

平成25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

中央卸売市場では、毎日、国内外から多種・大量の食品が集まり、流通しています。市場検査所では、市場特有の流通と実態を踏まえ、現場に精通した食品衛生監視員が、早朝から有毒・有害な食品の発見、排除や食品の取り扱い状況について監視指導を実施するとともに、市場流通食品の試験検査を実施しています。こうした監視と検査の一元化により、有害・不良食品等を速やかに流通から排除しています。

また、市場内事業者の自主的衛生管理の普及啓発のために、衛生教育の実施及び食品衛生だよりの発行を行い、食品安全に対する意識及び衛生管理の向上に努めております。

これからも、市民の食の安全・安心を確保するために、監視指導及び食品等の検査を迅速かつ科学的に実施し、効率的かつ効果的な食品安全行政を展開してまいります。

ここに、平成25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27年1月

中央卸売市場食品衛生検査所長

森脇 直子

# 目 次

<b>第 1</b>	<b>食品衛生検査所の沿革及び概要</b>	
1	沿革	1
2	施設配置図及び食品衛生検査所の平面図	2
3	市場施設の概要	3
(1)	主要施設	3
(2)	市場内業者	3
(3)	取扱量の推移	3
4	食品衛生検査所の目的及び組織	4
5	食品衛生検査所職員内訳	4
6	食品衛生検査所の業務	5
7	主要試験検査機器一覧	6
<b>第 2</b>	<b>業務実績</b>	
1	平成 25 年度食品衛生検査所事業	7
2	営業施設の監視指導	8
(1)	許可営業	8
(2)	報告営業	8
3	年度別検査状況	9
4	食品等の試験結果	10
5	食品・検査項目別検査状況	12
(1)	生食用かき検査結果	12
(2)	ノロウイルス検査結果	12
(3)	魚介類及びその加工品の微生物学的検査結果	13
(4)	生食用鮮魚介類の腸炎ビブリオ規格検査結果	13
(5)	食肉の微生物学的検査結果	14
(6)	残留抗菌性物質検査結果	15
(7)	残留農薬検査結果	16
(8)	輸入果実類の防カビ剤検査結果	16
6	違反食品	17
7	苦情・相談	17
8	衛生教育実施結果	17

### 第3 調査・研究等

1 研究発表	18
(1) 川崎市健康福祉研究発表会演題	18
(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	18
(3) 全国食品衛生監視員研修会演題	18
2 食品衛生検査所連絡協議会等	19
3 検査所だより	20
4 体験学習	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(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、場内別区画へ移転。検査機能の充実を図った。
- 昭和57年 7月 北部市場開設に伴い北部市場食品衛生検査所が設置され、所長、係長2名、監視員3名の計6名が配属され、業務を開始した。同時に中央卸売市場食品衛生検査所は、南部市場食品衛生検査所と改称された。
- 昭和62年 4月 北部市場食品衛生検査所に監視員が1名増員され、所長以下7名体制となった。
- 平成5年 4月 南部市場食品衛生検査所に監視員が1名増員され、所長以下5名体制となった。
- 平成10年 11月 北部市場水産棟にふぐ処理場完成。
- 平成11年 11月 北部市場水産棟に低温せり場完成。
- 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。
- 平成25年 4月 南部分室廃止に伴い南部市場における業務は健康危機管理担当食品安全担当食品専門監視担当に移管され、中央卸売市場食品衛生検査所は所長、係長2名、監視員4名の計7名体制となった。



### 3 市場施設の概要

#### (1) 主要施設 (単位：㎡)

区分	北部市場
敷地面積	168,587
管理棟	5,080
食品衛生検査所	363
青果棟	27,434
水産棟	17,836
花き棟	3,093
関連棟	10,424
冷蔵庫	16,596
定温倉庫	700
その他	9,420
駐車場	2,182 台

#### (2) 市場内業者

卸売業者	青果部	1	
	水産物部	2	
	花き部	1	
	小計	4 社	
仲卸業者	青果部	17	
	水産物部	49	
	花き部	2	
	小計	68 社	
関連業者	食品等販売業	33	
	容器包装等販売業	7	
	運送業	3	
	冷凍・冷蔵業	1	
	飲食店	13	
	その他	19	
	小計	76 社	
合計		148 社	
売買参加者	青果部	川崎市	88
		横浜市	35
		東京都	25
		その他	21
		小計	169 人
	水産物部	小計	6 人
		花き部	川崎市
	横浜市		205
	東京都		250
	その他		185
	小計		803 人
合計		978 人	

(川崎市卸売市場概要 平成25年度)

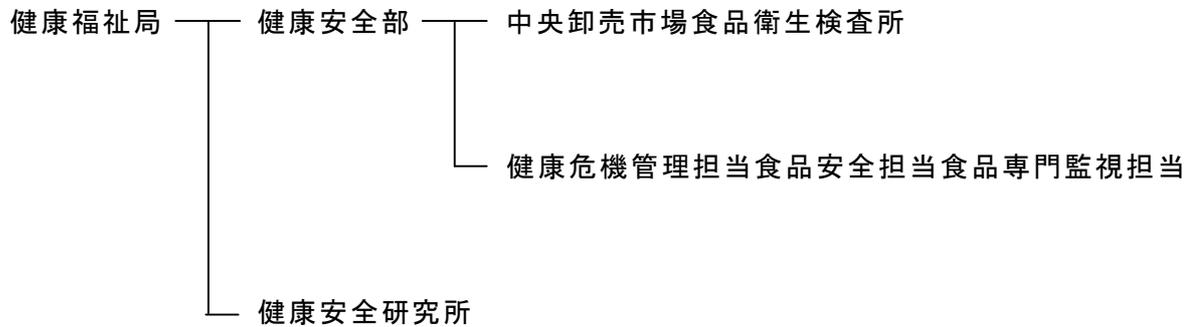
#### (3) 取扱量の推移 (単位：青果及び水産はトン、花きは千本)

		21年	22年	23年	24年	25年
北部市場	青果	76,974	72,528	73,381	71,056	83,591
	水産	44,047	41,753	35,285	32,953	31,790
	花き	51,708	48,742	48,542	47,899	47,055

(平成25年川崎市卸売市場年報)

#### 4 食品衛生検査所の目的及び組織

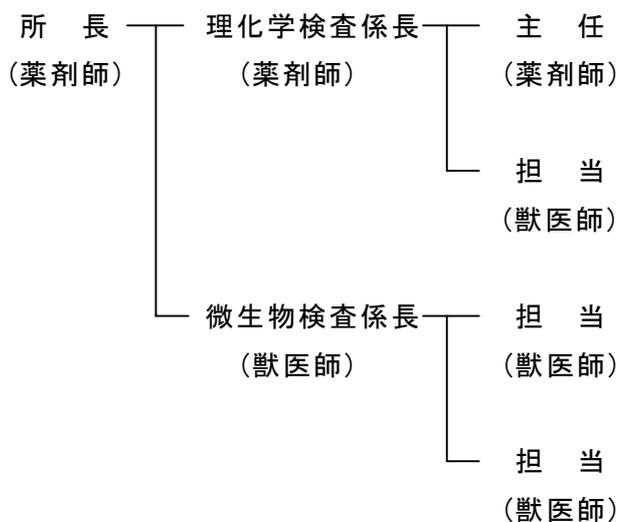
中央卸売市場食品衛生検査所は、中央卸売市場北部市場において食品衛生法に基づき場内営業施設等の監視指導及び食品等の収去検査を実施し、市場を流通する食品の安全確保を目的として設置されている。



区役所 ————— 保健福祉センター ——— 衛生課

#### 5 食品衛生検査所職員内訳（平成25年4月1日現在）

中央卸売市場食品衛生検査所（総数7名）



## 6 食品衛生検査所の業務

### (1) 監視業務

#### ア 早朝監視

毎週火曜日及び木曜日に、午前4時30分から鮮魚介類のせり売場において、有毒魚の発見・排除及び奇形魚、魚種不明魚の調査及び温度管理等の指導を実施している。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」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、内部精度管理を健康安全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	1
	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	1
	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
	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	2
	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	4
	乾熱滅菌器	2
	オートクレーブ	2
	ホモジナイザー	2
	顕微鏡	2
	実体顕微鏡	1
	冷却遠心器	1
	オートスチール	1
	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	1
安全キャビネット	1	

## 第2 業務実績

### 1 平成25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25年7月1日 ～ 8月31日
	食品衛生月間	厚生労働省通知に基づき、懸垂幕の掲示、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25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25年11月1日 ～12月31日
	ふぐ及びふぐ加工製品販売店の監視指導	市場内のふぐ及びふぐ加工製品の取扱店における製品の保管と表示等の監視指導を実施した。	年 間
	有毒・有害魚等の監視	アブラソコムツ等有毒魚の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25年12月 ～平成26年2月
	残留抗菌性物質	食肉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	野菜、果実等に残留する農薬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	三重県において開催された同大会に参加した。	平成25年10月31日 ～11月1日
	全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会	川越市において開催された同大会に参加した。	平成25年6月28日
	首都圏五都市市場食品衛生検査所連絡会（東京都、横浜市、千葉市、さいたま市、川崎市）	平成25年度第1回会議、第2回会議（さいたま市）開催。	第1回平成25年5月17日 第2回平成26年2月21日

## 2 営業施設の監視指導

### (1) 許可営業

許可を要する営業施設	施設数	監視延施設数
総数(条例関係含む)	149	29,559
飲食店営業	18	296
魚介類販売業	86	23,166
魚介類せり売営業	4	332
食品の冷凍又は冷蔵業	6	67
喫茶店(自販機)	13	-
乳類販売業	3	974
食肉販売業	8	2,168
食肉処理業	1	250
氷雪製造業	1	4
はっ酵乳等販売業(県条例)	-	-
ふぐ営業認証店(県条例)	9	2,302

(平成26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(条例関係含む)	118	30,383
給食施設(事業所)	3	51
野菜果物販売業	25	6,269
そうざい販売業	1	271
菓子(パンを含む)販売業	4	997
食品製造業	5	1,240
上記以外の食品販売業	39	9,984
器具容器包装販売業	10	2,710
ふぐ加工製品販売所(県条例)	31	8,861

(平成26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
25	中央卸売市場 食品衛生検査所	753	955	5,735	570	4,538	385	1,197
24	中央卸売市場 食品衛生検査所	907	1,361	8,980	845	6,392	516	2,588
23	中央卸売市場 食品衛生検査所	937	1,427	9,398	878	6,458	549	2,940
22	中央卸売市場 食品衛生検査所	912	1,397	8,933	870	6,278	527	2,655
21	中央卸売市場 食品衛生検査所	1,043	1,457	7,982	1,013	6,066	444	1,916
20	北部市場 食品衛生検査所	674	944	5,620	636	3,014	308	2,606
	南部市場 食品衛生検査所	516	680	4,372	502	2,873	178	1,499
19	北部市場 食品衛生検査所	921	1,250	7,172	879	4,208	371	2,964
	南部市場 食品衛生検査所	656	846	5,320	607	3,235	239	2,085
18	北部市場 食品衛生検査所	823	1,117	7,392	778	4,312	339	3,080
	南部市場 食品衛生検査所	609	782	6,088	576	4,411	206	1,677
17	北部市場 食品衛生検査所	887	1,198	8,092	787	4,392	411	3,700
	南部市場 食品衛生検査所	622	831	6,487	604	4,881	227	1,606
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

#### 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	発	着	甘	リ	防	酸	合	残	貝	放	そ
			検	項														
体	目	存	白	菌	色	色	味	ン	ば	化	成	留	毒	射	の			
数	数	料	剤	料	剤	料	料	塩	剤	剤	剤	薬	毒	能	他			
総数	753	5,735	385	1,197	532	-	-	7	55	18	-	-	12	80	315	-	165	13
魚介類	156	777	68	68	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	68	-
生うに	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
かき	14	144	14	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	13
加工殻付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	146	1,639	146	471	438	-	-	-	33	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮干し	7	68	6	12	-	-	-	-	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-
たらこ	2	28	2	4	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
すじこ・いくら	2	18	1	2	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
卵数の子	2	24	1	4	3	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の	3	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉卵類	31	370	10	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-
食肉製品	4	61	4	20	12	-	-	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
鶏卵	7	58	6	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-
冷凍食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
無加熱摂取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前未加熱	8	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青野菜	89	309	89	309	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	231	-	78	-
果物	22	102	22	102	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	84	-	18	-
その他の	19	152	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	3	59	3	49	40	-	-	-	4	5	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子	7	35	3	15	9	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	25	267	10	47	30	-	-	-	7	10	-	-	-	-	-	-	-	-
レトルト食品	4	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
弁当・調理パン	2	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そうざい	33	292	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮豆・佃煮	42	336	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
めん類	1	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	3	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
拭取	91	617	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具拭取	17	109	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手指拭取	6	33	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の拭取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷雪	1	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具・包装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

注：( )内は違反件数の再掲

	微生物																
	総数		細菌	大腸菌	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	570	4,538	569	556	66	564	536	361	335	335	192	384	552	42	24	13	9
魚介類	88	709	88	88	-	88	61	96	83	83	13	26	83	-	-	-	-
生食用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加工用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
殻付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	146	1,168	146	146	-	146	146	146	146	146	-	-	146	-	-	-	-
煮干し	7	56	7	7	-	7	7	7	7	7	-	-	7	-	-	-	-
しらす	6	66	6	6	-	6	6	6	6	6	6	12	6	-	-	-	-
魚介類	2	24	2	2	-	2	2	2	2	2	2	4	2	2	-	-	-
たらこ	2	16	2	2	-	2	1	1	1	1	1	2	2	1	-	-	-
すじこ・いくら	2	20	2	2	-	2	2	1	1	1	2	4	2	1	-	-	-
卵数の子	2	20	2	2	-	2	2	1	1	1	2	4	2	1	-	-	-
その他	3	24	3	3	-	3	3	3	3	3	-	-	3	-	-	-	-
肉類	31	320	31	31	24	31	31	-	-	-	31	62	31	24	24	-	-
食肉製品	4	41	4	4	4	4	4	-	-	-	4	8	4	4	-	-	1
鶏卵	7	28	7	7	-	7	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
無加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前未加熱	8	72	8	8	8	8	8	-	-	-	8	16	8	-	-	-	-
青果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	19	152	19	19	-	19	19	-	-	-	19	38	19	-	-	-	-
清涼飲料	3	10	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子	4	20	4	4	-	4	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-
漬物	25	220	25	25	10	25	25	-	-	-	25	50	25	10	-	-	-
レトルト食品	4	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
弁当・調理パン	2	19	2	2	-	2	2	1	1	1	2	4	2	-	-	-	-
そうざい	33	292	33	33	7	33	33	7	7	7	33	66	33	-	-	-	-
煮豆・佃煮	42	336	42	42	-	42	42	-	-	-	42	84	42	-	-	-	-
麺類	1	8	1	1	-	1	1	-	-	-	1	2	1	-	-	-	-
豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	3	24	3	3	-	3	3	-	-	-	3	6	3	-	-	-	-
拭取	91	617	91	91	-	91	91	54	54	54	-	-	91	-	-	-	-
器具拭取	17	109	17	17	-	17	17	8	8	8	-	-	17	-	-	-	-
手指拭取	6	33	6	6	-	6	6	1	1	1	-	-	6	-	-	-	-
その他拭取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷雪	1	16	2	2	-	2	2	2	2	2	-	-	2	-	-	-	-
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	13	13	13	13	13	13	7	11	13	13	最高 %	最低 %	平均 %	最高 ℃	最低 ℃	平均 ℃
12月	6	6	6	6	6	6	6	4	6	6	1.9	0.50	1.1	1.9	0.9	1.5
1月	4	4	4	4	4	4	0	4	4	4	0.60	1.4	0.86	-0.4	-1.5	-0.9
2月	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	0.82	0.49	0.66	-1.3	-2.0	-1.6

### (2) ノロウイルス検査結果

生食用かき13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	5	4
	兵庫県室津湾海域	1	0
	広島県海域	1	1
	兵庫県相生	1	0
	宮城県中部海域	2	0
	広島県三津湾	1	0
	岡山県日生	1	0
	岡山県虫明	1	1

(3) 魚介類及びその加工品の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	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	リストeria
総数	301	2,446	301	301	3	262	249	249	69	138	301	273	296	4	
鮮魚介類 (カキ除く)	88	709	88	88	-	96	83	83	13	26	88	61	83	-	
魚介類加工品	魚肉ねり製品	146	1,168	146	146	-	146	146	146	-	-	146	146	146	-
	しらす	6	66	6	6	-	6	6	6	6	12	6	6	6	-
	魚卵	4	40	4	4	-	3	3	3	3	6	4	3	4	3
	佃煮	23	184	23	23	-	-	-	-	23	46	23	23	23	-
	その他	34	279	34	34	3	11	11	11	24	48	34	34	34	1

(4) 生食用鮮魚介類の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、4種13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	13	
赤貝	3	3.0未満(3)
とり貝	2	3.0未満(2)
アオヤギ舌切	5	3.0未満(5)
アオヤギ貝柱	3	3.0未満(2)、23(1)

(5) 食肉の微生物学的検査結果

食肉31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	31	320 (38)	31	31 (20)	24 (8)	31 (1)	31 (1)	24 (8)	31	62	31	24
牛肉	8	82 (7)	8	8 (6)	6	8 (1)	8	6	8	16	8	6
豚肉	10	101 (8)	10	10 (7)	7 (1)	10	10	7	10	20	10	7
鶏肉	11	115 (20)	11	11 (7)	9 (6)	11	11 (1)	9 (6)	11	22	11	9
鶏内臓	2	22 (3)	2	2	2 (1)	2	2	2 (2)	2	4	2	2

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計10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
鶏 肉	9	岩手県4、宮崎県5	5種	不検出
鶏 内 臓	1	岩手県1	5種	不検出

検査項目

5種

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)11件、果物(国産)4件を検査したところ、残留基準違反はなかった。

野菜(国産)11件

検体名	検体数	産地	検査項目	結果(ppm)
キャベツ	2	群馬県2	21種	不検出
きゅうり	3	福島県1、群馬県1、埼玉県1	21種	不検出
トマト	2	神奈川県1、群馬県1	21種	不検出
はくさい	2	長野県2	21種	不検出
ほうれんそう	1	栃木県1	21種	不検出
だいこん	1	千葉県1	21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)
こだますいか	1	神奈川県1	21種	不検出
日本なし	1	千葉県1	21種	不検出
もも	1	山梨県1	21種	不検出
りんご	1	青森県1	21種	不検出

21種

EPN	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
テルブホス	

(8) 輸入果実類の防カビ剤検査結果

平成25年度は実施しなかった。

## 6 違反食品

平成25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	マグロの頬肉が白く変性していたが、何であるか。	白色の変性部位は膠様を呈していた。これは、環境、栄養状態、または病気等によって魚体の肉質が変化したものと推定し、その旨説明した。
2	ヒラマサの筋肉内に複数の異物があるが、何であるか。	外観を顕微鏡下で観察するも動きや特徴が無く、異物内組織を生理食塩水で溶かしたものを鏡検したところ、多数の卵円形構造物が認められた。参考文献等を含め総合的に判断した結果、異物はヒラマサの筋肉微胞子虫のシストと推定し、その旨説明した。
3	ヒラメの筋肉内に赤色の点が見られるが、何であるか。	筋肉全体に細かな（1～2mm×1～4mm）赤色部位が散在していた。文献等からヒラメのラブドウウイルス病による筋肉内出血、体を激しく打ち付けた際の出血、脱血処理をしなかったことによる点状出血等が原因と推定されたが、原因の特定には至らなかった。相談者にその旨及び人体に影響が無い事を添え説明した。
4	ちりめんの表面にかび様のものが付着しているが、何であるか。	顕微鏡下で確認したところ、カビ様の菌糸が観察できた。相談者にその旨説明した。

## 8 衛生教育実施結果

	内容	対象	参加人数
25年7月	衛生講習会 ・平成24年度の収去検査結果について ・DVD視聴～腸管出血性大腸菌O157食中毒～ ・ヒョウモンダコについて	水産の卸・仲卸業従事者	18
8月	体験学習 ・市場内及び食品衛生検査所見学 ・検査体験（細菌検査・理化学検査）	小学生及び保護者	15
	衛生講習会 ・平成24年度の収去検査結果について ・DVD視聴～腸管出血性大腸菌O157食中毒～ ・リステリア症について	飲食店従事者	7
11月	衛生講習会 ・年末食品一斉監視について ・ノロウイルス食中毒について ・ヒスタミン食中毒について	水産の卸・仲卸業従事者	23
合計			63

### 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	-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 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25年 5月17日	さいたま市	平成25年度首都圏 五都市市場食品衛 生検査所連絡会	平成24年度のノロウイルス検査結果について
	浦和コミュニティ センター		平成24年度の残留農薬検査結果について
			平成24年度の残留抗菌性物質検査結果について
			平成24年度の主な違反・苦情・相談事例について
6月28日	埼玉県川越市	全国市場食品衛生 検査所協議会関東 ブロック協議会第 31回大会	平成24年度魚介類等のTBT0・TPT・水銀検査結果について
	ウェディングホール ラ・ボア・ラクテ		流通食品等の放射性物質検査計画について
			食品のアレルギースクリーニング検査における精度について
			完全に除毒されていないふぐ加工製品の発見事例について
10月30日～ 11月1日	三重県	第43回全国市場食 品衛生検査所協議 会全国大会	市場におけるふぐの取扱いについて
	三重県勤労者 福祉会館		ちりめん混入する稚魚への対応について
			マグロ類のヒスタミン食中毒防止対策について
			動物用医薬品検査の妥当性評価について
平成26年 2月21日	さいたま市	平成25年度首都圏 五都市市場食品衛 生検査所連絡会 幹事会	平成25年度夏期及び冬期食品一斉監視実施結果
	浦和コミュニティ センター		腸炎ビブリオ検出状況について
			共同検査（農薬）について（中間報告）

### 3 検査所だより

## 食品衛生だより

平成25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4月15日発行 (vol.1)

市場の皆さん、日ごろ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では今年度も、平成25年度中央卸売市場食品衛生検査所監視指導計画に基づき取りこみ・検査を実施してまいりますので、御協力をよろしくお願いいたします。

※ 平成25年度職員人事異動 ※

南部分室の撤退に伴い、今年度より中央卸売市場食品衛生検査所職員は所長を含め7名体制となりました。これにより、5名(南部分室所属4名を含む)が異動、1名が退職となりました。

中央卸売市場食品衛生検査所:

小林所長、棚瀬係長、本間係長、佐野監視員、原監視員  
土川監視員、小田監視員

異動: 伊達係長、吉田監視員、  
加藤監視員、井上監視員、勝元監視員

退職: 井上所長



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御協力をよろしくお願いいたします。

検査所HP: <http://www.city.kawasaki.jp/shisetsu/category/46-1-0-0-0-0-0-0-0.html>  
(昨年10月に市ホームページのシステム変更により、アドレスが変わりました。)



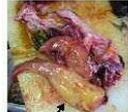
## 温度管理に気を付けましょう!



例年、四月下旬頃でも初夏のような暑さになることがあります。こうした気候下で、直射日光の当たるような場所に商品を放置しておくと、あっという間に商品温度は上昇してしまいます。特に「要冷蔵」や「10℃以下保存」などの表示がある商品については、今の時期から注意して管理するようにしましょう。

## ! 市場内で見かける「要注意」な魚 !

- ・イシナギ

イシナギの肝臓

イシナギの肝臓にはビタミンAが過剰に含まれていて、肝臓を食べると中毒を起こす危険性があります。そのため、1960年(昭和35年)に肝臓は食用禁止になりました。ただし、肝臓を除去したものは販売可能です。

- ・アブラボウス



脂の乗った甘みのある白身が美味しいのですが、筋肉中に多量の脂肪(グリセリド)を含むため、食べ過ぎると下痢を起こします。ただし、食品衛生法で販売が禁止されているパラムツ、アブラソコムツ等とは違い、脂そのものに原因があるわけではないので、食べ過ぎなければ食べても問題はありません。

## 食品衛生だより

平成25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

現在夏期食品一斉監視中です!

平成25年7月10日発行 (vol.2)

市場の皆さん、日ごろ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。

### ☆温度管理に気をつけましょう

これから夏にかけて、湿度や気温の高い日が続き、食中毒が気になる季節になりました。なかでも魚やうに、貝等の魚介類を原因として発生する**腸炎ピブリオ**による食中毒は年々減少傾向にありますが、毎年7~9月にかけて多く発生しています。腸炎ピブリオは増殖スピードが速いため、温度が高く、条件が整えば、少ない菌数であっても2~3時間で食中毒を起こす菌数まで増殖します。このため、鮮魚介類の保存温度には十分注意してください。

食品を取り扱う方は次のことに注意してください。

- 鮮魚は氷が溶けていないか良く確認し、少ない場合は氷を追加してください。また、やむを得ず屋外に置くときは、直射日光が当たらないように、ひさし等のある場所を選び、必ず蓋をしてください。
- 加工食品についても、決められた保存温度(一般的には10℃以下、冷凍保管品については-15℃以下)を守りましょう。店頭での保管設備が不足している場合は見本の陳列にとどめ、商品は保冷設備のある場所できちんと保管しましょう。

監視時には**表面温度計**を持ち歩いています。  
「今の保存状態は大丈夫なのか?」などすぐに商品に触れずに確認できますので、お気軽にお声掛けください。



また、監視時に**カメラ**を持ち歩いています。珍しい魚や野菜等の写真を撮らせて頂くことがありますので、よろしくお願いいたします。



☆温度管理とともに今一度、**細菌性食中毒予防の3原則**をご確認ください。



- ①菌をつけない : 手をよく洗う、調理器具をこまめに洗浄・消毒
- ②菌を増やさない : 調理済み食品は早めに食べる、冷蔵保存
- ③菌をやっつける : 生食は避けよく火を通す(中心温度75℃1分以上)

食中毒菌が増えても見た目や味、臭いには変化はありません。販売先の方にも食品の取り扱いについて、注意を促しましょう。

### ☆これからの季節、マイ水筒に注意!! 「金属中毒」



暑い時期に人気の爽やかな飲み物は**酸性度が高く**、金属を溶かしてしまうことがあります。この溶け出した金属によって、**頭痛、めまい、吐き気などの金属中毒の症状**を引き起こす危険があります。水筒に入れたスポーツ飲料や、やかに作り置きしていた**乳酸菌飲料**を飲んだことによる金属中毒の事例が報告されています。

金属による食中毒を防ぐには以下のことに注意しましょう。

- ・金属製の容器に酸性飲料を長時間いれない。
- ・飲料を入れる前に容器の内部に傷や破損がないか確認する。
- ・苦みや金属の味を感じたら飲むのを止める。

暑い時期の食中毒は「暑さによる腐敗」というイメージ強く、「冷やしておけば大丈夫」と思ってしまいがちです。しかし、こうした金属による中毒も起こりうることを認識しておきましょう。エコプームの影響から、マイ水筒を持つ方も増えましたが、正しい使い方をして、金属中毒から身を守りましょう。

# 食品衛生だより

平成25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10月10日発行 (vol.3)

市場の皆様、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。  
さて、川崎市食品衛生監視指導計画に基づく夏期食品一斉監視が終了しました。今年度も北部市場内の食中毒発生件数は0件でしたが、神奈川県からの食中毒警報は現在も発令中なので、引き続き御注意をお願いします。

## ○体験学習を実施しました。

8月9日(金)に市内の小中学生と保護者を対象にした体験学習を実施しました。夏休みを利用して7組15名の方が参加し、北部市場内施設の見学及び食品衛生検査所の見学と簡単な検査(細菌検査及び食品添加物検査)の体験をしていただきました。



▲検査体験の様子

境内業者の皆さん  
御協力いただきありがとうございます!



## ○8月30日(金)に食品衛生講習会を開催しました。

飲食店の営業者及び従事者7名の方に御参加いただき、昨年度の検査結果や食中毒予防についてお話ししました。お忙しい中お集まりいただきありがとうございます。

次回は水産卸売業・仲卸業の営業者及び従事者を対象とした講習会を**11月14日(木)**に予定しておりますので、参加よろしくをお願いします。

また、講習会で取り上げて欲しいテーマ等がありましたら、監視員までお伝えください。

## ○ギンガメアジについて

8月に通常監視中、2件の流通を確認しました。



- ・和名 ギンガメアジ
- ・地方名 ヒラアジ、メッキ、ニラミヒラアジ
- ・特徴 全長90cm

南日本～インド・太平洋、東部太平洋の暖海域に分布。



▲カスミアジ

**大型魚(30cm以上)のギンガメアジはシガテラ毒という食中毒の原因となる毒を持っている可能性があります。そのため川崎市ではギンガメアジとカスミアジを指導(販売の自粛)の対象として注意を呼びかけています。必ずしもすべての魚がシガテラ毒をもちている訳ではありませんが、十分な注意が必要です。**

シガテラ毒とはサンゴ礁についている毒のある藻類を食べる魚に蓄積する毒素です。肝臓やそのほかの内臓だけでなく肉も毒化します。熱に対して安定であるため、一般的な調理で毒素をなくすことはできません。

## ○ふぐやきのこ等の自然毒による食中毒に注意しましょう

秋も深まりだいたい涼しくなってきました。季節の変化とともに食中毒の原因も変化します。夏場の食中毒の原因の多くは細菌ですが、秋から冬にかけては、ふぐやきのこ等の自然毒を原因とした食中毒が増加します。**ふぐによる食中毒は10月から12月、きのこによる食中毒は10月に多いとされています。**どちらも事件数そのものは少ないのですが、**死亡率が高く、原因となった施設のほとんどが「家庭」という特徴があります。**最近では、ゴルフ場で採取したきのこを食べて食中毒になった事例等も報告されています。

ふぐの素人調理や、安易に野生のきのこは食べない等の個人の対策によって、これらの食中毒は予防することができます。これからの季節、十分に気をつけましょう。



# 食品衛生だより

平成25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26年1月6日発行 (vol.4)



## 明けましておめでとうございます

昨年は食品衛生検査所業務に御協力いただきありがとうございました。  
本年もよろしく願いいたします。



## ○ノロウイルス食中毒警戒情報発令中

ノロウイルスを原因とする食中毒は、毎年、秋から冬にかけて多く発生しています。今年もノロウイルス等を原因とする「感染性胃腸炎」の患者数の増加に伴い、ノロウイルス食中毒警戒情報が発令されました。

ノロウイルス食中毒警戒情報の発令期間・・・

**平成25年12月9日(月)から平成26年3月31日(月)まで**

感染者の便や嘔吐物には多量のノロウイルスが含まれ、これらによって汚染された手指を介して食品が汚染されることも食中毒発生の原因となります。現在、ノロウイルス食中毒の原因の多くはこの二次汚染によるものとされています。

食品従事者の方は手洗い、消毒、健康管理に十分注意して、食品の二次汚染による食中毒を発生させないよう十分注意してください。

▼全国のノロウイルス食中毒発生状況

	食中毒発生件数	ノロウイルス食中毒発生件数	ノロウイルス食中毒の占める割合(%)
平成21年	1,048	288	27.5
平成22年	1,254	399	31.8
平成23年	1,062	296	27.9
平成24年	1,100	416	37.8
平成25年※	1,111(6)	401(2)	36.1(33.3)

※11月12日現在  
○は川崎市における数字

## ⚠ 有毒魚について ⚠

魚類の中には、食べると人体に害を及ぼすような毒を持つ有毒魚があります。有毒魚には、食品衛生法第6条第2号に該当するものとして直ちに販売を禁止し、廃棄しなければならないものと、有毒成分を含有する疑いがあるため、販売を自粛させるよう厚生労働省から通知のあるものがあります。

▼厚生労働省通知により指定されている有毒魚介類

魚種	流通内容	原因となる物質	有毒部位	
オニカマス	販売禁止	全部廃棄	シガトキシン	筋肉
イシナギ	販売禁止	肝臓廃棄	ビタミンA	肝臓
バラマツ	販売禁止	全部廃棄	ワックス	筋肉
アブラソコムツ	販売禁止	全部廃棄	ワックス	筋肉
ゴマシ	販売自粛		脂質成分	筋肉
ホシゴマシ	販売自粛		脂質成分	筋肉

この他、食中毒の恐れがあるものや、過去に毒物が出されていたり、食中毒を起こしたことがあるものは販売を自粛するよう指導しています。

▼その他の魚介類における主な有毒成分

	原因となる物質	原因となる主な魚介類	有毒部位
魚類	フグ毒(テトロドトキシン)	フグ類	内臓、皮、卵(鰐目、鰐目を除く)
	シガテラ毒	熱帯及び亜熱帯海域の主にサンゴ礁周辺に住む魚	筋肉、内臓
	ティンゲンソリン	ナガスカ	肝臓
	パリトキシン	ソウシハギ、アオブダイ、ハコフグ	肝臓
ニイ	トリグリセリド	アブラボウス	肝臓
	脂溶性貝毒	貝毒の原因となる物質を産生する渦巻毛類を摂取した貝類	中腸線
巻貝	下痢性貝毒		中腸線
	腸溶毒(テトラミン)	エソバイ科巻貝(ヒメエソバウ、エソバウモドキ)	中腸線
魚	貝毒	キンギンバイ類等の肉食性巻貝	筋肉、内臓

過去にシガテラ毒等が出された食中毒を起こしたことがあるもの・・・

バラハダ、トビトビハダ、マガダハダ、ヨコシハダ、イッテンフエダイ、イトヒキフエダイ、ハワフエダイ、ヒメフエダイ、ギンガメアジ、カスミアジ、キツナフエコ、ムネアカクサビ、ヨコマンコクサビ、サザナミハダ、ドクワソコ、オオメマトウダイ、アオブダイ

※下線は昨年北部市場で発見されたものです。流通には十分注意してください。

魚介類には有毒なものもあります。  
魚を購入する場合は、魚種を確認し、見慣れない魚については販売者に毒性、食用できる部位などを問い合わせましょう。

# 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25年度 検査所だより 号外

## ⚠ 食中毒警報が発令されました ⚠

7月18日に神奈川県から「食中毒警報」が発令されました。

今年は猛暑の影響から、昨年よりも13日早い発令となりました。

夏期は気温や湿度が高くなり、弁当や魚介類が原因となる黄色ブドウ球菌や腸炎ピロリ菌等細菌による食中毒が起こりやすくなります。

実際に、過去5年間の食中毒警報発令期間中（およそ3ヶ月弱）、その年の食中毒の発生件数の3分の1近くが発令期間中に発生していた年もあります。温度管理



等、食品の取り扱いには十分気をつけましょう。

## 夏期食品一斉監視を実施中です！

夏期に多発する食中毒及び不良食品等の食品による事故を防止するため、7月から8月にかけて監視指導を強化しています。

食品取扱い事業者のみなさまは、製造・販売している食品の表示や保存方法について再度確認し、衛生管理を徹底してください。

〇7月11日（木）に食品衛生講習会を実施しました〇

水産卸・仲卸業者18名の方に御参加頂き、昨年度の検査結果や食中毒予防についてお話ししました。

次回の衛生講習会の講習テーマについて御意見等ございましたらお寄せください。

お忙しい中お集まりいただき  
ありがとうございました！



# 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25年度 検査所だより 号外

## 食中毒警報が解除されました

7月18日に神奈川県から発令されていた「食中毒警報」が10月22日をもって解除されました。警報発令期間中に川崎市では9月末～10月初旬にかけ3件の食中毒が発生しました。腸管出血性大腸菌 O157 やカンピロバクターによる細菌性食中毒とアニサキスによる寄生虫が原因でした。

夏期は気温や湿度が高く、細菌による食中毒が発生しやすいのですが、これから涼しくなると今度はノロウイルスによる食中毒が増加します。裏面ではノロウイルス食中毒について取り上げておりますので、御参考にして頂ければと思います。引き続き、食品の衛生的な取扱いをよろしくお願ひします。



## 区民祭で食品を提供される方へ

11月10日（日）、北部市場において第32回宮前区民祭・市場まつりが開催されます。

今年8月に、千歳市内の市場で開催された盆踊り大会で黄色ブドウ球菌を原因とする「ちらし寿司」による食中毒事件が発生しました。

区民祭で食品を取扱う方は食中毒を起こさないよう、保健所から配布されている「昼日祭礼での食中毒予防」を再度確認し、安全で衛生的な食品の提供に努めて下さい。今一度、食中毒予防の三原則を御確認下さい。

- |           |                                                              |
|-----------|--------------------------------------------------------------|
| ① 脏をつけない  | : 手をよく洗う、調理器具をこまめに洗浄・消毒<br>他から汚染されないように蓋やラップをする              |
| ② 脏を増やさない | : 冷蔵保存、長時間作り置きしない                                            |
| ③ 脏をやっつける | : 行列ができていてもあせらずしっかり加熱<br>(中心温度75℃1分以上、ただしノロウイルスは85～90℃90秒以上) |



食 品 衛 生 検 査 所 業 務 概 要

発 行 平 成 27 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