査所業務に日頃ご協力いただきありがとうございます。現在、神奈川県下ではノロウイルス食中毒警戒情報が発令されています。冬この時期はノロウイルスなどを原因とする感染性胃腸炎の患者数が増加し、食中毒の発生が懸念されます。手洗いを徹底するなど、食品の取扱いには十分ご注意ください。

ノロウイルス食中毒警戒情報発令期間
平成21年12月7日～平成22年3月末日

◆ どんなウイルス？

感染力が非常に強いウイルスで、少ないウイルスで多くの人に感染します。便や嘔吐物として体の外に排出された後もなかなか感染力が衰えず、何日も前に汚染されたカーペットから感染した例もあるほどです。きっちり確実に処理をしないと、後々まで感染が広がる恐れも…

◆ 症状は？

吐き気、嘔吐、下痢、腹痛です。通常1～2日で症状はおさまり、後遺症もなく治ります。感染しても発症しない人や軽い症状ですむ人もいますが、抵抗力の弱った高齢者や乳幼児で重症化する例もあり、油断は禁物です。

◆ 治療法は？

ノロウイルスに効果のあるワクチンはなく、対症療法しか手段はありません。脱水症状を防ぐため、水分をしっかり取りましょう。



食品は85℃以上で1分以上しっかり加熱しましょう！



調理器具は85℃以上の熱湯で1分以上加熱するか、0.02%の次亜塩素酸ナトリウムで消毒しましょう！



便や嘔吐物は…

・使い捨てのエプロンやマスク、手袋を身につける
・ペーパータオル等で静かに拭取る
・拭取った場所は次亜塩素酸ナトリウムを浸した布で消毒、10分後に水拭きをする

嘔吐物や便がついたものは下洗いをした後85℃・1分以上の熱水で処理もしくは次亜塩素酸ナトリウムで消毒を。感染者の触れたドアノブや便座など、汚染されているような場所を重点的に！

川崎市では、平成21年11月16日(月)～12月31日(木)の期間を「年末(冬期)食品一斉監視期間」と定め、食品等取扱施設の立入検査及び食品等の収去検査の強化を行いました。

これに伴い市場食品衛生検査所でも、北部市場及び南部市場の検査を行いましたので結果を報告いたします。

◎ 施設の監視指導

市場内各施設の立入検査を行い、施設設備や食品取扱い状況を監視指導しました。主な改善指導内容は、施設の整理整頓及び清掃、手洗い設備の不備、温度管理の徹底等でした。これらの施設の営業者に対しては、主に口頭指導により改善を指導しました。

監視指導施設数		延べ 7,985 施設
内、改善指導施設数		延べ 87 施設
指導施設数 (主な改善指導内容)	施設の設定備整頓及び清掃	17 件
	手洗い設備の不備	20 件
	温度管理の徹底	13 件
	冷蔵庫の温度計不備	5 件
	食品の衛生的取り扱い	2 件
	その他	30 件

◎ 食品等の監視指導

各市場内で流通もしくは販売等される食品について、官能検査を実施するとともに、収去検査を行いました。その結果、各検査から1件ずつ表示違反が発見されました。

官能検査数	13,453 件
(内、表示内容を確認した検査数)	6,654 件
収去検体数	108 件
食品等の違反総数	2 件
違反内容	試験に基づく表示違反 1 件
	官能検査に基づく表示違反 1 件

違反が発見された食品の製造者等を所管する自治体に調査指導を依頼し、販売店舗に対しては適正表示後販売するよう指導を行うことで、違反食品の流通を防止しました。



食 品 衛 生 検 査 所 業 務 概 要

発 行 平 成 23 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

中 央 卸 売 市 場 食 品 衛 生 検 査 所 南 部 分 室

〒 212-0016 川 崎 市 幸 区 南 幸 町 3-149

☎ 044 (548) 6005