

平成24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

川崎市中央卸売市場北部市場は、野菜・魚介類といった毎日の食卓に欠かすことのできない生鮮食料品等の流通拠点として重要な役割を担っています。

中央卸売市場食品衛生検査所は、市場を流通する食品の収去検査や市場内営業施設の監視指導等を行い、有害・不良な食品の流通を未然に防ぐことで市場に流通する食品の安全性確保に努めています。

また、衛生教育などを通じて市場内事業者の自主的衛生管理を推進し、市場における食品衛生の向上を図っています。

市民の関心が高い食品の放射能汚染の問題については、平成24年度に新たに放射能濃度測定機器を導入し、市場内流通食品等のスクリーニング検査を実施し、結果を公表することで市民の不安解消に努めています。

当所におきましては、今後も、関係機関あるいは市場関係の皆様と連携を密にしながら、安全・安心な食品の流通のため、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。

ここに、平成24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26年1月

中央卸売市場食品衛生検査所長

小林 和仁

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 24 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)	ノロウイルス検査結果	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	2 0
7 苦情・相談	2 0
8 衛生教育実施結果	2 0
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 検査所主催研修会	2 2
3 食品衛生検査所連絡協議会等	2 2
4 検査所だより	2 3
5 チャンネル NANBU	2 5

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。

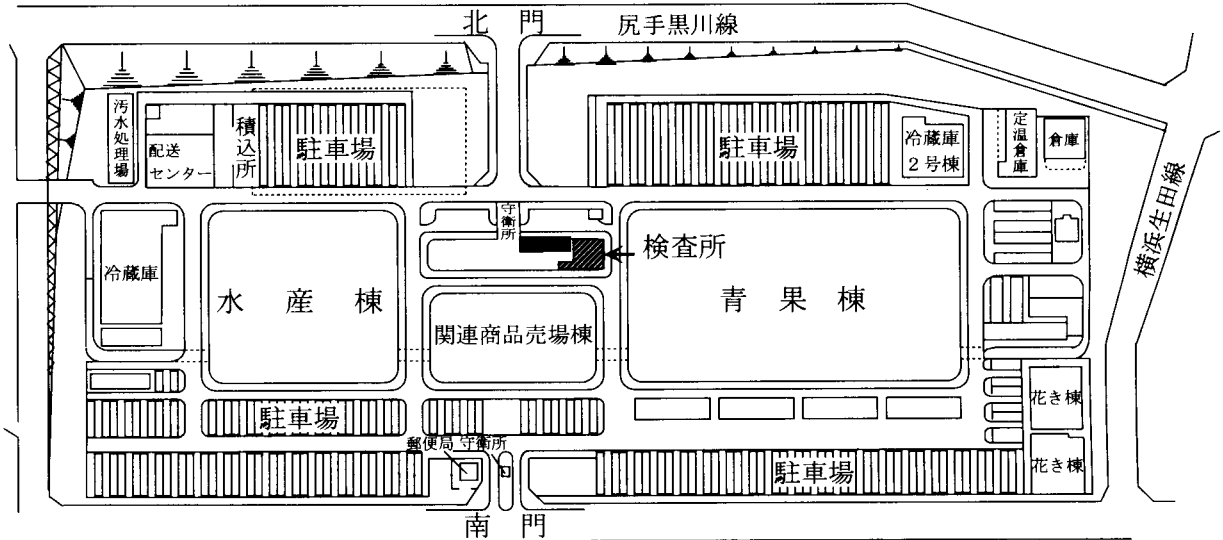
2 食品衛生検査所の位置及び平面図

(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

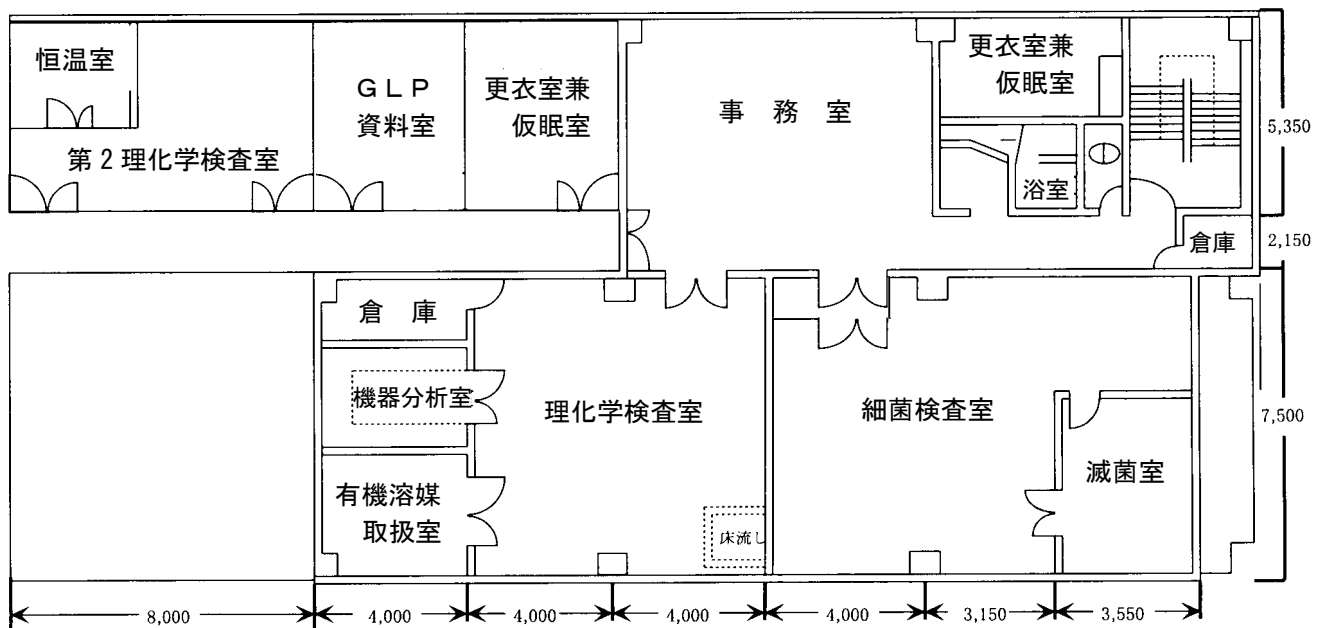
電話：044(975)2245~6

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

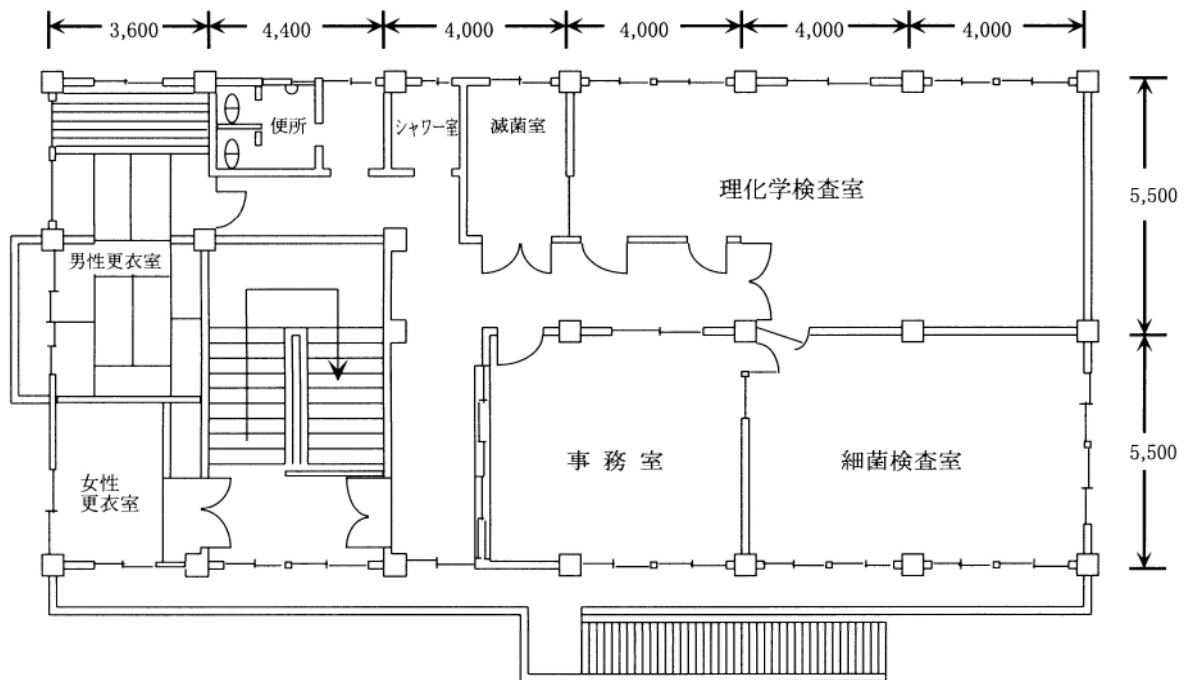
所在地：川崎市幸区南幸町3-126-1

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	9,420	4,421
駐車場	2,182 台	352 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	17	4	
	水産物部	49	11	
	花き部	2	2	
	小計	68 社	17 社	
関連業者	食品等販売業	33	7	
	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	13	3	
	その他	19	7	
小計	76 社	18 社		
合計		148 社	38 社	
売買参加者	青果部	川崎市	88	66
		横浜市	35	23
		東京都	25	5
		その他	21	3
		小計	169 人	97 人
	水産物部	小計	6 人	0 人
		花き部	川崎市	163
	横浜市		205	60
	東京都		250	19
	その他		185	22
小計	803 人		182 人	
合計		978 人	279 人	

(市場概要 平成25年5月1日現在)

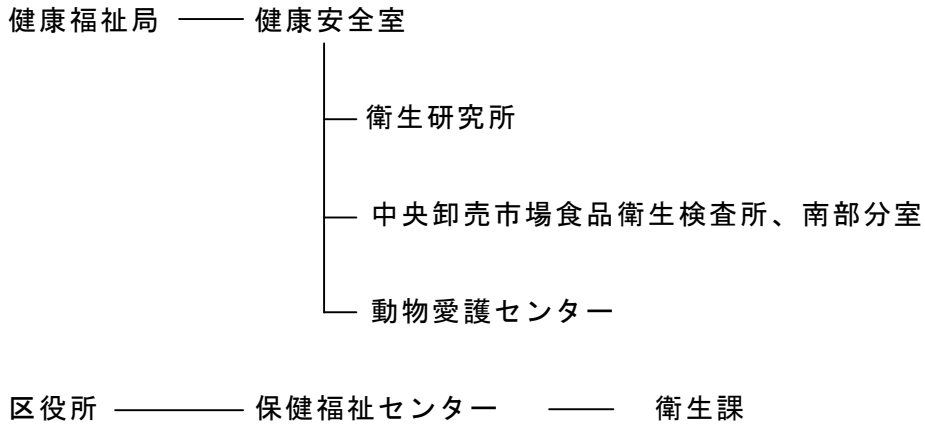
(3) 取扱量の推移

(単位：青果及び水産はトン、花きは千本)

		20年	21年	22年	23年	24年
北部市場	青果	84,739	76,974	72,528	73,381	71,056
	水産	48,062	44,047	41,753	35,285	32,953
	花き	48,168	51,708	48,742	48,542	47,899
南部市場	青果	10,821	10,232	8,677	8,172	7,327
	水産	7,427	5,733	5,292	4,438	3,954
	花き	18,888	19,280	19,353	20,616	20,897

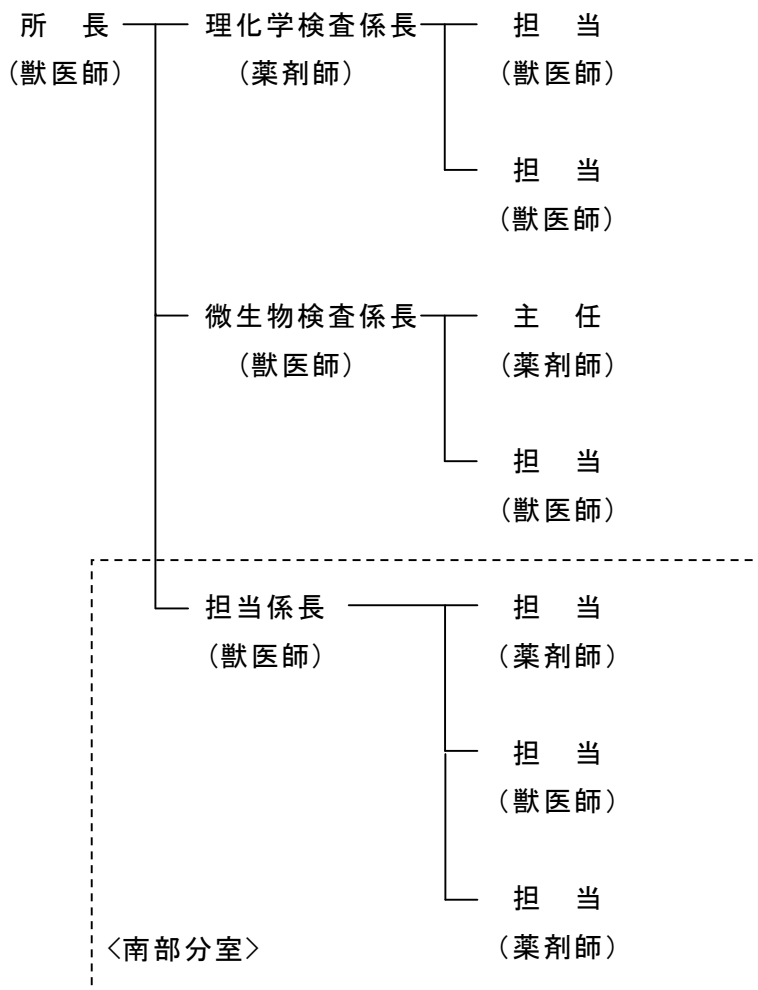
4 食品衛生検査所の目的及び組織

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24年4月1日現在）

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、精度管理に努めている。

7 主要試験検査機器一覧

検査区分	機器名	数量
理化学的検査	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
	γ線スペクトロメータ	1
	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클ラー		2
安全キャビネット		1

第2 業務実績

1 平成24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24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24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24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通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24年12月 ～平成25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	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	神戸市において開催された同大会に参加した。	平成24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24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24年度第1回会議、第2回会議（千葉市食品衛生検査所）開催。	第1回平成24年5月 第2回平成25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)	183	148	35	35,909	29,386	6,523
飲食店営業	22	18	4	357	297	60
魚介類販売業	98	85	13	26,517	23,007	3,510
魚介類せり売営業	5	4	1	424	356	68
食品の冷凍又は冷蔵業	7	5	2	84	60	24
喫茶店(自販機)	17	14	3	-	-	-
乳類販売業	5	4	1	1,370	1,100	270
食肉販売業	11	8	3	2,787	2,090	697
食肉処理業	1	1	-	275	275	-
冰雪製造業	1	1	-	1	1	-
冰雪販売業	1	-	1	4	-	4
はっ酵乳等販売業(県条例)	4	-	4	1,080	-	1,080
ふぐ営業認証店(県条例)	11	8	3	3,010	2,200	810

(平成25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)	150	111	39	40,893	30,253	10,640
給食施設(事業所)	3	3	-	51	51	-
野菜果物販売業	29	22	7	7,926	6,050	1,876
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	1,370	1,100	270
上記以外の食品販売業	52	34	18	14,424	9,440	4,984
器具容器包装販売業	14	10	4	3,830	2,750	1,080
ふぐ加工製品販売所(県条例)	43	34	9	12,192	9,762	2,430

(平成25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
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
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 食品等の試験結果

中央卸売食品衛生検査所

	検査体数	検査項目数	理化学															
			総数		保	漂	殺	理	着	甘	リ	防	酸	合	残	貝	放	そ
			検	項														
体	目	料	剤	料	剤	料	料	料	塩	剤	剤	剤	剤	薬	毒	能	他	
総数	907	8,980	516	2,588	1,119	3	12	13	89	89	-	34	16	423	744	-	23	23
魚介類	108	796	8	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	-
生食用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加工用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
き殻付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	265	2,957	265	837	795	-	-	-	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮干し	9	85	9	18	-	-	1	-	-	-	-	-	16	-	-	-	-	1
しらす	4	52	4	8	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
魚介類	5	62	5	10	-	-	-	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
たらこ	2	26	2	4	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
すじこ・いくら	8	11	8	11	3	-	7	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
卵数の子	25	306	25	106	75	-	-	-	6	25	-	-	-	-	-	-	-	-
佃煮	21	150	1	5	3	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
品その他	40	769	38	342	-	-	-	-	-	-	-	-	-	342	-	-	-	-
肉類	7	96	6	26	18	-	-	6	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食肉製品	8	104	8	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	72	-	-	-	-
鶏卵	2	65	2	48	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	48	-	-	-
冷凍食品	1	11	1	2	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前加熱	11	339	11	249	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	240	-	-	-
品凍結前未加熱	30	398	30	398	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	384	-	14	-
青野菜	12	107	12	107	-	-	-	-	-	-	-	34	-	-	72	-	1	-
果物	30	426	27	126	81	-	-	-	18	27	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	3	15	3	15	9	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
物その他	4	71	4	59	48	-	-	-	5	6	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子	12	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
レトルト食品	17	138	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
弁当・調理パン	31	363	27	111	81	-	-	-	3	27	-	-	-	-	-	-	-	-
そうざい	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豆類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
めん類	2	24	2	8	6	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	190	1,188	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
拭取	25	125	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具拭取	17	85	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手指拭取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の拭取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷雪	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具・包装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

注：()内は違反件数の再掲

	総数		細菌数	大腸菌群	E・coli	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	ビブリオミミカス	腸管出血性大腸菌O157	その他の腸管出血性大腸菌	セレウス菌	リステリア	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	845	6,392	835	824	114	828	819	584	541	541	199	398	547	79	41	18	24
魚介類	100	788	100	100	-	100	100	122	100	100	22	44	-	-	-	-	-
生食用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加工用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
き殻付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚肉ねり製品	265	2,120	265	265	-	265	265	265	265	265	-	-	265	-	-	-	-
煮干	9	67	9	9	-	9	9	9	9	9	1	2	1	-	-	-	-
しらす	4	44	4	4	-	4	4	4	4	4	4	8	4	-	-	-	-
魚たらし	5	52	5	5	-	5	5	5	5	5	4	8	-	5	-	-	-
すじこ・いくら	2	22	2	2	-	2	2	2	2	2	2	4	-	2	-	-	-
卵数の子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
佃煮	25	200	25	25	-	25	25	-	-	-	25	50	25	-	-	-	-
その他	21	145	21	21	1	20	11	19	19	19	1	2	10	1	-	-	-
肉	40	427	40	40	40	40	40	-	-	-	40	80	29	38	40	-	-
食肉製品	7	70	7	7	7	7	7	-	-	-	7	14	7	6	1	-	-
鶏卵	8	32	8	8	-	8	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	2	17	2	2	1	2	2	-	-	-	2	4	2	-	-	-	-
無加熱摂取	1	9	1	1	1	1	1	-	-	-	1	2	1	-	-	-	-
凍結前加熱	10	90	10	10	10	10	10	-	-	-	10	20	10	-	-	-	-
凍結前未加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	30	300	30	30	30	30	30	3	-	-	30	60	30	27	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	4	12	6	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
レトルト食品	12	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24
弁当・調理パン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そうざい	17	138	17	17	2	17	17	-	-	-	17	34	17	-	-	-	-
豆類	31	252	31	31	4	31	31	-	-	-	31	62	31	-	-	-	-
めん類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	2	16	2	2	-	2	2	-	-	-	2	4	2	-	-	-	-
拭取	190	1,188	190	190	-	190	190	119	119	119	-	-	71	-	-	-	-
器具拭取	25	125	25	25	-	25	25	-	-	-	-	-	25	-	-	-	-
手指拭取	17	85	17	17	-	17	17	-	-	-	-	-	17	-	-	-	-
その他拭取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷雪	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具・包装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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	検査体数	成分規格			黄色ブドウ球菌	カビ類属菌	ノロウイルス	腸炎ビブリア	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 ビブリア 最確数 100/g 以下							陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性
総計	18	18	18	18	18	18	12	15	18	18	最高 %	最低 %	平均 %	最高 ℃	最低 ℃	平均 ℃
12月	7	7	7	7	7	7	6	5	7	7	2.4	0.7	1.4	3.2	-0.2	1.1
1月	6	6	6	6	6	6	2	5	6	6	2.7	0.3	1.6	0.4	-1.2	-0.3
2月	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	1.5	0.8	1.1	1.9	-0.8	0.1

(2) ノロウイルス検査結果

生食用かき18件を検査し、陽性検体は6件であった。

品名	産地	検体数	陽性数
生食用かき（再掲）	宮城県海域	3	1
	兵庫県室津	1	0
	広島県海域	2	0
	兵庫県海域相生	3	1
	兵庫県坂越海域	1	0
	宮城県中部海域	4	2
	兵庫県相生	1	0
	広島県. S	1	1
	広島県. W	1	1
	岡山県虫明	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	(腸炎ビブリオ含む)※	バビルニブフィリカスオ	ビブリオミミカス	腸管出血性大腸菌	腸管出血性大腸菌	その他の	黄色ブドウ球菌※	サルモネラ属菌	セレウス菌	リステリア
総数	431	3,438	431	431	1	426	404	404	59	118	430	421	305	8	
鮮魚介類 (カキ除く)	100	788	100	100	-	122	100	100	22	44	100	100	-	-	
魚介類加工品	魚肉ねり製品	265	2,120	265	265	-	265	265	265	-	-	265	265	265	-
	しらす	4	44	4	4	-	4	4	4	4	8	4	4	4	-
	魚卵	7	74	7	7	-	7	7	7	6	12	7	7	-	7
	佃煮	25	200	25	25	-	-	-	-	25	50	25	25	25	-
	その他	30	212	30	30	1	28	28	28	2	4	29	20	11	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、6種21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	
赤貝	8	3.0未満(7)、23(1)
とり貝	1	3.0未満(1)
アオヤギ舌切	6	3.0未満(3)、3.0(1)、3.6(2)
アオヤギ貝柱	4	3.0未満(1)、3.0(2)、11(1)
鮮開石垣貝	1	3.0(1)
ホタテ貝柱	1	3.0未満(1)

(5) 食肉の微生物学的検査結果

食肉40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	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	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	リステリア
総数	40	427 (47)	40	40 (22)	40 (7)	40 (2)	40 (5)	40 (9)	40	80	29 (1)	38 (1)
牛肉	13	137 (8)	13	13 (6)	13 (1)	13	13	13	13	26	8 (1)	12
豚肉	12	127 (5)	12	12 (4)	12	12 (1)	12	12	12	24	8	11
鶏肉	11	119 (27)	11	11 (10)	11 (5)	11 (1)	11 (4)	11 (6)	11	22	9	11 (1)
鶏内臓	4	44 (7)	4	4 (2)	4 (1)	4	4 (1)	4 (3)	4	8	4	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47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	12	オーストラリア5、アメリカ1、茨城県1、栃木県1、千葉県1、鹿児島県1、北海道1、国産1	9種	不検出
豚 肉	11	千葉県2、神奈川県2、栃木県2、茨城県1、愛知県1、青森県1、鹿児島県1、アメリカ1	9種	不検出
鶏 肉	11	岩手県5、宮崎県4、鳥取県1、ブラジル1	9種	不検出
鶏 内 臓	4	岩手県4	9種	不検出
鶏 卵	8	青森県2、岩手県3、福島県1、埼玉県2	9種	不検出
魚 介 類	1	ベトナム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)14件、野菜(輸入)1件、果物(国産)4件、冷凍食品12件を検査したところ、残留基準違反はなかった。

野菜(国産)14件

検体名	検体数	産地	検査項目	結果(ppm)
キャベツ	2	群馬県1、神奈川県1	24種	不検出
きゅうり	1	福島県1	24種	不検出
トマト	1	山形県1	24種	不検出
はくさい	2	長野県1、茨城県1	24種	不検出
はくさい	1	茨城県1	24種	0.14 (アセフェート) 0.15 (メタミドホス)
なす	1	群馬県1	24種	不検出
レタス	1	長野県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
だいこん	1	千葉県1	24種	不検出
さといも	1	千葉県1	24種	不検出
ブロッコリー	1	埼玉県1	24種	不検出

野菜(輸入)1件

検体名	検体数	産地	検査項目	結果(ppm)
かぼちゃ	1	メキシコ1	24種	不検出

果物(国産)4件

検体名	検体数	産地	検査項目	結果(ppm)
りんご	1	山形県1	24種	不検出
ぶどう	1	山形県1	24種	不検出
いちご	1	群馬県1	24種	不検出
みかん	1	静岡県1	24種	不検出

冷凍食品 12件

検体名	検体数	産地	検査項目	結果 (ppm)
きぬさや	2	中国2	24種	不検出
ブロッコリー	1	中国1	24種	不検出
カリフラワー	1	メキシコ1	24種	不検出
ほうれんそう	1	中国1	24種	不検出
フライドポテト	1	ベルギー1	24種	不検出
えだまめ	1	タイ王国1	24種	不検出
さといも	1	中国1	24種	不検出
いんげん	1	タイ王国1	24種	不検出
れんこん	1	中国1	24種	不検出
ばれいしょ	1	北海道1	24種	不検出
かぼちゃ	1	北海道1	24種	不検出

24種

E P N	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	1/2
		検出範囲	0.00047～0.0014	不検出	0.00055～0.00062	不検出～0.0011
		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	0.00060～0.0023	0.00072～0.0015
		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	1/2	2/2
		検出範囲	不検出	不検出	不検出～0.00077	0.0011～0.0012
		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) 0.0004(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

平成24年度は、食品衛生法に違反する食品は発見されなかった。

7 苦情・相談

No.	苦情・相談内容	調査結果
1	しじみ佃煮の異物	異物は褐色がかった透明で、硬質でやや弾力性があった。実体顕微鏡で鏡検したところ、一部に鱗紋のようなものが認められた。理化学検査により異物はタンパク質を主成分とした生体組織の一部であると推察した。以上の結果から当該異物は魚類の鱗であると考えられた。
2	ちりめんの異物	異物は3cm程度の硬質物で、実体顕微鏡で鏡検したところ、ツノガイ科のムカドツノガイ又はヤカドツノガイの貝殻と推測された。

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
24年7月	水産の卸・仲卸業従事者	18	24年7月 (2回)	水産・青果の卸・仲卸業従事者	18
8月	小学生及び保護者	16			
	飲食店従事者	9			
11月	水産の卸・仲卸業従事者	13	11月	水産・青果の卸・仲卸業従事者	10
				食鮮まつり参加者	90
合計		56	合計		118

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24年 5月17日	千葉市	平成24年度首都圏 五都市市場食品衛 生検査所連絡会	首都圏五都市共同事業について
	千葉市総合保健 医療センター		きゅうり・りんごその他の残留農薬の検査結果
			平成23年度のノロウイルス検査結果について
6月29日	栃木県	全国市場食品衛生 検査所協議会関東 ブロック協議会第 30回大会	平成23年度魚介類等のTBT0・TPT・水銀検査結果について
	ホテルニューイタヤ		平成23年度のノロウイルス検査結果について
			平成23年度の残留農薬検査結果について
			平成23年度の主な苦情・相談事例について
11月8～9日	神戸市	第42回全国市場食 品衛生検査所協議 会全国大会	最近の食品衛生行政の動向について
	神戸東急イン 神戸市勤労会館		クドア属について
			残留農薬について
			放射性物質の検査実施状況について
平成25年 2月22日	千葉市	平成24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)
	千葉市総合保健 医療センター		平成25年度開催地について
			腸炎ビブリオ検出状況について

4 検査所だより

食品衛生だより

平成24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24年4月27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。

中央卸売市場食品衛生検査所では今年度も、平成24年度中央卸売市場食品衛生検査所監視指導致計画に基づき収去・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24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）体制です。また、3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、棚瀬 係長、本間 係長、佐野 監視員、吉田 監視員
原 監視員、小田 監視員


南部分室所属：伊達 係長、加藤 監視員、井上 監視員、勝元 監視員

異動：山下 係長、小林 監視員、三亀 監視員

退職：西尾 監視員、西仲 監視員

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>）



検査所のHPも
よろしくお願いいたします

食品中の放射性物質の基準値が 新しく設定されました

今まで食品中の放射性物質について暫定規制値が設定されていましたが、より一層食品の安全を確保するために、緊急時の対応ではなく長期的視点で新しい基準値が設定されました。平成24年4月1日から新たな規格基準が適用されています（なお、流通の混乱を防ぐため、加工食品や牛肉・米・大豆については経過措置期間が設定され、その期間中は暫定規制値が適用されます）。新基準値が暫定規制値よりも厳しいのは、放射性物質を含む食品からの被ばく線量の上限が年間5ミリシーベルトから年間1ミリシーベルトに引き下げられたことを基本として設定されているためです。

特別な配慮が必要な「飲料水」、「乳児用食品」、「牛乳」は区分が設けられ、それ以外の食品は「一般食品」になります。

食品群	規制値
野菜類	500
穀類	
肉、卵、魚、その他	200
牛乳、乳製品	200
飲料水	200

食品群	基準値
一般食品	100
乳児用食品	50
牛乳	50
飲料水	10

（単位：ベクレル/Kg）

ベクレル：放射性物質が放射線を出す能力（放射能）の強さの単位
シーベルト：放射線被ばくによる人体への影響の大きさの単位

食品衛生だより

平成24年度 検査所だより

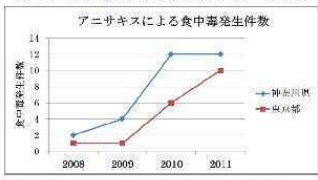
川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所
TEL: 975-2245

平成24年8月27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。

アニサキスによる食中毒

近年、神奈川県や東京都でアニサキスによる食中毒が急増しています。



アニサキスによる食中毒発症件数

アニサキスとは…海産魚介類に寄生する寄生虫です。大きさは体長2～3cmの半透明で渦巻状の姿で内臓の表面などに寄生しているのが見られます。

寄生した魚介類の生食により、急性胃腸炎を引き起こします。


食中毒の原因になる魚種…サバの生食によるものが多く、他にアジ・イワシ・イカなどが原因になります。

予防法・注意点

◎アニサキスは魚介類の筋肉よりも内臓に多く寄生しています。魚介類を常温で放置すると内臓から筋肉へアニサキスが移動しやすくなります。そのため、生食する場合は新鮮なものを選び早めに内臓を取り除くことや、低温で保存することが大切です。また、内臓の生食はやめましょう。

◎また、加熱や冷凍でアニサキスは死滅するため、中心部まで加熱したり-20℃で48時間以上冷凍することで防ぐことができます。

北部市場は 禁煙！



北部市場は、一部の店舗と事務室、喫煙コーナーを除いて**全て禁煙**です。

せり場や仲卸店舗、関連商品売場、食堂のキッチンなど、食品を取り扱う場所での禁煙を守りましょう。

北部市場管理課
食品衛生検査所

- 23 -

食品衛生だより

平成24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24年12月18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。

ノロウイルス流行中！必ず手洗いを！

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11月12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、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。ブラシなどを使用して念入りに洗うようにしましょう。

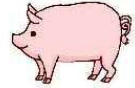


北門守衛室前に看板を設置しています

豚レバーの生食は、やめましょう

平成24年7月から食品衛生法により、牛レバーを生食用として販売・提供することが禁止になりました。そのため牛レバーの代替として、現在規制のない豚レバーを生食用として提供する飲食店もあるとの報道もあり、10月4日に厚生労働省から、豚レバーの生食によるリスクについて注意喚起の通知がありました。

豚のレバーにはサルモネラなどの食中毒菌や、E型肝炎ウイルス、トキソプラズマなどの寄生虫など、様々な微生物がみられます。そのため、生での喫食はとて大きなリスクを負うこととなります。レバーは鮮度にかかわらず必ず十分に加熱してから食べるようにしましょう。



異物の混入を防ぎましょう

これから年末にかけて取り扱う食品の種類や量が増えて、事故も起こりやすくなります。異物の混入を防ぐためには次のようなことを注意しましょう。

- ① 異物になりそうなものを持ち込まない
ホチキスの針やクリップ、画紙などは、異物として混入しやすいものです。作業する場所には持ち込まないようにしましょう。
- ② 落下を防ぐ
髪の毛は毎日一定量が抜け落ちていきます。加工場等ではネット帽を着用するなどして髪の毛の落下を防ぎましょう。
- ③ 取り除く
開封した時の包装袋の切れ端などは、作業台に放置すると異物になる恐れがあります。このようなゴミは随時片づけるようにしましょう。

食品衛生だより

平成24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25年3月21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。



国のBSE対策が変わりました

例年、講習会でのBSE検査に関するアンケートに、ご協力いただきありがとうございました。さて昨年10月に、国は食品安全委員会による評価結果を受けてBSE対策の見直しを行いました。国内産及び輸入牛の取り扱いが、次のとおり変わります。

国内措置の見直し

- ・30か月齢以下であれば、肩桃・回腸遠位部以外は、食用に使用できるようになります。
- ・BSE検査対象の月齢を、21か月齢以上から30か月齢超へ引き上げます。
- ・脊柱のうち、BSEリスクの無い部位で、食肉とともに販売されても問題ない部分を拡大します。※

輸入措置の見直し

- ・従来から輸入可能だった米国・カナダに加えて、フランスとオランダからの輸入を再開します。※
- ・輸入できる月齢の制限を、現行の20か月齢以下から、30か月齢以下へ引き上げます。(ただし、30か月齢以下であっても、肩桃・回腸遠位部を含むものは輸入できません) ※
- ※輸入措置及び、脊柱の食肉とともに販売されても問題ない範囲の拡大については本年2月1日から、それ以外は本年4月1日から実施されます。

市場検査所でも市場流通食品の放射能検査を行っています

当検査所では昨年12月、新基準値に対応した放射能測定機器の設置に伴い、従来は川崎市衛生研究所（現：健康安全研究所）で行っていた南北両市場内で流通する水産物・青果物の放射能検査（スクリーニング検査）を、検査所内で行っています。測定結果は市のホームページ上で公開しています。市ホームページ「食品の安全性（PC用）」内の「川崎市内の検査結果」をご参照ください。食品の安全性（PC用）のアドレスは下記のとおりです。
<http://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000032059.html>


パック詰め食品の 温度管理に気を付けましょう！

パック詰め食品には、常温で長期間保存できる「レトルトパウチ食品」と、冷蔵保存が必要で消費期限も短い食品があります。真空パックなどのパック詰め食品では、常温に放置することによりポツリヌス菌が増殖し、食中毒になることがあります。取扱いの際は容器包装にある表示を確認し、適切な冷蔵保存・加熱調理をしましょう。

・ポツリヌス菌とは…
ポツリヌス菌は土壌や水など環境中に広く分布しています。菌は芽胞とよばれる構造を作るため、熱に非常に強く、長時間煮沸しても生き残ります。また、アルコールなどの消毒剤も効きません。ポツリヌス菌の芽胞は、酸素の無い環境で発芽します。そして、増殖に伴い毒素を作り出し、その毒素により食中毒が起こります。従って、真空パックなどの気密性の高い包装でパック詰めされた食品は、ポツリヌス菌にとって増殖しやすい環境になります。取り扱いの注意点は…

ポツリヌス菌は10℃以下で増殖できなくなります。「要冷蔵」・「10℃以下保存」などの表示を確認し、適切な冷蔵保存をすることが大切です。商品によっては、表面でなく一括表示欄に保存方法が記載されている場合もありますので、注意して見る必要があります。また、ポツリヌス菌が作る毒素は、十分に加熱することで毒性がなくなります。加熱などの調理方法を守って、食べるようにしましょう。

5 チャンネル NANBU



平成24年度 第1号
平成24年 5月 10日
川崎市健康福祉局健康安全室
中央卸売市場食品衛生監視指導計画
TEL. 548-6005

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。
中央卸売市場食品衛生検査所南部分室では、「平成24年度川崎市食品衛生監視指導計画」に基づき監視指導を実施してまいります。引き続き、御協力をよろしく願いたします。

平成24年度川崎市食品衛生監視指導計画 URL: <http://www.city.kawasaki.jp/35/35seini/home/724nfnal.pdf>

☆ 平成23年度収去実施状況について

平成23年度は、711検体(延べ7,961項目、南部及び北部市場合計)について検査を実施しました。このうち、「魚肉ねり製品」及び「果実」の2検体について、食品衛生法で定める規格基準の違反を確認しました。

検体数 (延べ項目数)	総数 (7,961項目)	微生物検査 [細菌、ウイルス等]	理化学検査 [添加物、残留農薬等]
		644検体 (5,027項目)	569検体 (2,934項目)
違反食品と その内容	2検体	1検体 魚肉ねり製品 (はんぺん)	1検体 果実 (りんご)
		大腸菌群の検出	残留基準値を超える 農薬(殺虫剤)の検出

違反については、製造者(生産者)を所管する自治体の調査指導が行われ、確認された流通品は、回収の措置が講じられました。

「はんぺん」は、加熱殺菌が不十分であった可能性が原因に挙げられています。また、「りんご」については、検出農薬のりんごへの使用はなかったものの、隣接して栽培されていた別の果実に使用した農薬が、りんごに飛散した可能性があるとの報告がありました。

なお、これらの食品による健康被害の情報はありませんでした。

☆ ところで「収去」って…?

市場食品衛生検査所では、食の安全確保の一手段として上記のような検査を行います。その検査を行うために、「食品衛生監視員」が必要最小量の食品等を営業者等から無償で譲り受ける行為が収去です。

収去は「食品衛生法」で規定されている行為で、収去時には提供者(被収去者)に「収去証」を交付します。また、結果は後日お知らせします。

食品衛生監視員は、収去以外にも「ふきとり検査」や「官能検査」(外観、表示等の点検)により、食品衛生法や衛生指導基準が守られているかを確認しています。

これらの実施状況は、監視指導計画の実施結果公表などを通じ、市民に情報還元されます。

皆さんの日頃の食品衛生管理は、市民が口にする食品の安全を確保するための大切な取組となっています!!!

🌱 ポツリヌス菌にご注意を! 🌱

今年の3月24日、鳥取県でポツリヌス食中毒が起り、2名が意識不明となりました。食品検査の結果、「あずきぱっとう*1」(要冷蔵真空包装品、岩手県産)からポツリヌス菌毒素が検出されました。

ポツリヌス菌は密閉された容器(瓶詰、缶詰、真空包装品)でも増殖できます。その毒素はきわめて強力で、処置の遅れにより死に至ることがあります。食品管理には十分気をつけ、販売先(消費者)にも注意を促しましょう!!

ポツリヌス食中毒の発症食品例

- ・からしシソコン
- ・いすし(3号、4号、7号)
- ・りんご、リンゴゼリー
- ・瓶詰、缶詰

*1あずきぱっとう(ぜんまいの粉の代りに平打ちのうどんが入った棒状)


- ・ 容器に異常(膨張、気泡発生、臭異等)がある場合、販売(喫食)を控える
- ・ 保存時は容器に記載されている表示(期限、方法)を守る
(特に要冷蔵と常温を混同しやすいため、この機会に今一度確認しましょう)


※ 食品の温度管理について…
監視時に、表面温度計を携帯しています。
「今の保存状態は大丈夫なのか?」などすぐに確認できますので、お気軽にお声掛けください。

平成24年度 中央卸売市場食品衛生検査所 食品衛生監視員の紹介

所長	井上
理化学検査係	係長 本間 吉田、小田
微生物検査係	係長 榎瀬 佐野、原
南部分室	担当係長 伊達 加藤、井上、勝元

新メンバーを加えて
フレッシュな気持ちで
業務に取り組みます!
精一杯がんばりますので
よろしく願います!





平成24年度 第2号
平成24年 8月 2日
川崎市健康福祉局健康安全室
中央卸売市場食品衛生監視指導計画
TEL. 548-6005

ただいま夏期食品一斉監視中!

☆ 食中毒警報が発令されました☆

気温上昇に伴い、7月31日に神奈川県下に食中毒警報が発令されました。1年間に起こる県内の食中毒件数の3割が警報発令中に発生しています。

温度管理が不十分になると食中毒の可能性が高まります。節電中でも工夫して温度管理を行い、食中毒を防ぎましょう。

特に、事業者の皆さんは食中毒の発生防止及び不良食品の排除のため、食品の表示や保存方法等について再度確認をお願いします!!

また、食中毒菌が増えても見た目や味、臭いに変化はありません。販売先に食品の取扱いについて、注意を促しましょう!!

～細菌性食中毒予防の3原則～

- ① つけない 手をよく洗う、調理器具をこまめに洗浄・消毒
- ② 増やさない 調理したものは早めに食べる、冷蔵庫に保存
- ③ やっつける 生食は避け火を通す(中心温度75℃で1分間)

※食中毒や感染症にかかったかな?と思ったら……

腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、肝炎ウイルス(A型・E型)などでは、食中毒だけでなく、ヒトからヒトへの感染症も起こります。また、感染しても症状が出ない場合や、症状が現れるまでに長期間(2か月)かかることがあるため、たとえ症状が軽くても自己判断はやめて医療機関で受診することが大切です。

受診時は、記憶をできるだけさかのぼり、食べたものや行動等を記録したものを用意するとよいでしょう。また、食べていたものやおう吐物があれば原因究明に役立ちます。

食中毒や感染症が疑われるときは、食品に直接触れる業務への従事は控え、手洗いをこまめに行いましょう。

また、タオルや食器の共用はやめて衣類等は家族のものとは分けて洗濯し、塩素系消毒剤などで消毒しましょう。

☆ 清掃を心掛けましょう ☆

安全な食品を提供するために、施設の清掃・整備も重要です! ネズミや蚊、ハエ、ゴキブリなどの増殖防止や、異物の混入防止だけでなく、清潔な店舗としてイメージアップにつながります。また、不要品の処分により冷房効率の向上や節電効果が期待できます。お店の清掃状況や冷蔵庫・倉庫の整備状況を見直してみましょう。

めったに清掃を行わない場所は、少しずつ汚れが蓄積していくこと目が見えてしまい「汚い」となかなか気づきにくいものです。清掃の実施計画を立てておくことで過不足なく実行できます。

☆ 洗剤の種類と目的

清掃に使う洗剤も、それぞれの目的に合わせて使いましょう。

種類	目的	例
中性洗剤	一般の掃除、食器の洗浄	台所用洗剤
アルカリ性洗剤*1	油污れ、手垢	住宅用洗剤
クレンザー	頑固な汚れ、油污れ	粉末クレンザー
塩素系漂白剤*2	カビとり、漂白・消毒効果	漂白剤、カビとり剤
酸性洗剤*1,2	水垢や鉄さび	トイレ用洗浄剤
溶剤	マジックの落書きなど	ベンジン、シンナー

※ 正しく使用しないと危険な場合があります。違う種類の洗剤は同時に使わず、表示してある説明のとおりに使用しましょう。

*1 アルカリ性洗剤 + 酸性洗剤 → 中和作用で効果減少

*2 塩素系漂白剤 + 酸性洗剤 → 塩素ガスが発生! 危険!

☆ 7月13日(金)、20日(金)に食品衛生講習会を実施しました ☆

18名の方に御参加いただき、食中毒や放射能、アレルギーについての質問を受けました。

今回の衛生講習会の講習テーマについて募集しておりますので御意見等ございましたらお寄せください。

お忙しい中、足をお運びいただき、ありがとうございました!!

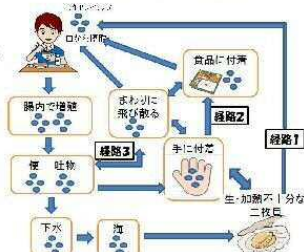


【南都市場での今夏の食中毒は0件でした!! 衛生管理、今後も気を付けていきましょう!】

★ノロウイルスの本格的流行期に突入!!

例年、10月末から12月にかけて、神奈川県下に「ノロウイルス食中毒警戒情報」が発令されます。『感染しない・拡げない』を意識し、予防対策を万全にしましょう。

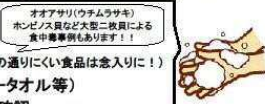
近年のノロウイルス食中毒は二枚貝【**経路1**】以外の食品が原因となっている傾向が高く、これは人の手に付いたウイルスが製造・保存・調理等の過程で食品を汚染してしまうからです【**経路2**】。また、食品を介さずに便や吐物からウイルスが飛散し、ヒトからヒトに感染が拡大することがあります【**経路3**】。腹痛、下痢、嘔吐、発熱などが主症状ですが、無症状のこともあり、ウイルス感染の自覚がないうまま食品を扱うと、周囲に感染が広がってしまいます。体調が悪いと感じたら、食品取扱いの適否について、食品衛生責任者等に相談しましょう。感染者が素手で直接食品に触れること等は避けるべきです!



【**手洗い・食品の加熱**】によって感染の可能性を下げることができます。トイレ後・食品を扱う前等の手洗いがきちんとされているか再確認しましょう! ウイルスは小さいため、手のしわや爪の間等は念入り洗ってください!

ノロウイルス食中毒の予防

- ① 食品をよく加熱して食べる (中心温度 85℃で1分間が目安ですが、火の通りにくい食品は念入り!)
- ② 手洗いの徹底 (消毒剤やペーパータオル等)
- ③ 従事者の健康管理と従事の適否確認
- ④ 消毒の徹底 (調理器具、吐物処理等)



★ノロウイルスには塩素系消毒液(ハイター、ピューラックス等)が有効です★

～器具やドアノブ、手すりなどよく手が触れる場所の消毒方法～

1. 汚れをふき取る
2. ペーパータオルを消毒液(次亜塩素酸 0.02%)に浸し、ふき取る
3. 10分後に水拭きする(金属腐食対策)

※作業時は換気を十分行ってください
使用後のペーパータオルはビニール袋に入れて捨ててください

★消毒液の濃度(目安)

5Lのバケツに水を張り、消毒液(次亜塩素酸5%)をペットボトルキャップ4杯分程度(20ml)混ぜると0.02%(250倍)の消毒液ができます。



※つくりおきしておく効果は薄れてしまうので、その都度調整してつくりたい
消毒液の原液濃度を表示やメーカーへの問い合わせにより確認し、消毒方法をマニュアル化しましょう!

●吐物の処理では、0.1%の消毒液(5%原液で50倍希釈)を使います。2Lペットボトルに5%原液をキャップ8杯(40ml)分入れ、満タンまで水を加えるとできます。素手で触ることのないよう、使い捨て手袋をつけて処理してください。

★点検と記録を習慣にしましょう★

食品の点検(検品)をしっかり行うことで異物混入や変質等の苦情を未然に防ぐことができます。さらに、その結果を記録することも衛生管理の取組です。

検品だけでなく、仕入・販売状況や清掃・消毒、保存温度等の記録を残しておくことは、後からその情報が必要になった際に役立ちます。最初は面倒かもしれませんが、できることから着手しましょう。記録による「気づき」の共有は、仕事の効率化にもつながります。

もうすぐ忘年会や新年会等の宴会シーズンです。素敵な宴会ができるのは皆さんの衛生への取組のおかげです! 一年の締めくくりが食中毒とならないよう、今後も食品衛生に気を配っていきましょう!



【ノロウイルス食中毒警戒情報発令中! 手洗い・健康管理に気を付けて!】

★アレルギー物質の表示を確認しましょう★

昨年12月、都内小学校給食で乳製品にアレルギーのある児童が、誤ってチーズ入りチヂミを食べ、アナフィラキシーショックにより死亡する事件が起こりました。

食物アレルギーはアレルギー体質を持つ人がその原因となる食品を摂取することで発症し、症状の起こる部位や程度は様々です。

部位	症状
皮膚	皮膚炎、湿疹、じんましん等
消化器	吐気、嘔吐、腹痛、下痢、血便等
呼吸器	咳、喘息等
その他	発熱、唇・まぶたの腫れ、結膜炎、くしゃみ等

食物アレルギー発症を予防する

方法は、**原因となる食べ物を摂取しない**ことです。そのため、アレルギー患者は原因物質が入っていないか、**表示を見て判断**します。不適切な表示であった場合、健康被害が発生するかもしれません。正しい表示によって、アレルギー患者を守りましょう!

アレルギー物質として表示の義務があるのは以下の7品目です。

★表示が義務づけられている7品目★



7品目の他にあわびや肉類等の18品目についても表示が奨励されています。しかし、どんな食品でもアレルギーを起こす可能性があります。保存料や着色料等の添加物でも発生しています。そのため、原材料表示の全てがアレルギー患者にとって、生死を左右する貴重な情報です! 表示のない商品はもちろん、期限・原材料等の表示が不十分な食品を扱わないようにしましょう!

★表示が奨励されている品目★
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、やまいち、りんご、ゼラチン

★温度帯変更時の期限表示などの管理を徹底しましょう★

冷凍保存している食品は、解凍される度に品質が劣化します。また、冷蔵保存している食品でも、アレルギー様症状を引き起こす『ヒスタミン』が蓄積し、食中毒の原因となります。ヒスタミンは熱では分解されないため、一度産生されるとなくなることはありません。実際に、冷蔵流通・保管されていた「カジキ照焼」による食中毒もあります。ヒスタミン食中毒の原因は主に魚ですが、缶詰や鶏肉、ハムやチーズでの事例も報告されています。

解凍した食品の再凍結・再解凍は避け、早めに売り切りましょう。冷凍保存していた商品を温度帯を変更して陳列する場合は、**メーカーの指示に従った消費(賞味)期限、保存方法を表記(転記)し、その記録も残しましょう。**また、**期限切れの商品は廃棄し流通させない**ことを習慣づけましょう。



●食品は目の届く範囲に陳列しましょう

皆さんが気づかないうちに売場の死角で変質することもあるため、食品は目の届く範囲に陳列しましょう。意識的に目視確認を行うだけで、破損・汚染に気づきやすくなり、より安全な食品の提供につながります。

★南都市場は禁煙です★

タバコは喫煙者本人や周囲の方の健康を損なうだけでなく、煙や灰による食品汚染や、吸殻による異物混入の危険性があります。喫煙ルールを守り、せり場や売場、調理場などの食品を扱う場所での喫煙はやめましょう。

インフルエンザが流行しています!! 引き続き手洗いうがいを徹底しましょう!!





食 品 衛 生 検 査 所 業 務 概 要

発 行 平 成 26 年 1 月

川 崎 市 健 康 福 祉 局 健 康 安 全 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