

平成22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

平成22年度末に三陸沖を震源地とする国内観測史上最大の地震が発生し、東京電力福島第一原子力発電所事故により、深刻な被害が発生しました。岩手・宮城・福島三県の沿岸は、高さ十メートルを超える津波が押し寄せ、甚大な被害をもたらしました。

飛散した放射性物質により空気、土壌、海水等が汚染され、放射性物質の不安が広がり、食品にもその影響を及ぼし、国民の不安を増大させました。

また、5月に発生したユッケによる集団食中毒事件では5名の死者が出るという痛ましい悲劇が起きました。

人の社会生活の基本は「衣食住」ですが、「食」は食するものの安全を信じて食することから、食するものが安全でないと上記のような悲劇が起きます。

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精度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・御鞭撻の程よろしくお願い申し上げます。

ここに、平成22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24年1月

中央卸売市場食品衛生検査所長
井上 恭延

目 次

第 1	食品衛生検査所の沿革及び概要	
1	沿革	1
2	食品衛生検査所の位置及び平面図	2
(1)	川崎市中央卸売市場食品衛生検査所	2
(2)	川崎市中央卸売市場食品衛生検査所南部分室	3
3	市場施設の概要	4
(1)	主要施設	4
(2)	市場内業者	4
(3)	取扱量の推移	4
4	食品衛生検査所の目的及び組織	5
5	食品衛生検査所職員内訳	5
6	食品衛生検査所の業務	6
7	主要試験検査機器一覧	7
第 2	業務実績	
1	平成 22 年度食品衛生検査所事業	8
2	営業施設の監視指導	9
(1)	許可営業	9
(2)	報告営業	9
3	年度別検査状況	10
4	食品等の試験結果	11
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	13
(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	14
(5)	食肉の微生物学的検査結果	15
(6)	残留抗菌性物質検査結果	16
(7)	残留農薬検査結果	17
(8)	輸入果実類の防カビ剤検査結果	19
6	違反食品	20

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

第1 食品衛生検査所の沿革及び概要

1 沿革

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

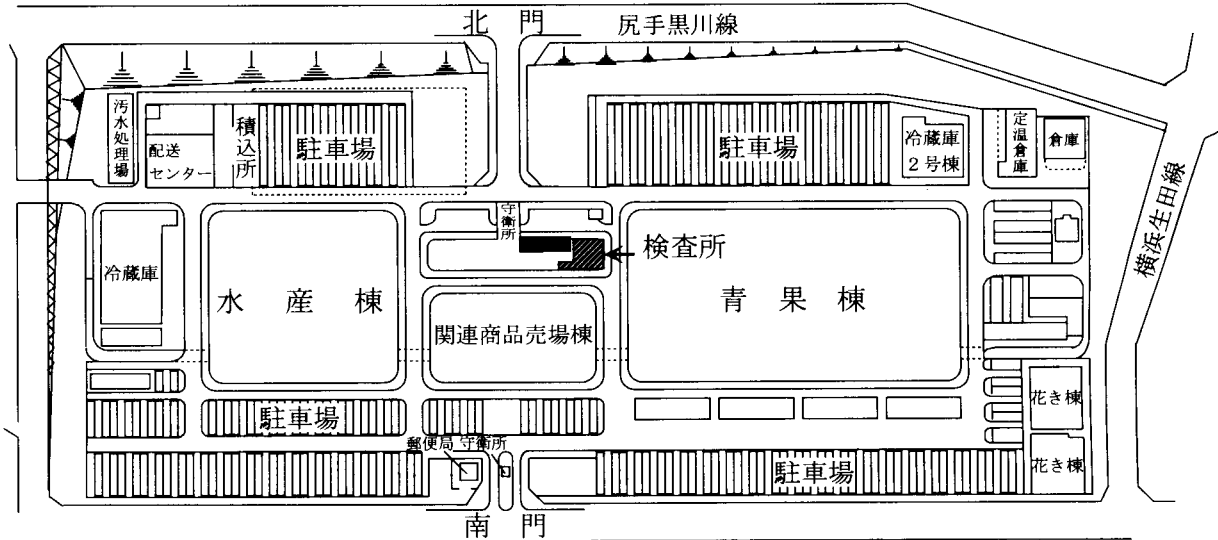
2 食品衛生検査所の位置及び平面図

(1) 川崎市中心卸売市場食品衛生検査所

所在地：川崎市宮前区水沢1-1-1

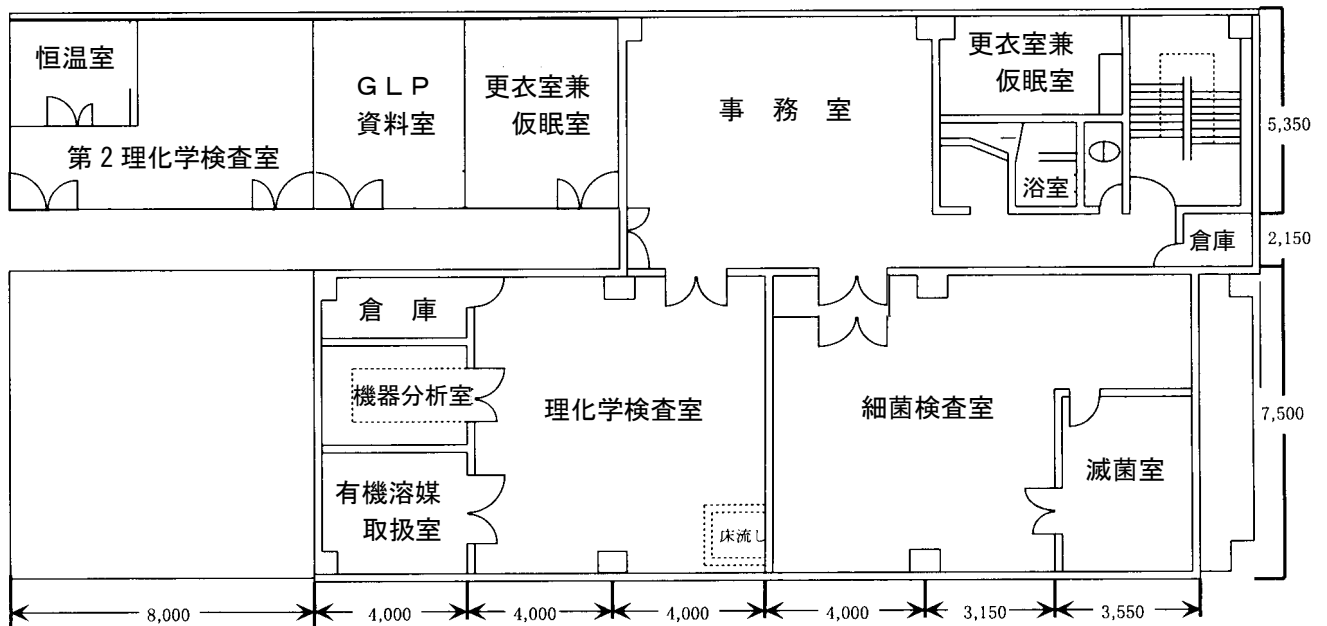
電話：044(975)2245~6

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

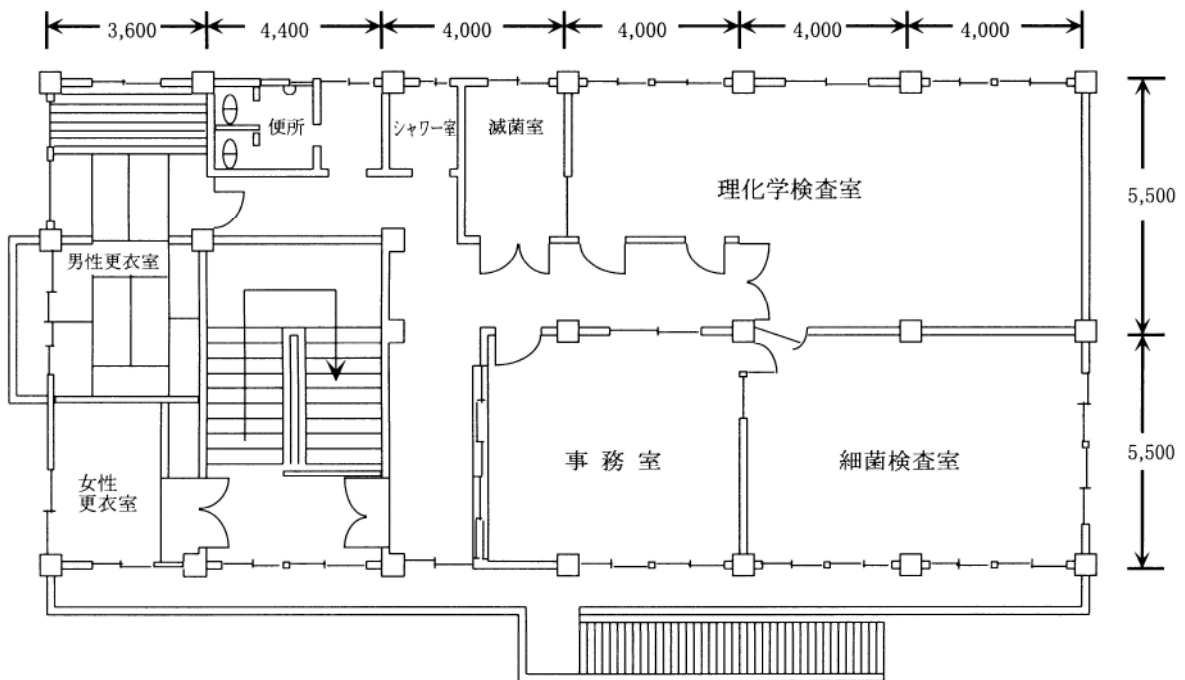
所在地：川崎市幸区南幸町3-126-1

電話：044(548)6005

FAX：044(522)3470



検査所平面図（面積 264 m²）



3 市場施設の概要

(1) 主要施設

(単位：㎡)

区分	北部市場	南部市場
敷地面積	168,587	44,938
管理棟	3,892	2,255
衛生検査所	321	264
青果棟	39,899	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	8	
	容器包装等販売業	7	1	
	運送業	3	0	
	冷凍・冷蔵業	1	0	
	飲食店	14	3	
	その他	19	7	
小計	78 社	19 社		
合計		149 社	39 社	
売買参加者	青果部	川崎市	94	75
		横浜市	35	31
		東京都	31	6
		その他	24	3
		小計	184 人	115 人
	水産物部	小計	6 人	0 人
		花き部	川崎市	162
	横浜市		203	59
	東京都		251	19
	その他		182	22
小計	798 人		181 人	
合計		988 人	296 人	

(市場概要 平成23年9月1日現在)

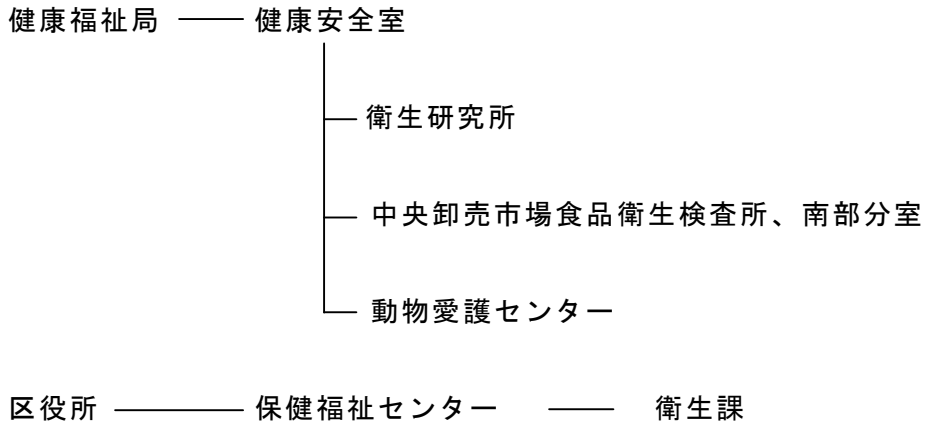
(3) 取扱量の推移

(単位：青果及び水産はトン、花きは千本)

		18年	19年	20年	21年	22年
北部市場	青果	79,723	85,133	84,739	76,974	72,528
	水産	58,366	54,763	48,062	44,047	41,753
	花き	41,685	46,622	48,168	51,708	48,742
南部市場	青果	11,866	10,880	10,821	10,232	8,677
	水産	8,698	7,821	7,427	5,733	5,292
	花き	14,827	17,606	18,888	19,280	19,353

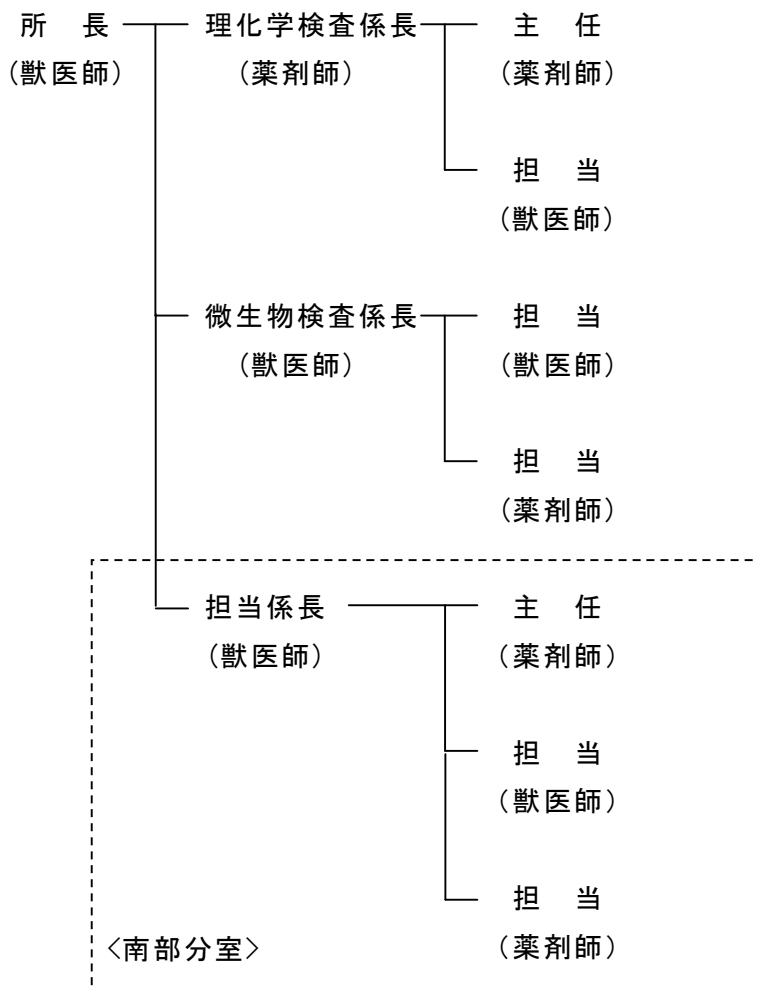
4 食品衛生検査所の目的及び組織

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23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	3	
	バキュームシステム	1	
	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	
	サーベイメーター	2	
	シンチレーションスペクトロメーター	2	
	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	3
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		2	

第2 業務実績

1 平成22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22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22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22年11月15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22年12月 ～平成23年2月
	残留抗菌性物質	食肉、鶏卵及び魚介類の残留抗菌性物質の検査を実施した。	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	福岡市において開催された同大会に参加した。	平成22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	群馬県において開催された同大会に参加した。	平成22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22年度第1回会議、第2回会議（川崎市中央卸売市場食品衛生検査所）開催。	第1回平成22年5月 第2回平成23年2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)	185	149	36	35,956	29,833	6,123
飲食店営業	22	16	6	288	200	88
魚介類販売業	99	86	13	26,749	22,991	3,758
魚介類せり売営業	5	4	1	418	336	82
食品の冷凍又は冷蔵業	7	5	2	79	55	24
喫茶店(自販機)	20	15	5	-	-	-
乳類販売業	5	3	2	1,390	1,137	253
食肉販売業	11	9	2	3,121	2,385	736
食肉処理業	1	1	-	250	250	-
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23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)	154	115	39	40,983	30,612	10,371
給食施設(事業所)	4	3	1	50	36	14
野菜果物販売業	28	22	6	7,638	6,006	1,632
そうざい販売業	1	1	-	273	273	-
菓子(パンを含む)販売業	3	3	-	819	819	-
上記以外の食品販売業	54	35	19	14,744	9,555	5,189
器具容器包装販売業	14	10	4	3,818	2,730	1,088
食品製造業	4	4	-	1,092	1,092	-
ふぐ加工製品販売所(県条例)	46	37	9	12,549	10,101	2,448

(平成23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
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
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

表354 食品等の検査結果

	検査体数	検査項目数	理化学																
			総数		保	漂	殺	発	着	甘	リ	防	酸	合	残	ア	有	ヒ	
			検査体数	検査項目数															存
総数	912	8,938	527	2,655	1,163	5	13	22	149	76	-	34	28	441	696	-	-	-	
魚介類	130	1,057	4	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-		
生うに	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
か	19	182	19	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
加工用	2	11	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
き殻付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
魚	264	3,037	264	853	792	-	-	-	61	-	-	-	-	-	-	-	-		
介	7	77	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-	28	-	-	-	-		
類	8	81	8	16	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
加	14	155	14	28	-	-	-	14	14	-	-	-	-	-	-	-	-		
工	2	23	2	4	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-		
品	7	12	7	12	6	-	5	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-		
品	2	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
食肉	41	661	37	333	-	-	-	-	-	-	-	-	-	333	-	-	-		
食肉製品	6	77	6	28	18	-	-	6	4	-	-	-	-	-	-	-	-		
鶏卵	9	108	8	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	72	-	-	-		
冷凍食品	1	31	1	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24	-	-		
無加熱摂取	1	29	1	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24	-	-		
凍結前加熱	11	331	11	264	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	264	-	-		
凍結前未加熱	25	360	13	312	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	312	-	-		
青野菜	11	106	11	106	-	-	-	-	-	-	-	34	-	-	72	-	-		
果物	5	10	5	10	-	5	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-		
物	5	10	5	10	-	5	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-		
清涼飲料水	5	77	5	67	56	-	-	-	4	7	-	-	-	-	-	-	-		
菓子	26	267	25	98	57	-	-	-	22	19	-	-	-	-	-	-	-		
漬物	32	382	32	153	96	-	-	-	25	32	-	-	-	-	-	-	-		
レトルト食品	13	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
弁当・調理パン	2	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
そう菜	20	156	7	23	21	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-		
煮豆・佃煮	39	375	39	144	117	-	-	-	9	18	-	-	-	-	-	-	-		
めん類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
その他の食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
器具拭取	174	1,096	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
手指拭取	24	120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
氷雪	1	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
器具・包装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
その他	11	53	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		

資料:生活衛生課 注:()内は違反件数の再掲

貝 毒 ・ ふ ぐ 毒	そ の 他	細菌													
		総 数		細 菌 数	大 腸 菌 群	E ・ c o l i	フ ド ウ 球 菌	サ ル モ ネ ラ 菌	腸 炎 ビ ブ リ オ	ビ ブ リ オ ハ ル ニ フ ィ カ ス	ビ ブ リ オ ミ ミ カ ス	O 1 5 7	O 2 6	セ レ ウ ス 菌	ウ ェ ル シ ュ 菌
		検 体 数	項 目 数												
-	28	870	6,283	843	805	122	835	844	601	562	562	288	215	429	-
-	-	126	1,021	126	126	-	126	126	147	126	126	73	45	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	19	19	163	18	-	18	18	18	36	18	18	-	-	-	-
-	1	2	10	-	-	2	-	2	-	-	-	2	2	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	264	2,184	264	264	-	264	264	264	264	264	36	36	264	-
-	-	7	49	7	7	-	7	7	7	7	7	-	-	-	-
-	8	8	65	8	8	-	8	8	8	8	8	8	1	-	-
-	-	14	127	14	14	-	14	14	14	14	14	12	12	-	-
-	-	2	19	2	2	-	2	2	2	2	2	2	2	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	2	13	2	2	1	2	1	1	1	1	1	-	1	-
-	-	41	328	41	41	38	41	41	-	-	-	41	24	1	-
-	-	6	49	6	6	6	6	6	-	-	-	6	6	-	-
-	-	9	36	9	9	-	9	9	-	-	-	-	-	-	-
-	-	1	7	1	1	1	1	1	-	-	-	1	1	-	-
-	-	1	5	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-
-	-	11	67	11	11	11	11	11	-	-	-	6	6	-	-
-	-	12	48	-	-	12	-	12	-	-	-	12	12	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	5	10	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	24	169	24	24	-	24	24	-	-	-	24	24	24	-
-	-	32	229	32	12	32	32	32	-	-	-	32	20	-	-
-	-	13	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	2	15	2	2	-	2	2	-	-	-	2	1	2	-
-	-	20	133	20	20	-	20	20	1	1	1	12	5	20	-
-	-	39	231	39	39	-	39	39	-	-	-	18	18	39	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	174	1,096	174	174	-	174	172	118	118	118	-	-	46	-
-	-	24	120	24	24	-	24	24	-	-	-	-	-	24	-
-	-	1	10	2	2	-	-	-	2	2	2	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	11	53	11	11	-	10	8	1	1	1	-	-	8	-

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	カビ科属菌	ノロウイルス	ピブリオミミカス	ピ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								陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	最高 %	最低 %	平均 %	最高 ℃	最低 ℃	平均 ℃
総計	18	18	18	18	18	18	18	18	14	18	17	1.4	0.7	0.94	6.8	-2.5	0.69							
12月	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	6	1.3	0.7	0.9	6.8	-1.2	1.0							
1月	4	4	4	4	4	4	4	4	0	4	4	1.3	0.7	0.9	-0.2	-1.1	-0.4							
2月	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	1.4	0.4	1.0	1.1	-2.5	1.0							

(2) ノロウイルス検査結果

生食用真がき19件加熱用かき2件を検査し、陽性検体は5件であった。

品名	産地	検体数	陽性数
生食用かき（再掲）	宮城県志津川湾	5	2
	宮城県中部海域	7	1
	宮城県海域	5	1
	兵庫県相生湾	2	1
加熱用かき	岡山県邑久海域	1	0
	兵庫県相生	1	0

(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	腸管出血性大腸菌	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	416	3,402	416	416	1	415	415	415	132	96	416	415	265	
鮮魚介類	126	1,000	126	126	-	126	126	126	73	45	126	126	-	
加魚 工介 品類	魚肉ねり製品	264	2,184	264	264	-	264	264	264	36	36	264	264	264
	しらす	8	65	8	8	-	8	8	8	1	8	8	-	
	魚卵	16	140	16	16	-	16	16	16	14	14	16	16	-
	その他	2	13	2	2	1	1	1	1	1	-	2	1	1

※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	21	
ポイルアオヤギ	1	3.0未満(1)
アオヤギ小柱	10	3.0未満(10)、3.6(2)、7.2(1)
アオヤギ舌切	5	3.0未満(3)、3.6(2)
赤貝	5	3.0未満(4)、3.6(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。

	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	腸管出血性大腸菌O157	腸管出血性大腸菌O26	
総数	41	264 (17)	41	38 (9)	41 (1)	41 (1)	38 (9)	41	24	
牛肉	15	95 (3)	15	14 (2)	15 (1)	15	12	15	9	
牛挽肉	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
豚肉	11	72 (1)	11	10 (1)	11	11	11	11	7	
豚挽肉	2	14	2	2	2	2	2	2	2	
鶏肉	12	77 (14)	12	11 (6)	12	12	12 (8)	12	6	
鶏挽肉	1	6 (2)	1	1	1	1 (1)	1 (1)	1	0	

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49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	11	オーストラリア5、アメリカ2、ニュージーランド1、茨城県1、国産2	9種	不検出
豚 肉	13	千葉県3、茨城県2、青森県1、鹿児島県1、国産1、カナダ2、アメリカ1、ハンガリー1	9種	不検出
鶏 肉	13	岩手県7、宮崎県4、鳥取県1、ブラジル1	9種	不検出
鶏 卵	8	青森県3、埼玉県2、岩手県2、栃木県1	9種	不検出
魚 介 類	4	三重県1、鹿児島県1、島根県1、愛媛県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ン(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ン(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)13件、果物(国産)3件、冷凍食品13件を検査したところ、残留基準違反はなかった。

野菜(国産)13件

検体名	検体数	産地	検査項目	結果(ppm)
だいこん	2	北海道1、千葉県1	24種	不検出
キャベツ	2	群馬県2	24種	不検出
トマト	2	北海道1、群馬県1	24種	不検出
きゅうり	3	福島県1、岩手県1、群馬県1	24種	不検出
レタス	2	茨城県1、長野県1	24種	不検出
ばれいしょ	1	北海道1	24種	不検出
ほうれんそう	1	神奈川県1	24種	不検出

果物(国産)3件

検体名	検体数	産地	検査項目	結果(ppm)
りんご	3	北海道1、青森県1、長野県1	24種	不検出

冷凍食品(輸入)13件

検体名	検体数	産地	検査項目	結果(ppm)
いんげん	1	タイ	24種	不検出
グリーンピース	2	ニュージーランド、アメリカ	24種	不検出
カリフラワー	1	メキシコ	24種	不検出
きざみオクラ	1	中華人民共和国	24種	不検出
さといも	1	中国	24種	不検出
えだまめ	1	タイ	24種	不検出
きぬさや	1	中国	24種	不検出
茶豆	1	中国	24種	不検出
ほうれんそう	1	台湾	24種	不検出
れんこん	1	中国	24種	不検出
かぼちゃ	1	北海道	24種	不検出
ばれいしょ	1	北海道	24種	不検出

22種

E P N

エディフェンフォス

エトプロホス

エトリムホス

カズサホス

キナルホス

クロルピリホス

クロルフェンビンホス

クロルピリホスメチル

ジメトエート

ダイアジノン

テルブホス

トルクロホスメチル

ピリミホスメチル

ブタミホス

フェニトロチオン

フェンスルホチオン

フェンチオン

フェントエート

プロチオホス

ホサロン

マラチオン

(8) 輸入果実類の防カビ剤検査結果

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8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
グレープフルーツ	2	検出率	2/2	0/2	2/2	2/2
		検出範囲	0.00011~0.0010	不検出	0.00014~0.00044	0.00048~0.0017
		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
レモン	2	検出率	0/2	0/2	2/2	2/2
		検出範囲	不検出	不検出	0.00011~0.00012	0.0015~0.0019
		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	2	検出率	0/2	0/2	2/2	2/2
		検出範囲	不検出	不検出	0.00031~0.00080	0.0012~0.0015
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		産出国	アメリカ 2件	アメリカ 2件	アメリカ 2件	アメリカ 2件
バナナ	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

6 違反食品

食品衛生法に違反する食品として表示違反 1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	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
北部市場	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
南部市場	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

年 月	食品の種類	内容	処置
22年 7月	豆菓子 (菓子)	着色料表示の記載不適 (第19条第2項)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売

7 苦情・相談

No.	苦情・相談内容	調査結果
1	縞ほっけの異物	実態顕微鏡による鏡検を実施したところ、虫等の形状ではなく周辺組織と類似していた。また圧迫片を作成し同様に鏡検したところ均一な組織状のものであると推定された。
2	数の子のカビ臭	苦情をうけた卸業者が当該品を持ち込んだが、当検査所では検査できないことを説明し了解を得た。輸入元が第三者機関に検査を依頼し、結果がでるまで同商品の販売を自粛した。
3	穴子のカビ臭・異味	近年、東京湾産の穴子がカビ臭いことがあるとのこと。当該品と同一の生簀中で飼育されていた穴子には同様の苦情はなく、原因究明にはいたらなかった。
4	あんこうの異物 頭部の付け根にある黄色い塊	電話による相談。当該品がないので推測となるが、微生物の可能性があるかと回答した。
5	しめさばによる腹痛	当該品と同一の未開封品に対してそれぞれ細菌検査を行ったところ、当該品からのみ大腸菌群が微量検出されたが、開封済みのため原因とは断定できなかった。
6	ハタ科鮮魚の異物	鮮魚の頭部と筋肉部から発見された異物について実態顕微鏡による鏡検を実施したところ、寄生虫と推定された。

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
22年8月	小学生及び保護者	21	22年8月	水産・青果の卸・仲卸業従事者	17
	水産の卸・仲卸業従事者	28			
	飲食店従事者	13			
11月	水産の卸・仲卸業従事者	24	11月	関連棟食品販売業・飲食店従事者	16
				食鮮祭り参加者	71
合計		86	合計		33

第3 調査・研究等

1 研究発表

(1)川崎市健康福祉研究発表会演題

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

(2)全国食品衛生監視員研修会関東ブロック研修大会演題

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

(3)全国食品衛生監視員研修会演題

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

2 検査所主催研修会

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

3 食品衛生検査所連絡協議会等

開催日	開催場所	会議名	主な議題等
平成22年 5月21日	川崎市	平成22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
	川崎市産業振興会館		たらこに含まれる亜硝酸の測定値と対応について
			平成21年度のノロウイルス検査結果について
			平成21年度の残留農薬検査結果について
6月25日	群馬県	全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会代28回大会	平成21年度魚介類等の残留抗菌性物質・TBT・水銀汚染の検査結果について
	前橋テルサ		平成21年度のノロウイルス検査結果について
			平成21年度の残留農薬検査結果について
			平成21年度の主な違反や苦情・相談事例について
11月4～5日	福岡市	第40回全国市場食品衛生検査所協議会全国大会	定置網で混獲された鯨の入荷状況について
	ANAクラウンプラザホテル福岡		販売先がふぐ登録者であることの確認法について
			発色剤表示のないたらこから亜硝酸を検出した場合の対応について
			検査試薬類の使用期限について
平成23年 2月25日	川崎市	平成22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)
	川崎市南部市場		平成23年度開催地について
			ふぐの加工品の販売等における取り扱いについて

4 検査所だより

食品衛生だより

検査所だより 平成22年度

川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所
TEL: 975-2245

1号 (5/10 発行)

市場の皆様、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。

中央卸売市場食品衛生検査所では今年度も、平成22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取組・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22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名が異動、2名が退職となりました。

中央卸売市場食品衛生検査所：
井上所長、本間係長、宮川係長、三亀監視員、吉田監視員
久保監視員、西仲監視員

南部分室所属：棚瀬係長、小林監視員、
西尾監視員、加藤監視員


異動：山崎課長補佐、池田係長
退職：中山所長、山田課長補佐




検査所のHPも
よろしくお願ひします

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/35/35shosyo/home/top.html>)




温度管理をしっかりと



昨年度、日本全国で1048件の食中毒が発生し、患者数は20249人にのぼりました。中でも微生物を原因とするものは8割以上を占めています。下に食中毒発生件数が多い原因微生物を紹介します。

食中毒を防ぐ1番の方法は温度管理です。温度管理をしっかりとしましょう。

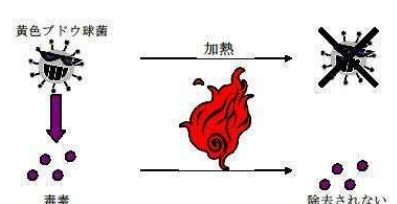


平成21年 食中毒発生件数順原因微生物

1位	2位	3位	4位	5位
カンピロバクター	ノロウイルス	サルモネラ属菌	ブドウ球菌	腸管出血性大腸菌(*)

*: O-157 など

微生物は加熱処理によって死滅するものがほとんどですが、加熱処理によって死滅しないものも存在します。また、4位のブドウ球菌に含まれる黄色ブドウ球菌は食品中で増殖しながら毒素を産生し、この毒素が食中毒を引き起こします。この毒素は加熱処理によっても分解されません。



黄色ブドウ球菌 → 加熱 → 除去されない毒素

こういった微生物を増やさないことが食中毒の予防にあたって重要になります。温度管理をしっかりと行って食中毒発生を未然に防ぎましょう。特に、寒さが残った4月も過ぎ、暖かい日が多くなってきています。商品の温度管理に十分ご注意ください。


食品衛生だより

平成22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22年6月発行 (vol.2)

市場の皆様、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。



食品表示

加工食品はアレルギー物質（特定原材料）が使用されている場合、その表示をする必要があります。

特定原材料には卵、乳、小麦、そば、落花生が指定されていました。平成22年6月4日以降製造のものから「えび」「かに」も新たに表示するよう義務付けられました。6月3日以前に製造されたものにはこの義務はありません。

表示義務

卵、乳、落花生

小麦、そば


えび、かに

表示推奨
(義務ではない)

あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン




口蹄疫とは




口蹄疫は今も宮城県で猛威を振っています。口蹄疫は偶蹄類（牛や豚などのひづめをもつ動物）に発病します。

口蹄疫がここまで騒がれている理由の1つに「強い感染力」があります。口蹄疫の原因は口蹄疫ウイルスにあります。このウイルスは空気感染で広がることから発生地域の消毒や移動制限などが重要となっています。

口蹄疫は鳥類やヒトには感染しないといわれていますが、ウイルスを広げてしまう可能性があるため発生地域には近寄らないようにしてください。また、口蹄疫に感染した豚肉、牛肉、牛乳などは流通しないようになっていますが、感染した食物を食べてもヒトには影響がないということも報告されています。



夏へ向けて



10℃以下では細菌の増殖が遅くなり、5℃以下ではほとんどの細菌の増殖が起りにくくなります。また-3℃～0℃では食物の組織が凍ることなく低温になるため、鮮度を比較的長く保つことができます。

最高気温が30℃を超えて真夏日となる日も少しずつ増えてきました。生鮮食品は10℃以下に、加工食品は食品表示にならって温度管理をしっかりと行いましょう。

- 24 -

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22年度 検査所だより

平成22年11月発行 (vol.3)

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。



最近、食用キノコ（クリタケ）が販売された際に、よく似た毒キノコ（ニガクリタケ）が混入している可能性があるとして報道されました。こうした植物や動物そのものに由来する毒を自然毒と呼びます。

細菌やウィルス性の食中毒にくらべて、自然毒による中毒は多く発生しておりません。しかし、自然毒はフグに含まれるテトロドトキシンに代表されるように致死性が高いものが多くあり、注意が必要です。

平成21年度全国で発生した食中毒事件数・患者数

	事件数(件)	患者数(人)
細菌性食中毒	536	6700
ウィルス性食中毒	290	10953
自然毒	92	290
化学毒	13	552
総数*	1048	20249

*表にはありませんが、他の原因物質による食中毒も発生しています。

過去20年の原因別食中毒における死者数

	死者数(人)
細菌	52
植物性自然毒	32
動物性自然毒	106
不明	7
総数	197

上表からもわかる通り、食中毒の発生件数に対して、自然毒による食中毒において、死者数が多い傾向にあります。

また、22年10月には川崎市内でキノコによる食中毒も発生しています。患者が山で採取したキノコを自宅で喫食したところ、毒キノコ（ツキヨタケ）が混入しており、食中毒の原因となりました。

飲食によってだけでなく、刺される・噛まれるといったことでも中毒になるため注意が必要です。今年度には海で毒針をもつオニカサゴを誤って踏みつけてしまったことによる死亡事故も発生しています。

オニカサゴは背びれと尾びれに毒のある棘をもっています。これから旬に入り、流通量も増えることが考えられます。注意して取り扱いましょう。

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22年度 検査所だより

平成23年2月発行 (vol.4)

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。

インフルエンザ

昨年度は新型インフルエンザ（H1N1）が大流行しました。今年度も年末からインフルエンザ患者数が増え続けており、その中でも新型インフルエンザが最も多く検出されています。

市場は不特定多数の人が行き来する場所ですので、感染するリスクが高いと考えられます。うがい、手洗い、マスクの着用などインフルエンザ対策を行いましょう。

鳥インフルエンザ（H5N1）

年末から全国的に鳥インフルエンザ（H5N1）が確認されています。新型インフルエンザ（H1N1）に比べて毒力が高いことが知られていますが、ヒトには感染しづらいとされています。日本では感染者は出ていません。また、通常ヒトからヒトへは感染しませんが、感染者の体内で突然変異することによってヒトからヒトへの感染の可能性があります。

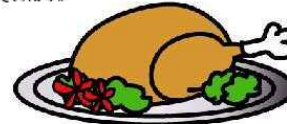


鳥インフルエンザが確認された地域では十分に注意しましょう。また、野鳥は鳥インフルエンザだけでなくほかの病原体も持っている可能性がありますので野鳥には近づかないようにしましょう。万一近づいてしまった場合には手洗い、うがいをしましょう。



鶏肉は大丈夫？

鳥インフルエンザに感染した鳥を食べることで鳥インフルエンザに感染することはありません。また感染した鶏などは処分され、移動が制限されますので食肉として流通することはありません。鶏肉は安心して食べることができます。



毎年のことではありますが、今年もノロウイルスが猛威をふるっています。ノロウイルスによる感染症の原因は二枚貝（牡蠣など）よりも、汚染されたものに触れた手や器具からウイルスが移って二次感染となることが多く、1件あたりの患者数は多くなる傾向にあります。感染者の排泄物等を扱う際には気をつけましょう。

◎インフルエンザや、ノロウイルスの感染を予防するために手洗いをこまめに行い、元気に寒さを乗り切りましょう。



食 品 衛 生 検 査 所 業 務 概 要

発 行 平 成 24 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