

平成23年度

業 務 概 要



KAWASAKI CITY

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	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 23 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	18
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
5 チャンネル NANBU	25

は じ め に

平成23年3月に発生した福島第一原子力発電所事故により、放射性物質が飛散し、空気、土壌、海水等が汚染され、さらに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。

食品中の放射性物質に係る暫定規制値については、緊急的な対応として定められたため、さらなる食品の安全と安心を確保するため、平成24年度からより厳しい基準値が設けられました。

新基準値に対応すべく当所におきましても、放射能濃度測定機器の導入を検討し、平成24年度第三四半期から市場内流通食品等のスクリーニング検査を開始しました。

食品営業施設の監視指導や食品の微生物・理化学検査をはじめ、放射能濃度検査を粘り強く継続し、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23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25年1月

中央卸売市場食品衛生検査所長
井上 恭延

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(当時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(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(当時の南部分室)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。

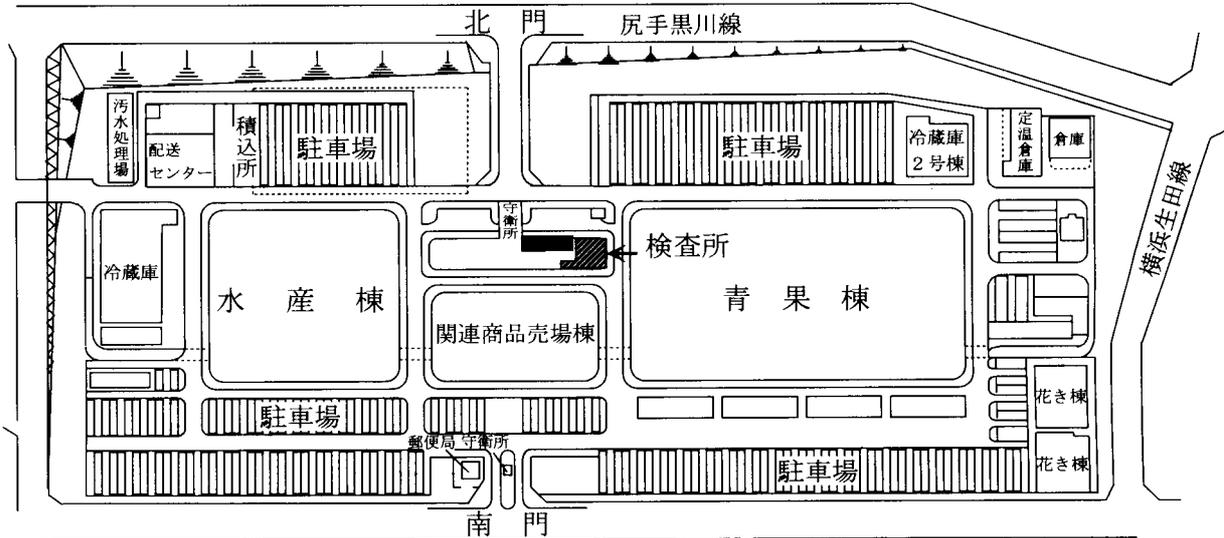
2 食品衛生検査所の位置及び平面図

(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

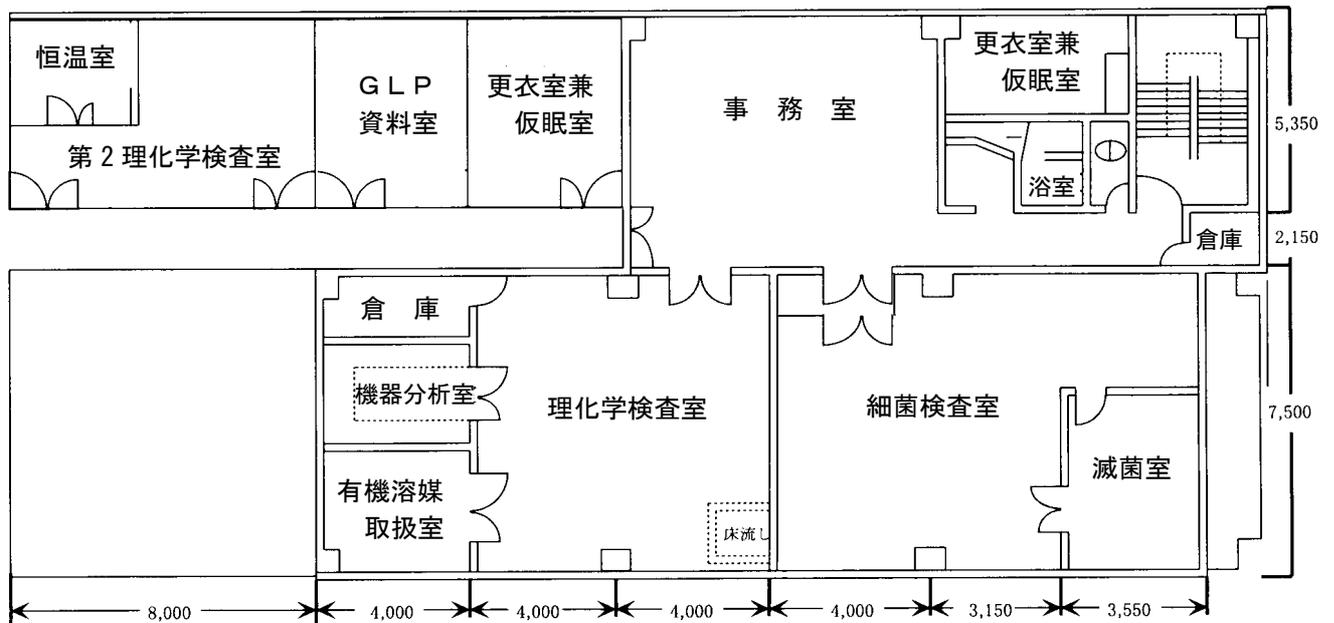
電話：044(975)2245~6

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

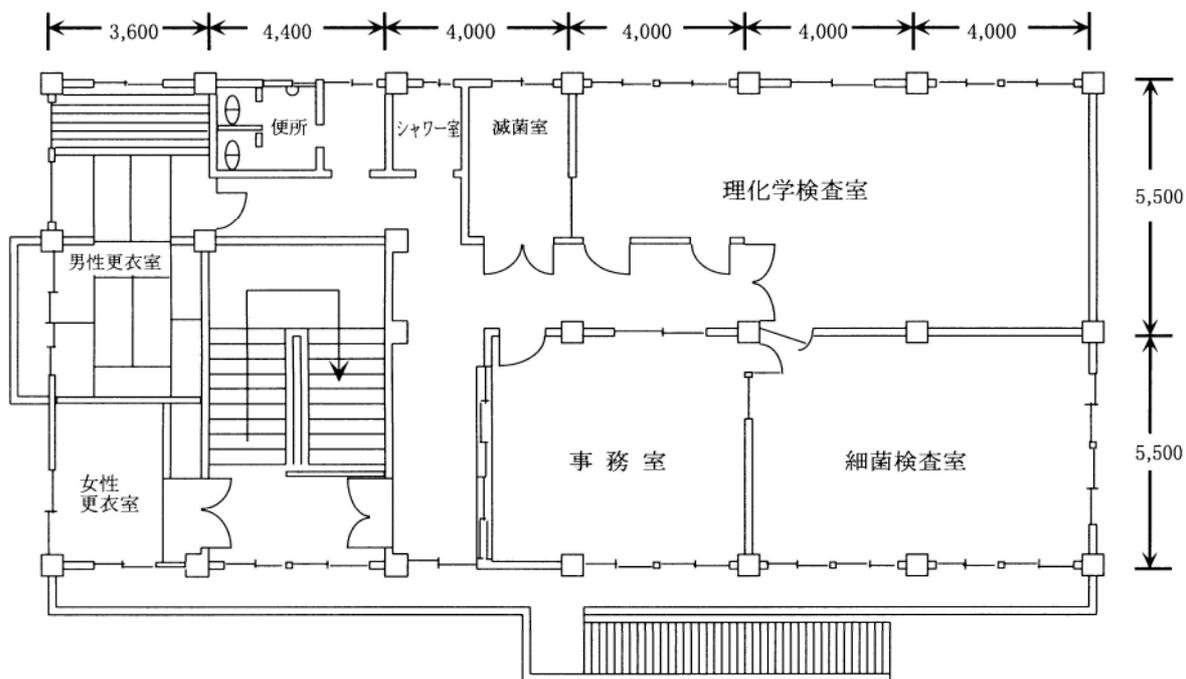
所在地：川崎市幸区南幸町3-126-1

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	32,224
管理棟	5,080	2,255
食品衛生検査所	363	264
青果棟	27,434	7,871
水産棟	17,836	5,740
花き棟	3,093	888
関連棟	10,424	800
冷蔵庫	16,596	744
定温倉庫	700	1,014
その他	11,489	4,421
駐車場	2,295 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	71
		横浜市	35	29
		東京都	31	6
		その他	24	3
		小計	184 人	109 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	290 人	

(市場概要 平成23年9月1日現在)

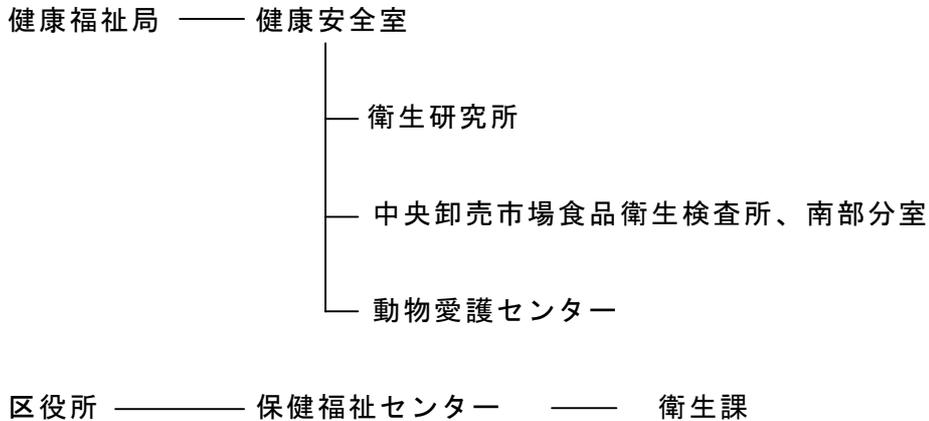
(3) 取扱量の推移

(単位：青果及び水産はトン、花きは千本)

		19年	20年	21年	22年	23年
北部市場	青果	85,133	84,739	76,974	72,528	73,381
	水産	54,763	48,062	44,047	41,753	35,285
	花き	46,622	48,168	51,708	48,742	48,542
南部市場	青果	10,880	10,821	10,232	8,677	8,172
	水産	7,821	7,427	5,733	5,292	4,438
	花き	17,606	18,888	19,280	19,353	20,616

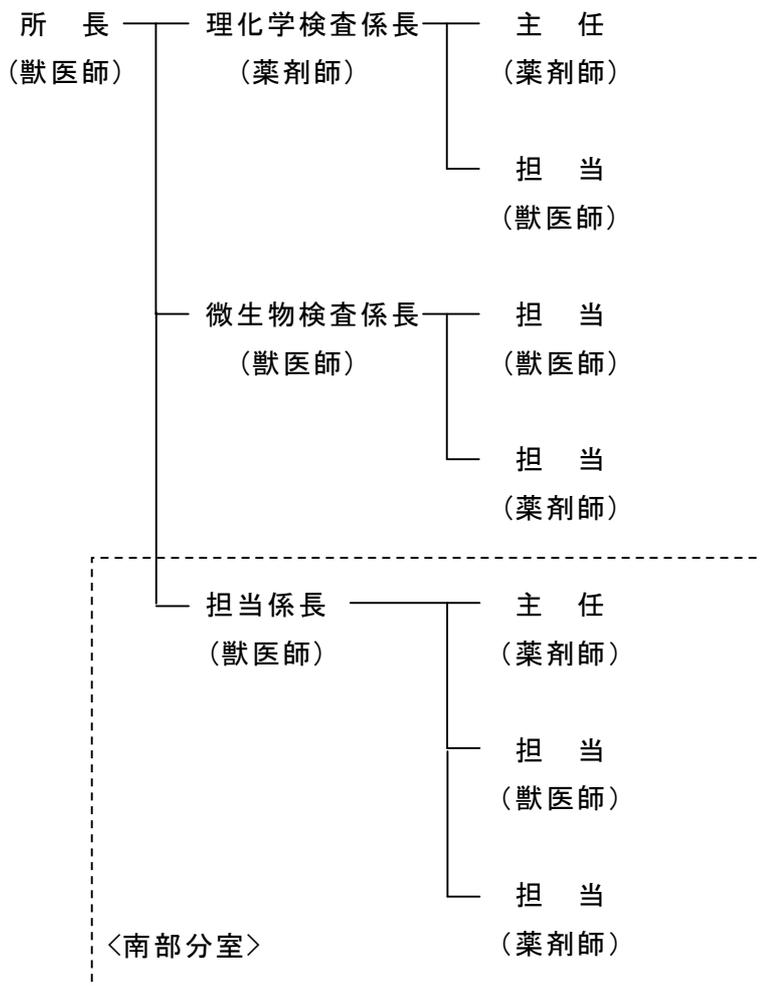
4 食品衛生検査所の目的及び組織

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」、「チャンネル NANBU」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
	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
	超高速ホモジナイザー	3
	ホモジナイザー	1
	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	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
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
超音波ピペット洗浄器		1
サーマルサイクラー		2

第2 業務実績

1 平成23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23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23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23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
	ノロウイルス	冬場のカキを中心にPCR法によって検査を実施した。	平成23年12月 ～平成24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
	放射能	シンチレーションスペクトロメーターを用いて、水産物及び農産物の放射能濃度検査を実施した。	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	山口県において開催された同大会に参加した。	平成24年1月
	全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会	さいたま市において開催された同大会に参加した。	平成23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23年度第1回会議、第2回会議（横浜市食品衛生検査所）開催。	第1回平成23年5月 第2回平成24年3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	146	39	36,194	29,655	6,539
飲食店営業	23	17	6	295	199	96
魚介類販売業	97	84	13	27,017	23,441	3,576
魚介類せり売営業	5	4	1	442	356	86
食品の冷凍又は冷蔵業	7	5	2	84	60	24
喫茶店(自販機)	19	14	5	-	-	-
乳類販売業	6	4	2	1,303	1,028	275
食肉販売業	10	8	2	2,664	2,114	550
食肉処理業	1	1	-	253	253	-
冰雪製造業	1	1	-	4	4	-
冰雪販売業	1	-	1	7	-	7
はっ酵乳等販売業(県条例)	4	-	4	1,100	-	1,100
ふぐ営業認証店(県条例)	11	8	3	3,025	2,200	825

(平成24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)	153	113	40	41,243	30,511	10,732
給食施設(事業所)	4	3	1	49	36	13
野菜果物販売業	28	22	6	7,694	6,050	1,644
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	-
食品製造業	5	4	1	1,375	1,100	275
上記以外の食品販売業	53	34	19	14,665	9,440	5,225
器具容器包装販売業	14	10	4	3,850	2,750	1,100
ふぐ加工製品販売所(県条例)	45	36	9	12,510	10,035	2,475

(平成24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
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
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

	細菌																	
	総数		細菌	大腸菌	E・coli	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	ビブリオオミミカス	O157	その他の腸管出血性大腸菌	セレウス菌	ウェルシュ菌	カンピロバクター	ノロウイルス	その他	
	検体数	項目数																
総数	878	6,458	860	816	112	851	854	628	557	586	203	342	452	-	35	18	144	
魚介類	110	871	110	110	-	110	107	136	110	110	26	52	-	-	-	-	-	
生食用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
加工用	2	12	-	-	2	-	2	-	-	-	2	4	-	-	-	2	-	
殻付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
魚介類	285(1)	2,280(1)	285	285(1)	-	285	285	285	256	285	-	-	285	-	-	-	29	
煮干し	6	42	6	6	-	6	6	6	6	6	-	-	-	-	-	-	-	
しらす	8	80	8	8	-	8	8	8	8	8	8	16	-	-	-	-	-	
加工品	魚	た	ら	こ	11	112	11	11	-	11	11	11	11	9	15	-	-	11
卵	す	じ	こ	い	4	39	4	4	-	4	4	4	4	3	4	-	-	4
品	数	の	子		1	11	1	1	-	1	1	1	1	1	2	-	-	1
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食肉製品	41	384	41	41	41	41	41	-	-	-	41	80	1	-	35	-	22	
鶏卵	6	55	6	6	6	6	6	-	-	-	6	12	-	-	-	-	7	
冷凍食品	8	32	8	8	-	8	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
無加熱	5	33	5	5	5	5	5	-	-	-	4	4	-	-	-	-	-	
凍結前	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
凍結前未	10	70	10	10	10	10	10	-	-	-	10	10	-	-	-	-	-	
野菜	4	18	-	-	4	-	4	-	-	-	4	6	-	-	-	-	-	
果物	(1)	(1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
清涼飲料	7	14	7	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
菓子	6	28	6	6	-	6	6	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	
漬物	28	256	28	-	28	28	28	15	15	15	28	30	13	-	-	-	28	
レトルト食品	13	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	26	
弁当・調理パン	1	9	1	1	-	1	1	-	-	-	1	2	1	-	-	-	1	
そうざい	14	126	14	14	-	14	14	-	-	-	14	28	14	-	-	-	14	
煮豆・佃煮	47	358	47	47	-	47	47	-	-	-	46	77	47	-	-	-	-	
めん類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
その他の食品	1	6	1	1	-	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	
器具拭取	198	1,232	198	198	-	198	198	130	130	130	-	-	50	-	-	-	-	
手指拭取	25	125	25	25	-	25	25	-	-	-	-	-	25	-	-	-	-	
氷雪	1	4	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
器具・包装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
その他	20	91	20	20	-	20	20	-	-	-	-	-	11	-	-	-	-	

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	サルモネラ属菌	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	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
総計	16	16	16	16	16	16	8	16	16	16	最高 %	最低 %	平均 %	最高 ℃	最低 ℃	平均 ℃
12月	7	7	7	7	7	7	4	7	7	7	1.8	0.4	1.1	1	-2.2	-1.2
1月	5	5	5	5	5	5	0	5	5	5	2.0	0.5	1.5	0.8	-0.2	0.44
2月	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1.7	0.7	1.3	1.7	-1.2	0.18

(2) ノロウイルス検査結果

生食用真がき16件加熱用かき2件を検査し、陽性検体は8件であった。

品名	産地	検体数	陽性数
生食用かき（再掲）	北海道サロマ湖海域	1	1
	宮城県海域	2	1
	岡山県日生海域	2	1
	広島県海域	4	2
	呉湾	2	0
	兵庫県相生湾	2	1
	兵庫県坂越海域	2	2
	兵庫県岩見	1	0
加熱用かき	広島湾北部	2	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	O157菌	腸管出血性大腸菌	腸管出血性大腸菌その他	黄色ブドウ球菌※	サルモネラ属菌	セレウス菌
総数	425	3,419	425	425	-	451	396	425	47	89	425	422	285	
鮮魚介類	110	871	110	110	-	136	110	110	26	52	110	107	-	
加魚 工介 品類	魚肉ねり製品	285	2,280	285	285	-	285	256	285	-	-	285	285	285
	しらす	8	80	8	8	-	8	8	8	8	16	8	8	-
	魚卵	16	146	16	16	-	16	16	16	13	21	16	16	-
	その他	6	42	6	6	-	6	6	6	-	-	6	6	-

※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、6種26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	26	
とり貝	2	3.0未満(2)
アオヤギ小柱	7	3.0未満(6)、20(1)
アオヤギ舌切	10	3.0未満(6)、9.1(2)、9.2(1)、15(1)
赤貝	7	3.0未満(6)、3.6(1)

(5) 食肉の微生物学的検査結果

食肉41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、0111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	腸管出血性大腸菌0157	その他の腸管出血性大腸菌	
総数	41	302 (10)	41	41 (3)	41	41 (1)	35 (3)	41	80	
牛肉	15	112	15	15	15	15	9	15	28	
牛挽肉	1	8	1	1	1	1	1	1	2	
豚肉	8	64	8	8 (1)	8	8	8	8	16	
豚挽肉	1	8	1	1	1	1	1	1	2	
鶏肉	14	112 (5)	14	14 (2)	14	14 (1)	14 (2)	14	28	
鶏挽肉	2	16 (1)	2	2	2	2	2 (1)	2	4	

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50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	15	オーストラリア6、アメリカ4、茨城県1、群馬県1、埼玉県1、国産2	9種	不検出
豚 肉	9	千葉県4、神奈川県2、鹿児島県2、スペイン1	9種	不検出
鶏 肉	14	岩手県11、宮崎県1、千葉県1、ブラジル1	9種	不検出
鶏 卵	8	青森県2、福島県1、埼玉県2、岩手県2、栃木県1	9種	不検出
魚 介 類	4	宮城県1、鹿児島県1、和歌山県1、岐阜県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(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(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)16件、果物(国産)7件、冷凍食品15件を検査したところ、りんごで1件の残留基準違反があった。

野菜(国産)16件

検体名	検体数	産地	検査項目	結果(ppm)
キャベツ	6	群馬県2、神奈川県1、長野県2、愛知県1	24種	不検出
きゅうり	4	福島県1、埼玉県1、千葉県1、宮崎県1	24種	不検出
トマト	3	青森県1、山梨県1、熊本県1	24種	不検出
だいこん	1	北海道1	24種	不検出
ほうれんそう	2	栃木県1、神奈川県1	24種	不検出

果物(国産)7件

検体名	検体数	産地	検査項目	結果(ppm)
りんご	4	青森県2、岩手県1、山形県1	24種	不検出
りんご	1	山形県1	24種	0.05 (アセフェート)
なし	2	栃木県1、埼玉県1	24種	不検出

冷凍食品 15件

検体名	検体数	産地	検査項目	結果(ppm)
小松菜	1	中国1	24種	不検出
グリーンピース	1	ニュージーランド1	24種	不検出
えだまめ	5	台湾1、中国3、タイ王国1	24種	不検出
ブロッコリー	2	グアテマラ2	24種	不検出
さといも	3	中国3	24種	不検出
ほうれんそう	2	中国2	24種	不検出
ばれいしょ	1	北海道1	24種	不検出

24種

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

(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、使用基準違反及び表示違反はなかった。

(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	0.00030～0.0019	不検出	0.00057～0.00081	0.00097～0.0012
		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	1/2
		検出範囲	不検出	不検出	0.00094～0.0012	不検出～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
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	0.00017～0.00076	0.0010～0.0012
		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規格基準違反で2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	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-
北部市場	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-
南部市場	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

年 月	食品の種類	内容	処置
23年 8月	りんご（果物）	残留農薬の規格基準違反 （第11条第3項）	関連自治体に調査指導を 依頼
23年 9月	はんぺん （魚肉ねり製品）	大腸菌群の規格基準違反 （第11条第2項）	関連自治体に調査指導を 依頼

7 苦情・相談

No.	苦情・相談内容	調査結果
1	メカジキの異物	筋肉中に直径5mm程度の中空な血管壁様の組織が認められた。鏡検では寄生虫卵は認められず、当該組織は炎症等による血管新生の遺残物と推定された。
2	ヒラメの身の融解	苦情品は全身の筋肉がゼリー状に融解していた。融解した筋肉を鏡検したところ組織は融解して均一な状態になっており、寄生虫等は確認できなかった。粘液胞子虫によるジェリーミートと推定された。
3	身欠きフグの異臭	干物様の臭気が認められた。細菌検査を実施したが、一般細菌数は若干多いものの腐敗の状態ではなかった。臭気発生の原因究明には至らなかった。
4	スズキの異物	筋肉中に直径1mmの白色球形異物を認め、異物の内容を鏡検したところ4つの極嚢をもつ孢子が確認され、粘液胞子虫クドアの一種であると同定された。

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
23年7月	小学生及び保護者	8	23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	12			
	飲食店従事者	18			
12月	水産の卸・仲卸業従事者	16	11月	水産・青果の卸・仲卸業従事者	16
				食鮮まつり参加者	71
合計		54	合計		104

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23年 5月27日	横浜市	平成23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
	横浜市健康福祉総合センター		きゅうり・りんごその他の残留農薬の検査結果
			平成22年度のノロウイルス検査結果について
6月17日	埼玉県	全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会代29回大会	平成22年度魚介類等のTBT0・TPT・水銀検査結果について
	大宮ソニックシティ		平成22年度のノロウイルス検査結果について
			平成22年度の残留農薬検査結果について
			平成22年度の主な違反や苦情・相談事例について
平成24年 1月19~20日	福岡市	第41回全国市場食品衛生検査所協議会全国大会	流通食品の放射性物質検査について
	翠山荘(地方職員共済組合湯田保養所)		流通関係者に対する農産物のロット管理に関する指導について
			外部精度管理の実施状況について
			食品の異物苦情について
3月2日	横浜市	平成23年度首都圏五都市市場食品衛生検査所連絡会幹事会	共同検査について(今後の方針)
	中区検診・予防接種センター		平成24年度開催地について
			腸炎ビブリオ検査状況について

4 検査所だより

食品衛生だより

検査所だより 平成23年度

川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所
TEL: 975-2245

平成23年4月発行 (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。

中央卸売市場食品衛生検査所では今年度も、平成23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します。

※ 平成23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、1名が異動となりました。

中央卸売市場食品衛生検査所：
井上所長、山下係長、本間係長、三島監視員、吉田監視員
原監視員、西仲監視員

南部分室所属：楠瀬係長、小林監視員、
西尾監視員、加藤監視員

異動：久保監視員



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します。

(検査所 HP: <http://www.city.kawasaki.jp/35/35hosyo/home/top.html>)

放射線・放射能ってなに？

① 放射線と放射能の違い

放射線とは・・・ウランなどの放射性物質から出る電磁波などのこと。
(例：X線、ガンマ線、ベータ線など)

放射能とは・・・放射線を出す能力のこと。



② よく聞く単位の意味

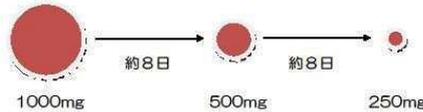
Bq (ベクレル)・・・1秒間に放射線を出して崩壊する原子の数。
放射能の強さを示す。

Sv (シーベルト)・・・放射線が人体に及ぼす影響を示す。
Sv = (実効線量係数) × Bq で表される。
実効線量係数は放射性物質それぞれで数値が決まっている。
CT スキャン1回で6.9mSvの放射線を受けることになる。

k (キロ)・・・1000倍
m (ミリ)・・・1000分の1
μ (マイクロ)・・・100万分の1
n (ナノ)・・・10億分の1
p (ピコ)・・・1兆分の1

③ 半減期とは

放射性物質が核反応を経て半分の量になるまでの期間のこと。
(例：ヨウ素131→半減期約8日)



食品衛生だより

平成23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23年8月22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。

食中毒警報発令中です

食品等の取り扱いに十分注意願います

7月27日、今年も神奈川県から食中毒警報が発令されました。この時期は気温や湿度が高くなり、特に細菌(カンピロバクター、腸管出血性大腸菌(O157、O111等)、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ等)による食中毒が発生しやすくなっています。

以下のことに注意して食中毒の発生を抑えましょう。

- (1) 原材料及び調理済み食品の温度管理をしっかりと行い、細菌の増殖を抑えましょう。
- (2) 手洗い、調理器具等の消毒をしっかりと行いましょう。また、健康管理にも気をつけましょう。
- (3) 食品には十分に火を通しましょう
(中心温度：85℃1分間以上)
- (4) 食肉の生、又は加熱不十分の物を提供するのはいくつかの点に注意するようにしましょう。



食中毒警報とは？

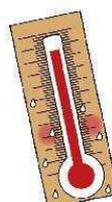
神奈川県が、過去の食中毒発生時の気象条件等から、食中毒の発生が懸念される日を予測して発令するものです。過去5年間での発令期間の約60～90日間で、この期間に1年間の食中毒の15～25%が起っています。

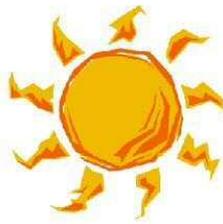
節電も大切ですが……

温度管理

は、もっと大切です！！

今年は東日本大震災による電力供給の大幅な減少により、事業者等にも節電が求められています。しかし、節電により温度管理がおろそかになりますと、品質が劣化して商品価値が下がったり、菌が増殖して食中毒の原因になったりします。特に法令等で保存温度が決められている商品は、必ず保存温度を守りましょう。例えば、かまぼこなどの魚肉ねり製品は10℃以下で保存しなければならないと決められています（一部例外があります）。氷や保冷剤で冷やしたり、冷蔵ケース等に入れるようにして、適切な温度で保存しましょう。





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23年度...検査所だより

平成24年2月22日発行 (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。

牛レバーの生食は控えましょう

牛レバーの内部にもカンピロバクターや腸管出血性大腸菌O157などの食中毒菌がいることが分かってきました。厚生労働省も2度にわたり、中心部まで十分加熱して喫食するよう通知を出しています。

最近の研究で牛レバー内にも食中毒の原因となるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌O157といった細菌がいることが分かってきました。

厚生労働省では平成23年に2度の通知（食安発0706第1号、食安発1220第1号）により、事業者に対しては牛レバーを生食用で提供しないように、消費者に対しては牛レバーを生で食べないで中心部まで十分に加熱するよう注意喚起を行っています。



ノロウイルスにご注意！！

まずは手洗いから

現在、全国的にノロウイルスによる食中毒・感染症が発生しています。神奈川県でも昨年10月31日に「ノロウイルス食中毒警戒情報」が発令され、現在も依然として警戒が続いています。

ノロウイルスはごく少量であっても食中毒を引き起こしたり、アルコール消毒が効かないため対策が難しいウイルスです。そのため、普段からの対策としては、手洗いを徹底してウイルスをきちんと洗い流すことが大切です。

ノロウイルスは細菌に比べて数十分の一の大きさで、手のしわや爪の間に深く入り込むので、丁寧に手洗いをしないと除去できません。指先や指の間は、特に手洗いが不十分になりやすいため注意が必要です。

特に、トイレの後や、食品を取扱う前には必ず手洗いをするよう心がけましょう。



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23年度...検査所だより

平成23年11月1日発行 (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。

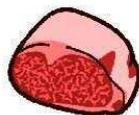
牛の生食用食肉の 取扱いが変わりました

平成23年10月1日から、牛の生食用食肉を取扱う場合には「生食用食肉の規格基準及び表示基準」を守る必要があります。

今年4月に発生した焼肉チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒により、5名の方が亡くなられ重症者も多数出たことになったため、強制力のある法律で規制されることになりました。

規格基準を満たさない食肉を生食用食肉として販売すると、食品衛生法（第11条2項）違反となります。

規制対象は生食用の牛肉です。（レバーなどの内臓は対象外です）
生食用食肉として規制対象になる食品には、ユッケ・タルタルステーキ・牛刺し・牛タタキが含まれます。



生食用食肉の規制の概要



今回、生食用食肉に対して、新たに次のよう基準が作られました。現在の規制対象になっているものは、牛の食肉（内臓は除く）です。

◎生食用食肉は腸内細菌科菌群が陰性でなければなりません。（腸内細菌科菌群とは、大腸菌や赤痢菌・サルモネラ菌等を含む細菌のグループのことです。）

◎生食用食肉に加工したり、生食用食肉を調理する場合には専用の器具・設備が必要になります。また、生食用食肉への加工に当たって、認定生食用食肉取扱者講習の受講により認定を受ける必要があります。なお、包装された生食用食肉をそのまま販売する場合は、専用設備などは不要です。

◎表示についても、一般的に食肉の生食は食中毒の危険性があることや、子供や高齢者のような食中毒に抵抗力の弱い方は生食を控えるよう表示する必要があります。

食中毒警報が解除されました

7月27日に神奈川県が発令した食中毒警報は、10月19日に解除されました。発令期間は85日間でした。警報は解除されましたが、引き続き食品の取扱いには十分ご注意ください。

5 チャンネル NANBU



平成23年度
平成23年8月8日
川崎市健康福祉局健康安全室
中央地区保健衛生課生活衛生指導係

⚠️ 食中毒警報発令中です ⚠️

7月27日、今年も神奈川県から食中毒警報が発令されました。
この時期は気温や湿度が高くなり、細菌（カンピロバクター、腸管出血性大腸菌（O157、O111等）、黄色ブドウ球菌、腸炎ピロリ等）による食中毒が発生しやすくなっています。

以下のことに注意して食中毒の発生を抑えましょう。

- (1) 原材料及び調理済み食品の温度管理をしっかり行い、細菌の増殖を抑えましょう。
- (2) 手洗い、調理器具等の消毒をしっかり行いましょう。また、健康管理にも気をつけましょう。
- (3) 食品には十分に火を通しましょう（中心温度：85℃1分間以上）。
- (4) 食肉の生、又は加熱不十分の物を提供するのは控えるようにしましょう。



食中毒警報とは？

神奈川県が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て発令するものです。

過去5年間の発令期間は約60～90日間で、この期間に1年間の食中毒の15～25%が起っています。

節電と温度管理

今年は東日本大震災による電力供給の大幅な減少に伴い、事業者等の電力の大口・小口需要家ともより、各家庭においても節電が求められています。
しかし、節電が原因で食品の温度管理をおろそかにし、食中毒を起こせば、それぞれ本末転倒です。特に牛乳、食肉、魚介類等の温度管理が重要となる食品は、節電の中でも温度管理をしっかり行い、食中毒の発生を防ぎましょう。



平成23年度
平成23年11月20日
川崎市健康福祉局健康安全室
中央地区保健衛生課生活衛生指導係

⚠️ 毒キノコにご用心 ⚠️

秋も深まって食べ物がおいしい季節になりました。この時期に発生するのがキノコによる食中毒です。自分で採ってきたり、知り合いからもらったりした中に毒キノコが紛れており、知らずに食べて食中毒を起こし、死に至るケースもあつても恐ろしいものです。毒キノコを見分ける方法として多くの**迷信**があります。ここでいくつか紹介します。

1. 縦に裂けるものは食べられる？

中毒例の多いツキヨタケや、猛毒のドクツルタケは簡単に縦に裂くことが出来ます。逆に食用でも縦に裂けないものもあります。

2. 色が地味なものは食べられる？

中毒例の多いクサハラベニタケ、ツキヨタケ、カキシメジ等、毒キノコのほとんどは地味な色をしています。日本産の毒キノコで派手な色をしているベニテングタケのイメージが強いのでしょうか？

3. ナメクジや昆虫が食べているものは食べられる？

ツキヨタケや、ドクツルタケにも虫食いの痕が見られます。そもそも我々人間と昆虫などの体は作りが違ふので、毒となる成分も違います。

4. よく茹でたり、塩漬けにすれば毒が抜ける？

一部のキノコはこれで毒を抜くことも出来ますが、ベニテングタケや、ツキヨタケは茹でても塩漬けにしても毒が残ります。

この他にも毒キノコの見分け方には様々な迷信が存在しますので注意してください。

誤って毒キノコを食べないようにするために

- ・種類がよく分からないキノコは採らない・食べない・人にあげない。
- ・分からないものは食べないのが一番安全です。怪しいものは手を出さないようにしましょう。
- ・図鑑やインターネット等の写真や絵を元に自分で鑑定しない。
- ・キノコの鑑定はプロにも難しい作業です。素人判断で食べるのはやめましょう。

もし毒キノコを食べてしまったら・・・

体調に異常を感じたら、すぐに医療機関を受診しましょう。食べたキノコが残っている場合は持参して治療の参考にしてみてください。



新鮮なお肉でも生食は危険です

ユッケやレバ刺しなどの生肉料理や、牛たたき、とりわさなどの加熱不十分な肉には、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどの食中毒の原因菌が潜んでいる場合があります。

これらの菌は少量でも体に入ると食中毒を起こす可能性があり、さらに健康な牛、豚、鶏であってもこれらの菌を腸内に持っています。そのため、これらの菌が肉に付着していた場合、たとえ新鮮な肉でも生や加熱不十分な状態で食べると食中毒のリスクが非常に高まってしまいます。

※「平成20年度 食品の食中毒15原因菌調査」では、鶏肉の約20%、牛レバー（生食用）の約10%からカンピロバクター菌が検出されました。

特に高齢者や子どもなどの抵抗力の弱い人たちは注意が必要です。

食中毒を起こすと重症化する恐れがあり、後遺症が残ったり、最悪の場合死に至るケースもあります。

これらの人は肉の生食は極力控えるようにしましょう。



生肉や加熱不十分な肉で食中毒を起こさないため

1. 肉を生や半生の状態で食べることは避け、中の色が完全に変わるまで十分に加熱する（加熱目安：中心温度75℃で1分以上）。
2. 生肉の調理に使った包丁やまな板、味付けに使った容器などは洗剤でよく洗い、熱湯や漂白剤で消毒してから他の料理に使う。
3. 生肉に触った手は、せっけんを使って丁寧に洗い、しっかり消毒を行う。

もし、こんな症状が現れたら・・・

主な食中毒菌の症状としてこのようなものがあります。

- ・腸管出血性大腸菌：
激しい腹痛、下痢（血便）、重症の場合は意識障害等
 - ・カンピロバクター：
下痢、腹痛、発熱、重症の場合は手足の麻痺や呼吸障害等
- もし、こんな症状が現れたらすぐに医療機関を受診しましょう。





食 品 衛 生 検 査 所 業 務 概 要

発 行 平 成 25 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 3-126-1

☎ 044 (548) 6005