

平成26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

食生活の多様化や流通の多極化など、食品を取り巻く環境が大きく変化しつつある一方、平成26年度においても食に関する様々な事件・事故が発生し、食の安全・安心を脅かしていることから、様々な食品の安全・安心の施策の強化が求められています。

平成27年には、食品を摂取する際の安全性や消費者の食品選択の機会を確保するために、食品表示規準が施行されました。また、本市では「川崎市食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例」を改正し、国際標準として広く導入されているHACCPによる衛生管理を行う場合の基準等が追加され、食品の安全・安心の施策の強化がなされているところです。

このような状況の中、我々市場検査所では食品衛生監視員が食品衛生法や食品表示法に基づき、また食品表示基準や改正条例を踏まえながら、早朝から有毒有害食品等の発見及び排除また、食品の取扱い状況について監視指導を行うとともに、市場流通食品の試験検査を実施しております。これら監視と検査の一元化により、有害・不良食品等を速やかかつ持続的に流通から排除しています。

今後も引き続き、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の効率的かつ効果的な実施に努めてまいります。

ここに、平成26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28年3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 26 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)	生食用かきの微生物学的検査結果	12
(2)	生食用かきの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)	生食用鮮魚介類等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)	残留農薬検査結果	15
(7)	輸入果実類の防カビ剤検査結果	16
(8)	生鮮食品の放射性物質検査結果	17
(9)	参考 川崎市健康安全研究所で検査を行った中央卸売市場流通 食品の試験結果	20
6	違反食品	21
7	苦情・相談	22
8	衛生教育実施結果	23

### 第3 調査・研究等

1 研究発表 .....	2 4
(1) 川崎市健康福祉研究発表会演題 .....	2 4
(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 4
(3) 全国食品衛生監視員研修会演題 .....	2 4
2 検査所だより .....	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（現在の南部市場）開設。中央保健所（現在の川崎区役所保健福祉センター）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福祉センター）開設に伴い所轄が同保健所に移管された。
- 昭和45年 5月 中央卸売市場は取扱量の増加に伴い、御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。  
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。
- 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。

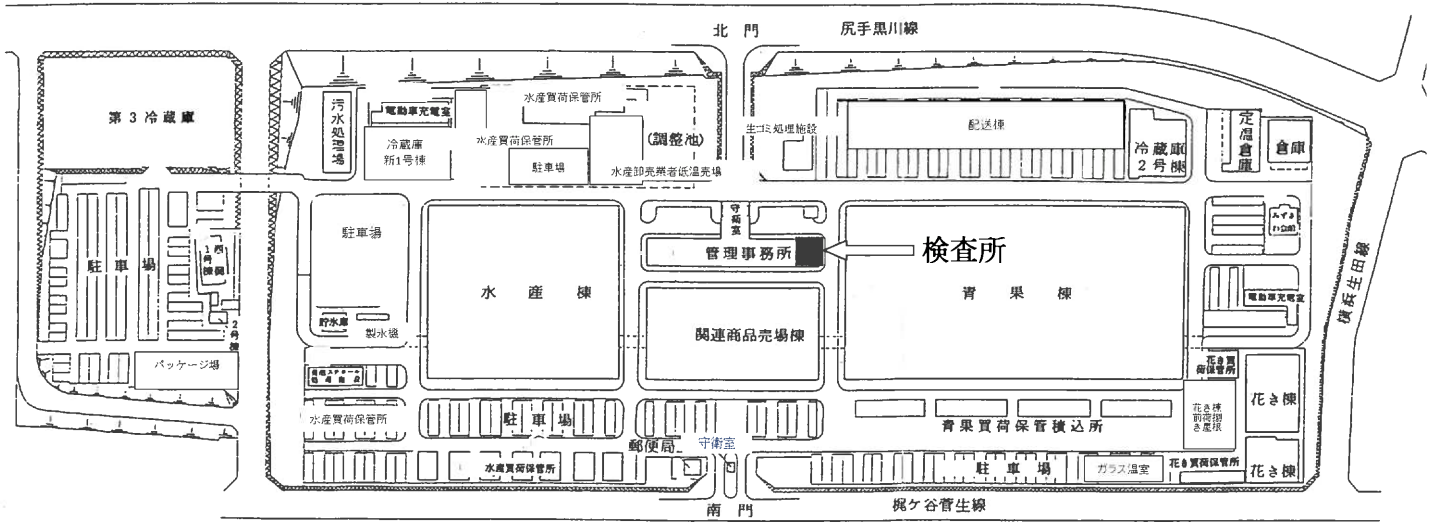
## 2 施設配置図及び食品衛生検査所の平面図

川崎市中央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

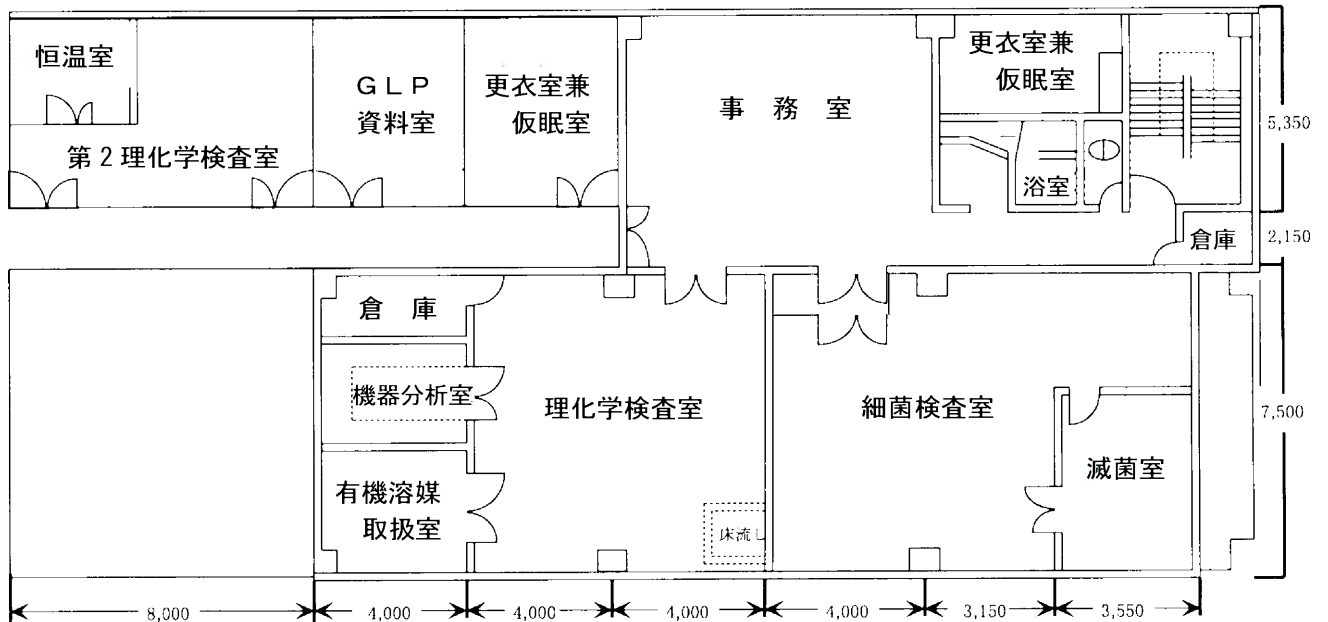
電話：044(975)2245~6

FAX：044(975)2116



(北部市場の敷地面積：168,587 m<sup>2</sup>)

検査所平面図 (面積 363 m<sup>2</sup>)



### 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	11,771
定温倉庫	700
その他	16,415
駐車場	1,829 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	18	
	水産物部	49	
	花き部	2	
	小計	69 社	
関連業者	食品等販売業	32	
	容器包装等販売業	7	
	運送業	3	
	冷凍・冷蔵業	1	
	飲食店	14	
	その他	19	
	小計	76 社	
合計		149 社	
売買参加者	青果部	川崎市	58
		横浜市	27
		東京都	45
		その他	16
		小計	146 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		204
	小計		822 人
合計		974 人	

(川崎市卸売市場概要 平成26年度)

#### (3) 取扱量の推移

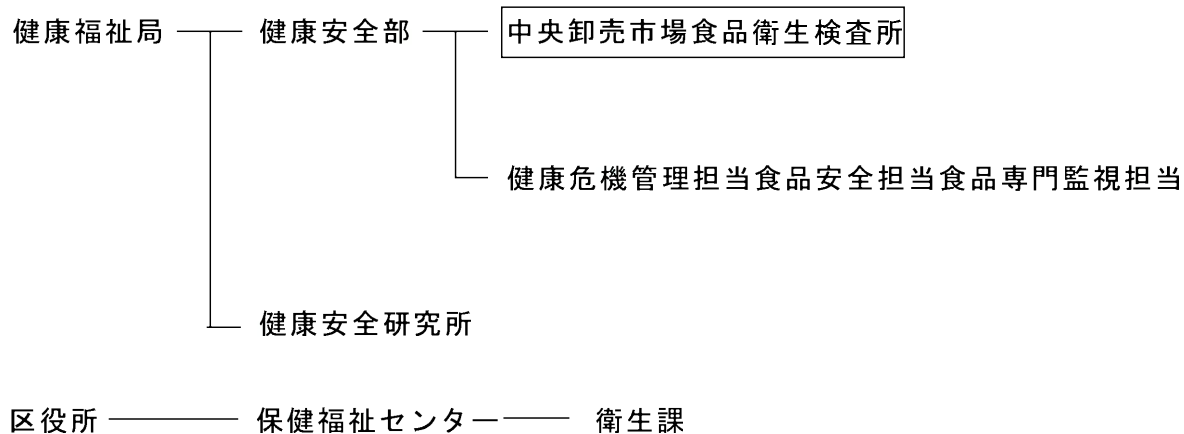
(単位：青果及び水産はトン、花きは千本)

		22年	23年	24年	25年	26年
北部市場	青果	72,528	73,381	71,056	83,591	112,009
	水産	41,753	35,285	32,953	31,790	29,166
	花き	48,742	48,542	47,899	47,055	47,803

(平成26年川崎市卸売市場年報)

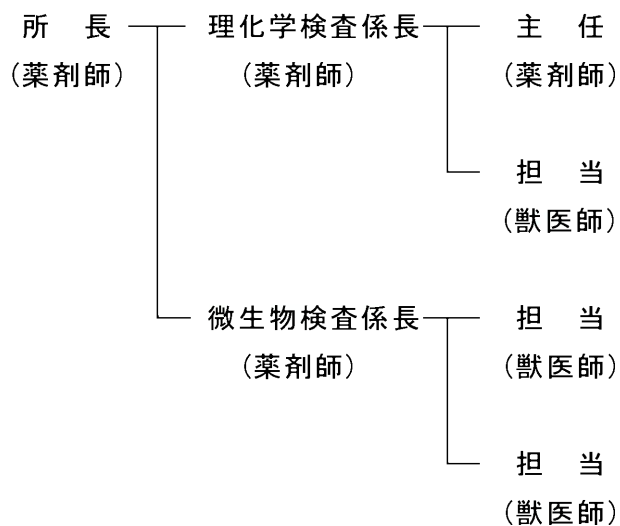
#### 4 食品衛生検査所の目的及び組織

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。



#### 5 食品衛生検査所職員内訳（平成26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、関連店舗及び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、結果に基づいた行政指導を行っている。

### (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、技術研鑽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	
	蒸留水製造装置	1	
	超純水装置	1	
	分液ロートシェイカー	2	
	電子上皿天秤	4	
	顕微鏡	1	
	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		1	
実体顕微鏡		1	
冷却遠心器		1	
オートスチール		1	
超純水装置		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	
超音波洗浄器		1	
安全キャビネット		1	

## 第2 業務実績

### 1 平成26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	厚生労働省及び消費者庁通知に基づき、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26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26年8月1日 ～ 8月31日
	食品・添加物等の年末食品一斉監視	厚生労働省及び消費者庁通知に基づき、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26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。
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		冬場のかきを中心にPCR法によって検査を実施した。	平成26年12月 ～平成27年2月
放射性物質		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性物質検査を実施した。	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	さいたま市において開催された同大会に参加した。	平成26年11月6日 ～11月7日
	全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会	当番市として本市で開催した。	平成26年6月27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）	東京都において開催された第1回及び第2回会議に参加した。	第1回平成26年5月23日 第2回平成27年2月20日
	市場の魚介類感染症調査研究会研修	目黒区中小企業センター及び目黒寄生虫館にて行われた研修会に参加した。	平成26年9月5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)	148	28,946
飲食店営業	18	345
魚介類販売業	84	22,714
魚介類せり売営業	4	352
食品の冷凍又は冷蔵業	5	60
喫茶店(自販機)	16	-
乳類販売業	3	804
食肉販売業	8	2,144
食肉処理業	1	268
氷雪製造業	1	3
はっ酵乳等販売業(県条例)	-	-
ふぐ営業認証店(県条例)	8	2,256

(平成27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	30,736
給食施設(事業所)	3	54
野菜果物販売業	25	6,700
そうざい販売業	1	273
菓子(パンを含む)販売業	4	1,092
食品製造業	5	1,340
上記以外の食品販売業	39	10,452
器具容器包装販売業	10	2,680
ふぐ加工製品販売所(県条例)	31	8,145

(平成27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
26	中央卸売市場 食品衛生検査所	703	933	5,240	524	4,071	409	1,169
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

#### 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 存	漂 白	殺 菌	発 色	着 色	甘 味	リ ン 酸 塩	防 ば い 剤	酸 化 防 止 剤	合 成 抗 菌 剤	残 留 農 薬	貝 毒 ・ ふ ぐ 毒	放 射 性 物 質	そ の 他
			検 体 数	項 目 数														
総 数	703 (2)	5,240 (2)	409 (2)	1,169 (2)	625	-	-	10	105 (2)	24	-	17	18	-	194	-	163	13
魚介類	134	611	69	69	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	69	-
生 魚	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
かき	13	143	13	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13
加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	139	1,570	139	458	417	-	-	-	41	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮干し	7	70	7	14	-	-	-	-	-	-	-	-	14	-	-	-	-	-
しらす	9 (1)	103 (1)	6 (1)	10 (1)	-	-	-	-	6 (1)	-	-	-	4	-	-	-	-	-
加工品	4	52	4	8	-	-	-	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
たらこ	1	13	1	2	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
すじこ・いくら	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
卵	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
数の子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	12	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉類	25	272	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食肉製品	5	66	4	20	12	-	-	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
鶏卵	4	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	5	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
無加熱摂取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前未加熱	3	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青果物	87	235	87	235	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	156	-	79	-
野菜	21	70	21	70	-	-	-	-	-	-	-	17	-	-	38	-	15	-
果物	10	80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	3	60	3	50	40	-	-	-	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子	2 (1)	3 (1)	2 (1)	3 (1)	-	-	-	-	2 (1)	1	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	25	335	21	99	63	-	-	-	18	18	-	-	-	-	-	-	-	-
レトルト食品	4	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
弁当・調理パン	1	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そうざい	35	304	4	16	12	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮豆・佃煮	40	420	27	100	81	-	-	-	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-
めん類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	1	13	1	2	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
拭取	90	558	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具拭取	17	85	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手指拭取	5	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他拭取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷器	1	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具・包装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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	524	4,071	527	513	68	503	510	298	279	279	168	336	502	42	24	13	9
魚介類	65	542	65	65	-	65	64	71	65	65	6	12	64	-	-	-	-
生食用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加工用	13	130	13	-	13	13	13	26	13	13	-	-	13	-	-	13	-
殻付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	139	1,112	139	139	-	139	139	139	139	139	-	-	139	-	-	-	-
煮干し	7	56	7	7	-	7	7	7	7	7	-	-	7	-	-	-	-
しらす	9	93	9	9	-	9	9	9	9	9	7	14	9	-	-	-	-
加工品	魚たらし	4	44	4	4	-	4	4	4	4	4	8	4	-	-	-	-
	すじこ	1	11	1	1	-	1	1	1	1	1	2	1	-	-	-	-
	数の子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	12	27	12	12	-	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
肉卵類	25	272	25	25	24	25	25	-	-	-	25	50	25	24	24	-	-
食肉製品	5	46	5	5	5	5	5	-	-	-	5	10	5	-	-	-	1
鶏卵	4	24	8	8	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	無加熱摂取	5	40	5	5	-	5	5	-	-	5	10	5	-	-	-	-
	凍結前加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍結前未加熱	3	26	3	2	3	3	3	-	-	3	6	3	-	-	-	-
青果物	野菜	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	10	80	10	10	-	10	10	-	-	10	20	10	-	-	-	-
清涼飲料	水	3	10	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	菓子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	漬物	25	236	25	25	18	25	25	-	-	25	50	25	18	-	-	-
	レトルト食品	4	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
	弁当・調理パン	1	8	1	1	-	1	1	-	-	1	2	1	-	-	-	-
	そうざい	35	288	35	35	5	35	35	1	1	1	35	70	35	-	-	-
	煮豆・佃煮	40	320	40	40	-	40	40	-	-	-	40	80	40	-	-	-
	麺類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他の食品	1	11	1	1	-	1	1	1	1	1	1	2	1	-	-	-
拭取	器具拭取	90	558	90	90	-	90	90	36	36	36	-	-	90	-	-	-
	手指拭取	17	85	17	17	-	17	17	-	-	-	-	17	-	-	-	-
	その他拭取	5	28	5	5	-	5	5	1	1	1	-	5	-	-	-	-
氷器その他	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) 生食用かきの微生物学的検査結果

実施月	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	ビブリオパルニフィカス
		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	13	13	13	13	13	13	9 (4)	12 (1)	13	13
12月	6	6	6	6	6	6	6	5 (1)	6	6
1月	5	5	5	5	5	5	2 (3)	5	5	5
2月	2	2	2	2	2	2	1 (1)	2	2	2

注：（ ）内は陽性件数

### (2) 生食用かきの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4件であった。

品名	産地	検体数	陽性数
生食用かき（再掲）	宮城県産	10	4
	兵庫県産	2	0
	広島県産	1	0



(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											
	検査体数	項目数	細菌数	大腸菌群	E・coli	(腸炎ビブリオを含む)	バビリニブフィリカス	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	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	セレウス菌
総数	276	2,201	276	276	1	232	226	226	57	114	265	264	264	
鮮魚介類 (かき除く)	65	542	65	65	-	71	65	65	6	12	65	64	64	
魚介類 加工品	魚肉ねり製品	139	1,112	139	139	-	139	139	139	-	-	139	139	139
	しらす	9	93	9	9	-	9	9	9	7	14	9	9	9
	魚卵	5	55	5	5	-	5	5	5	5	10	5	5	5
	佃煮	17	136	17	17	-	-	-	-	17	34	17	17	17
	その他	41	263	41	41	1	8	8	8	22	44	30	30	30

(4) 生食用鮮魚介類等の腸炎ビブリオ規格検査結果〔再掲〕

生食用鮮魚介類等による腸炎ビブリオ食中毒予防の一環として、赤貝6件、生かき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	19	
赤貝	6	3.0未満(6)
生かき	13	3.0未満(13)

(5) 食肉の微生物学的検査結果

食肉25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	25	272 (37)	25	25 (15)	24 (8)	25 (6)	25 (2)	24 (4)	25	50	25	24 (2)
牛肉	6	66 (2)	6	6 (2)	6	6	6	6	6	12	6	6
豚肉	7	74 (6)	7	7 (4)	6	7 (2)	7	6	7	14	7	6
鶏肉	10	110 (26)	10	10 (8)	10 (7)	10 (4)	10 (2)	10 (3)	10	20	10	10 (2)
鶏内臓	2	22 (3)	2	2 (1)	2 (1)	2	2	2 (1)	2	4	2	2

注：( )内の数値は陽性検体数

(6) 残留農薬検査結果

有機リン系農薬について野菜(国産)8件、果物(国産)2件を検査したところ、残留基準違反はなかった。

野菜(国産)8件

検体名	検体数	産地	検査項目	結果(ppm)
きゅうり	4	群馬県2、神奈川県1、山梨県1	19種	不検出
トマト	4	群馬県1、山梨県2、静岡県1	20種	不検出

果物(国産)2件

検体名	検体数	産地	検査項目	結果(ppm)
りんご	2	青森県1、山形県1	19種	不検出

20種(きゅうり・りんごは下記フェンチオンを除く19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

(7) 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4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	1	検出率	0/1	0/1	0/1	1/1
		検出範囲	不検出	不検出	不検出	0.0012
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	南アフリカ1			
レモン	1	検出率	0/1	0/1	1/1	1/1
		検出範囲	不検出	不検出	0.00061	0.0021
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	メキシコ1			
オレンジ	1	検出率	0/1	0/1	1/1	1/1
		検出範囲	不検出	不検出	0.0030	0.0030
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	オーストラリア1			
バナナ	1	検出率	0/1	0/1	0/1	0/1
		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
		原産国	フィリピン1			

(8) 生鮮食品の放射性物質検査結果

東日本17都県※の農産物及び水産物を中心に、NaIシンチレーションスペクトロメータによる放射性セシウムのスクリーニング検査を行った。生鮮食品163件（野菜79件、果物15件、魚介類69件）を検査したところ、基準違反はなかった。

※ 福島、茨城、栃木、群馬、千葉、神奈川、宮城、岩手、青森、秋田、山形、新潟、長野、埼玉、東京、山梨、静岡

※1 適用基準については次のとおり。

食品群	基準値[Bq/kg]
一般食品	100

※2 「(数値)未満」とは、放射性物質が当該数値で表される検出限界値(検知が可能な最低濃度)に満たないことを示すものであり、対象品目等により異なる。NaIによるスクリーニング検査において、各核種については実測値(参考値)を掲載(有効数字2桁)。合計値については平成24年3月1日付け厚生労働省事務連絡「食品中の放射性セシウムスクリーニング法の一部改正について」に基づき、測定下限値(25Bq/kg)未満である場合は、「25Bq/kg未満」と掲載。

No	採取日	品目名	食品カテゴリー	適用基準※1	産地	検査結果[Bq/kg]※2		
						放射性セシウム		
						セシウム134	セシウム137	合計
1	H26.4.15	チダイ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	4.0Bq/kg	25Bq/kg未満
2	H26.4.15	チカ	水産物	一般食品	北海道沖	3.0Bq/kg	3.6Bq/kg	25Bq/kg未満
3	H26.4.15	ヤリイカ	水産物	一般食品	日立・鹿島沖	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
4	H26.4.15	アカガレイ	水産物	一般食品	宮城県沖	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
5	H26.4.17	いちご	農産物	一般食品	栃木県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
6	H26.4.17	長ねぎ	農産物	一般食品	埼玉県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
7	H26.4.17	ハクサイ	農産物	一般食品	茨城県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
8	H26.4.17	キャベツ	農産物	一般食品	神奈川県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
9	H26.4.17	だいこん	農産物	一般食品	千葉県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
10	H26.4.17	ほうれんそう	農産物	一般食品	茨城県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
11	H26.4.22	いちご	農産物	一般食品	静岡県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
12	H26.4.22	だいこん	農産物	一般食品	茨城県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
13	H26.4.22	イワシ	水産物	一般食品	静岡県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
14	H26.4.22	サバ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
15	H26.5.8	さやえんどう	農産物	一般食品	福島県	2.8Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
16	H26.5.8	アスパラガス	農産物	一般食品	茨城県	2.8Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
17	H26.5.8	チダイ	水産物	一般食品	茨城県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
18	H26.5.8	サバ	水産物	一般食品	千葉県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
19	H26.5.20	アイナメ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
20	H26.5.20	クロソイ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
21	H26.5.20	ヒラメ	水産物	一般食品	日立・鹿島沖	2.3Bq/kg未満	5.1Bq/kg	25Bq/kg未満
22	H26.5.20	マコガレイ	水産物	一般食品	日立・鹿島沖	2.3Bq/kg未満	3.3Bq/kg	25Bq/kg未満
23	H26.5.22	にら	農産物	一般食品	栃木県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
24	H26.5.22	タアサイ	農産物	一般食品	茨城県	3.1Bq/kg未満	2.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
25	H26.5.22	ブロッコリー	農産物	一般食品	埼玉県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
26	H26.5.22	アスパラガス	農産物	一般食品	福島県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
27	H26.5.22	ごぼう	農産物	一般食品	青森県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
28	H26.5.22	メロン	農産物	一般食品	茨城県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
29	H26.6.5	アジ	水産物	一般食品	千葉県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
30	H26.6.5	イワシ	水産物	一般食品	千葉県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
31	H26.6.5	チダイ	水産物	一般食品	千葉県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
32	H26.6.5	アカガレイ	水産物	一般食品	三陸南部沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
33	H26.6.10	にんじん	農産物	一般食品	千葉県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
34	H26.6.10	セルリー	農産物	一般食品	長野県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
35	H26.6.10	カツオ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
36	H26.6.10	ムギイカ	水産物	一般食品	神奈川県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
37	H26.6.12	きゅうり	農産物	一般食品	神奈川県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
38	H26.6.12	トマト	農産物	一般食品	山形県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
39	H26.6.12	パセリ	農産物	一般食品	長野県	3.5Bq/kg未満	2.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
40	H26.6.12	なす	農産物	一般食品	群馬県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
41	H26.6.12	にんじん	農産物	一般食品	千葉県	2.7Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
42	H26.6.12	すいか	農産物	一般食品	千葉県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
43	H26.7.8	じゃがいも	農産物	一般食品	静岡県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
44	H26.7.8	なす	農産物	一般食品	岩手県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
45	H26.7.8	タコアシ	水産物	一般食品	三陸北部沖	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
46	H26.7.8	バライカ	水産物	一般食品	青森県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
47	H26.7.10	メカジキ	水産物	一般食品	三陸北部沖	2.5Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
48	H26.7.10	カツオ	水産物	一般食品	三陸南部沖	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
49	H26.7.10	ゴマサバ	水産物	一般食品	三陸南部沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
50	H26.7.10	イワシ	水産物	一般食品	房総沖	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
51	H26.7.24	ねぎ	農産物	一般食品	茨城県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
52	H26.7.24	キャベツ	農産物	一般食品	群馬県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
53	H26.7.24	かぼちゃ	農産物	一般食品	神奈川県	2.7Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満

No	採取日	品目名	食品 カテゴリ	適用基準 ※1	産地	検査結果[Bq/kg]※2		
						放射性セシウム		
						セシウム134	セシウム137	合計
54	H26.7.24	とうもろこし	農産物	一般食品	千葉県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
55	H26.7.24	ピーマン	農産物	一般食品	福島県	3.3Bq/kg未満	2.7Bq/kg未満	25Bq/kg未満
56	H26.7.24	桃	農産物	一般食品	福島県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
57	H26.8.5	桃	農産物	一般食品	福島県	2.4Bq/kg未満	2.1Bq/kg	25Bq/kg未満
58	H26.8.5	レタス	農産物	一般食品	長野県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
59	H26.8.5	カツオ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
60	H26.8.5	ヒラメ	水産物	一般食品	青森県	3.7Bq/kg	7.9Bq/kg	25Bq/kg未満
61	H26.8.12	サバ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
62	H26.8.12	カスベ	水産物	一般食品	青森県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
63	H26.8.21	ほうれんそう	農産物	一般食品	栃木県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
64	H26.8.21	枝豆	農産物	一般食品	群馬県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
65	H26.8.21	里芋	農産物	一般食品	千葉県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
66	H26.8.21	オクラ	農産物	一般食品	群馬県	3.0Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
67	H26.8.21	にがうり	農産物	一般食品	群馬県	3.2Bq/kg未満	2.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
68	H26.8.21	日本なし	農産物	一般食品	茨城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
69	H26.9.2	ゴマサバ	水産物	一般食品	三陸北部沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
70	H26.9.2	アナゴ	水産物	一般食品	三陸南部沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
71	H26.9.2	マカレイ	水産物	一般食品	三陸南部沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
72	H26.9.2	スルメイカ	水産物	一般食品	日立・鹿島沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
73	H26.9.9	イワシ	水産物	一般食品	北海道・青森県沖太平洋	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
74	H26.9.9	きゅうり	農産物	一般食品	福島県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
75	H26.9.9	にがうり	農産物	一般食品	茨城県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
76	H26.9.18	とうがん	農産物	一般食品	神奈川県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
77	H26.9.18	さつまいも	農産物	一般食品	千葉県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
78	H26.9.18	生シイタケ	農産物	一般食品	秋田県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
79	H26.9.18	れんこん	農産物	一般食品	茨城県	3.2Bq/kg	4.9Bq/kg	25Bq/kg未満
80	H26.9.18	パプリカ	農産物	一般食品	山形県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
81	H26.9.18	ぶどう	農産物	一般食品	長野県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
82	H26.10.2	葉生姜	農産物	一般食品	千葉県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
83	H26.10.2	チンゲンサイ	農産物	一般食品	茨城県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
84	H26.10.2	イワシ	水産物	一般食品	北海道・青森県沖太平洋	2.5Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
85	H26.10.2	カツオ	水産物	一般食品	日本太平洋沖合北部	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
86	H26.10.16	ナメタグレイ	水産物	一般食品	三陸南部沖	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
87	H26.10.16	イワシ	水産物	一般食品	青森県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
88	H26.10.16	サンマ	水産物	一般食品	岩手県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
89	H26.10.16	サバ	水産物	一般食品	青森県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
90	H26.10.23	トマト	農産物	一般食品	茨城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
91	H26.10.23	春菊	農産物	一般食品	福島県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
92	H26.10.23	ねぎ	農産物	一般食品	茨城県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
93	H26.10.23	小松菜	農産物	一般食品	茨城県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
94	H26.10.23	だいこん	農産物	一般食品	千葉県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
95	H26.10.23	西洋なし	農産物	一般食品	長野県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
96	H26.11.11	スケトウダラ	水産物	一般食品	青森県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
97	H26.11.11	ゴマサバ	水産物	一般食品	三陸北部沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
98	H26.11.11	ワラサ	水産物	一般食品	三陸北部沖	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
99	H26.11.11	スルメイカ	水産物	一般食品	日立・鹿島沖	2.4Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
100	H26.11.13	里芋	農産物	一般食品	千葉県	2.7Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
101	H26.11.13	さつまいも	農産物	一般食品	千葉県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
102	H26.11.13	スルメイカ	水産物	一般食品	青森県	2.4Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
103	H26.11.13	ワカサギ	水産物	一般食品	茨城県	2.5Bq/kg	13.9Bq/kg	25Bq/kg未満
104	H26.11.20	ハクサイ	農産物	一般食品	茨城県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
105	H26.11.20	きゅうり	農産物	一般食品	神奈川県	2.7Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
106	H26.11.20	ブロッコリー	農産物	一般食品	埼玉県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
107	H26.11.20	にんじん	農産物	一般食品	千葉県	2.8Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
108	H26.11.20	ほうれんそう	農産物	一般食品	群馬県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
109	H26.11.20	りんご	農産物	一般食品	長野県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
110	H26.12.4	にら	農産物	一般食品	栃木県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
111	H26.12.4	レタス	農産物	一般食品	静岡県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
112	H26.12.4	ワカサギ	水産物	一般食品	茨城県	5.8Bq/kg	14Bq/kg	25Bq/kg未満
113	H26.12.4	ヒラメ	水産物	一般食品	北海道・青森県沖太平洋	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
114	H26.12.11	サゴシ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
115	H26.12.11	ヒイカ	水産物	一般食品	三陸南部沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
116	H26.12.11	ヤリイカ	水産物	一般食品	茨城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
117	H26.12.11	サバ	水産物	一般食品	三陸南部沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
118	H26.12.18	キャベツ	農産物	一般食品	神奈川県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満

No	採取日	品目名	食品 カテゴリ	適用基準 ※1	産地	検査結果[Bq/kg]※2		
						放射性セシウム		
						セシウム134	セシウム137	合計
119	H26.12.18	パセリ	農産物	一般食品	千葉県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
120	H26.12.18	里芋	農産物	一般食品	埼玉県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
121	H26.12.18	ごぼう	農産物	一般食品	青森県	2.8Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
122	H26.12.18	ぶなしめじ	農産物	一般食品	長野県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
123	H26.12.18	りんご	農産物	一般食品	山形県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
124	H27.1.15	アイナメ	水産物	一般食品	三陸北部沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
125	H27.1.15	メカブ	水産物	一般食品	三陸南部沖	3.0Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
126	H27.1.15	マコガレイ	水産物	一般食品	三陸南部沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
127	H27.1.15	アジ	水産物	一般食品	日立・鹿島沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
128	H27.1.15	しめじ	農産物	一般食品	茨城県	2.5Bq/kg未満	3.3Bq/kg	25Bq/kg未満
129	H27.1.15	キウイフルーツ	農産物	一般食品	群馬県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
130	H27.1.15	サバ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
131	H27.1.15	尾赤アジ	水産物	一般食品	静岡県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
132	H27.1.22	ねぎ	農産物	一般食品	埼玉県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
133	H27.1.22	だいこん	農産物	一般食品	神奈川県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
134	H27.1.22	小松菜	農産物	一般食品	茨城県	2.7Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
135	H27.1.22	レタス	農産物	一般食品	静岡県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
136	H27.1.22	しいたけ	農産物	一般食品	群馬県	3.2Bq/kg	6.4Bq/kg	25Bq/kg未満
137	H27.1.22	いちご	農産物	一般食品	栃木県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
138	H27.2.10	赤だいこん	農産物	一般食品	神奈川県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
139	H27.2.10	パセリ	農産物	一般食品	千葉県	3.0Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
140	H27.2.10	サバ	水産物	一般食品	静岡県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
141	H27.2.10	アジ	水産物	一般食品	静岡県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
142	H27.2.19	トマト	農産物	一般食品	静岡県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
143	H27.2.19	だいこん	農産物	一般食品	神奈川県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
144	H27.2.19	チンゲンサイ	農産物	一般食品	茨城県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
145	H27.2.19	さつまいも	農産物	一般食品	千葉県	2.4Bq/kg未満	2.2Bq/kg	25Bq/kg未満
146	H27.2.19	エリンギ	農産物	一般食品	長野県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
147	H27.2.19	みかん	農産物	一般食品	静岡県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
148	H27.2.26	インモチ	水産物	一般食品	茨城県	2.3Bq/kg未満	3.0Bq/kg	25Bq/kg未満
149	H27.2.26	タラ	水産物	一般食品	三陸南部沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
150	H27.2.26	ナメタカレイ	水産物	一般食品	三陸南部沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
151	H27.2.26	マコガレイ	水産物	一般食品	三陸北部沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
152	H27.3.5	マダラ	水産物	一般食品	三陸北部沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
153	H27.3.5	スケトウダラ	水産物	一般食品	三陸北部沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
154	H27.3.5	ヒラメ	水産物	一般食品	日立・鹿島沖	2.3Bq/kg未満	2.5Bq/kg	25Bq/kg未満
155	H27.3.5	マコガレイ	水産物	一般食品	日立・鹿島沖	2.3Bq/kg未満	3.4Bq/kg	25Bq/kg未満
156	H27.3.10	スルメイカ	水産物	一般食品	青森県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
157	H27.3.10	ホッキ貝	水産物	一般食品	青森県	6.4Bq/kg未満	5.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
158	H27.3.12	かぶ	農産物	一般食品	千葉県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
159	H27.3.12	なばな	農産物	一般食品	千葉県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
160	H27.3.12	ふきのとう	農産物	一般食品	秋田県	3.1Bq/kg未満	2.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
161	H27.3.12	にら	農産物	一般食品	千葉県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
162	H27.3.12	えのき茸	農産物	一般食品	群馬県	2.5Bq/kg未満	2.4Bq/kg	25Bq/kg未満
163	H27.3.12	りんご	農産物	一般食品	青森県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満

(9) 参考 川崎市健康安全研究所で検査を行った中央卸売市場流通食品の試験結果

中央卸売市場を流通する食品を収去し、貝毒・ふぐ毒・残留農薬等の検査を川崎市健康安全研究所で実施したが、基準値違反等はなかった。

	検査体数	検査項目数	理		化	残	学	総		微 生 物										
			総	数				検	項	細	大	E	サ	腸	N	腸	そ	赤	コ	リ
			検	目	成	留	貝	体	目	菌	腸	・	ル	炎	A	管	の	痢	レ	ス
			体	目	抗	農	毒	数	数	数	菌	o	モ	ビ	G	出	腸	菌	菌	テ
			数	数	菌	薬	ふ	数	数	数	菌	i	ネ	ブ	ビ	血	管	菌	菌	リ
			数	数	剤	毒	ぐ	数	数	数	菌	属	ラ	リ	ブ	性	性	菌	菌	ア
			数	数	剤	毒	毒	数	数	数	菌	菌	菌	菌	菌	性	性	菌	菌	菌
総数	23	424	16	383	74	300	9	10	41	2	6	2	6	2	2	7	8	2	2	2
魚介類	2	4	2	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類加工品 (ふぐ加工製品)	1	1	1	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉卵類	3	42	2	38	38	-	-	1	4	-	-	-	1	-	-	1	2	-	-	-
食肉	1	10	1	8	8	-	-	1	2	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-
冷凍食品	1	2	1	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
無加熱摂取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前未加熱	3	48	3	30	28	-	2	2	18	2	-	2	2	2	2	2	-	2	2	2
青果物	8	207	4	200	-	200	-	4	7	-	4	-	-	-	-	1	2	-	-	-
野菜	2	100	2	100	-	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	2	10	-	-	-	-	-	2	10	-	2	-	2	-	-	2	4	-	-	-

注: ( )内は違反件数・陽性検体数の再掲




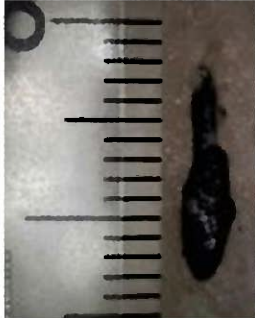
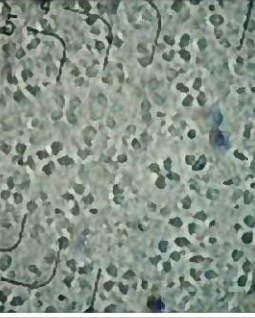

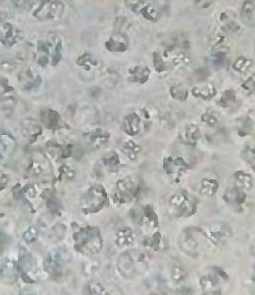
## 6 違反食品

食品衛生法に違反する食品として表示違反6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
件数	6	-	1	-	1	1	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-

年 月	食品の種類	内容	処置
26年 5月	ちりめんじゃこ (魚介乾製品)	添加物物質名の記載なし (第19条第2項)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売
7月	明太子加工品 (魚介類加工品)	発色剤表示の記載不適 (第19条第2項)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売
8月	クッキー (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
10月	サブレ (菓子)	製造所所在地及び製造者氏名記載なし (第19条第2項)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売
11月	冷凍あさり (冷凍食品)	輸入者所在地の記載不適 (第19条第2項)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売
27年 1月	和菓子 (菓子)	添加物物質名の記載なし (第19条第2項)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売

## 7 苦情・相談

No.	苦情・相談内容	調査結果	画像
1	ホウセキハタの筋肉中に白い異物があるが、何であるか。	筋肉内に10mm程の白色異物が認められた。異物を圧ぺんし、顕微鏡下で観察したところ4本の吻及び吻嚢を確認し、四吻目条虫類と判断し、その旨説明した。	
2	ハマチの筋肉内に複数の黒色異物があるが、何であるか。	筋肉内に1~2mm×5~10mm程の黒色異物が筋肉部全体に散在していた。異物は筋肉から容易に分離でき、潰すと墨のペースト状であった。文献等から寄生虫の死骸と推定し、その旨説明した。	
3	冷凍マグロの筋肉内に複数の白色異物がある、何であるか。	相談者によると冷凍状態では気付かなかったが、解凍して初めて気付いたとのこと。直径1mm程の白色球形異物が筋肉部全体に散在していた。異物を圧ぺんし、顕微鏡下で観察したところ4つの極嚢を確認し、粘液胞子虫（クドア属）と判断し、その旨説明した。	
4	アンコウの背骨付近から黄白色の粒が詰まった袋状の異物があるが、何であるか。	20mm程の透明な皮膜の中に、直径0.5~2.0mm程の不定形の黄白色物質が無数に観察できた。黄白色物質を皮膜から取り出して圧ぺんし、顕微鏡下で観察したところ、胞子様物質が認められた。文献等からアンコウ微胞子虫と推定し、その旨及び人体に影響が無い事を添え説明した。	
5	ヒラスズキの筋肉内に複数の乳白色粒状異物があるが、何であるか。	直径2mm程の乳白色の粒状異物が筋肉部全体に散在していた。異物を圧ぺんし、顕微鏡下で観察したところ4つの極嚢を確認し、粘液胞子虫（クドア属）と判断し、その旨説明した。	

## 8 衛生教育実施結果

	内容	対象	参加人数
26年7月	衛生講習会 ・ 衛生管理について ・ DVD視聴及び体験：ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い	水産の卸・仲卸業従事者	20
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 ・ 食中毒予防について ・ DVD視聴及び体験：ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い	飲食店従事者	6
11月	衛生講習会 ・ 平成25年度収去検査結果について ・ ノロウイルス食中毒について ・ ノロウイルスミニテスト	飲食店従事者	9
合計			50

### 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
平成26年	中央卸売市場食品衛生検査所における放射能濃度検査への取り組み	中央卸売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 検査所だより

# 食品衛生だより

平成26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4月14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26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監視指導・収去・検査を実施してまいりますので、御協力よろしくお願ひします。

※平成26年度職員人事異動※

人事異動に伴い、4名の異動があり、次の7名の新体制となりました。


中央卸売市場食品衛生検査所職員

森脇所長、赤木係長、池田係長、佐野監視員、原監視員  
土川監視員、小田監視員

異動：佐竹所長、小林担当課長、橋瀬係長、本間係長

今年度も検査所業務への御協力をよろしくお願ひします。

検査所HP <http://www.city.kawasaki.jp/shisetsu/category/46-1-0-0-0-0-0-0-0-0-0.html>  
(平成24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。)



検査所のHPも  
よろしくお願ひします

### ☆「平成25年度収去検査結果について」

平成25年度は、595検体(5595項目)について検査を実施しました。そのうち微生物検査は574検体(4558項目)、理化学検査は220検体(1032項目)でした。  
検査の結果、規格基準違反は発見されませんでした。

	総数	微生物検査	理化学検査	その他の検査
検査検体数	595	574	220	3
検査項目数	5595	4558	1032	5

また、収去検査とは別に食品中の放射能検査を、北部市場120検体・南部市場45検体の計165検体について実施しました。  
検査の結果、基準値を超えるものは発見されませんでした。

	総数	水産物	農産物
北部市場	120	48	72
南部市場	45	21	24
合計	165	69	96



### 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。

過去には、適切な保存方法で保管されていなかった食品が原因でボツリヌス菌による食中毒が発生しています。ボツリヌス菌による食中毒が起きた場合、直ちに死につながる可能性があります。「要冷蔵」、「10℃以下保存」、「-15℃以下保存」等商品の保存方法をよく確認し、適切な温度で保管してください。



現在夏期食品一斉監視中です！

# 食品衛生だより

平成26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7月8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。

### ☆生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が年々増加していますので注意しましょう！

アニサキスによる食中毒品出数の推移



発生年	合計
平成25年	88
平成24年	65
平成23年	32



ゴマサバの肝臓に寄生する虫体

アニサキスとは線虫類という種類の寄生虫で、体長2～3cmの半透明白色で渦巻状の姿で内臓の表面等に寄生しているのが見られます。

アニサキスが寄生する魚介類を食べた後、急性胃腸炎を引き起こします。

原因としては、サバの生食によるものが多く、他にアジ、イワシ、イカ、サンマ、カツオ等があります。

### 予防法・注意点

★【加熱】(アニサキス幼虫は60℃では数秒で、70℃以上では瞬時に死滅)や【冷凍】(-20℃で24時間以上冷凍すると死滅)することで防ぐ。

★アニサキス幼虫は鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移行することが知られているので、生食する場合は新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除くようにすることで防ぐ。また、内臓を生で食べないようにする。

★一般的な料理で使う程度の量や温度(塩・わさび・酢など)では、アニサキス幼虫は死滅しないので、目で確認して、アニサキス幼虫を除去する。

### ☆商品の保存温度に注意してください☆

夏になり、食中毒に注意しなければならない季節になりました。特に、魚介類を原因として発生する腸炎ビブリオによる食中毒は、毎年7～9月にかけて多く発生しています。腸炎ビブリオは、増殖分裂する速さがサルモネラやO157の約2倍と言われており、約10分に1回の速さで増殖します。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ので注意が必要です。

- 鮮魚介類：水が溶けていないか確認し、適宜水を追加してください。また、商品は屋外には置かないようにしてください。
- 加工食品：表示にある保存温度(一般的には10℃以下、冷凍保存品については-15℃以下)を守りましょう。店頭で保冷できない場合は、見本の照らし、商品は保冷設備のある場所に保存しましょう。



# 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26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23日に神奈川県から「食中毒警報」が発令されました。今年度は、昨年よりも5日遅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ビブリオ等細菌による食中毒が起こりやすくなります。県内における昨年の食中毒発生件数の半数近く(46.9%)が発令期間中に発生していました。

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！

食中毒の発生防止及び不良食品を排除するため、7月から8月にかけて監視増強を強化しています。

製造・販売している食品の表示等について再度確認し、衛生管理を徹底してください。

### ★7月11日(金)に食品衛生講習会を実施しました★

水産卸・仲卸業者を対象として実施し、出席者は20名でした。昨年度の検査結果や衛生的な取り扱いについて講演し、特に手洗い実習では、機器を使用して、実際の汚れ具合を確認していただきました。

今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。



# 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26年度 検査所だより

平成26年10月16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生中ですので、引き続き御注意をお願いします。

## 〇体験学習を実施しました。

8月8日(金)に市内の小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6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風邪と検査(細菌検査及び食品添加物検査)の体験をしました。



▲検査体験の様子

市内新着の皆さん  
御覧いただきありがとうございます！



## 〇8月29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6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講習会を行いました。お忙しい中お集まりいただきありがとうございました。

今回の講習会について、例年は水産卸売業・仲卸業の営業者及び従事者を対象としていましたが、今年度は8月29日の食品衛生講習会に御参加いただけなかった飲食店の営業者及び従事者を対象に11月5日(水)を予定しておりますので、御参加いただけますようよろしくお願いいたします。

## ノロウイルス食中毒に御注意！



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。ノロウイルス食中毒は、ウイルスに汚染されているカキ等の二枚貝の喫食が原因と言われてきました。

しかし、近年では様々な食品を原因とするノロウイルス食中毒が多く発生しています。これは、ノロウイルス感染者の手指や使用した器具を介して食品が汚染され、食中毒となったものです。

ノロウイルスは、極少量で食中毒を発生させるため、食品従事者の方は手洗い、器具の消毒、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に十分注意してください。

器具の消毒には次亜塩素酸ナトリウムが有効です。(※アルコールはノロウイルスには効果が低いです。)ただし、手指に次亜塩素酸ナトリウムは強すぎるため、使用しないでください。手指のノロウイルス対策は、石けんを使用した流水での手洗いが有効となります。トイレの後、食品を取り扱う前には十分な手洗いをし、食中毒を防いでください。

## 最近の事例

平成26年1月に浜松市内の学校給食で提供された食品によるノロウイルス食中毒が発生しました。

患者数：1271人

原因食品：食パン

症状の出ていない不顕性感染者が複数人存在し、この従事者が異物混入を防止するため食パンを1枚1枚手に取って検品作業をしたことにより汚染の範囲が広がったと推測されています。

使い捨て手袋を着用していましたが、手洗いが不十分であったことと手袋の着用方法や交換頻度が不適切であったため、食品を汚染することになってしまいました。

# 食品衛生だより

川崎市中央卸売市場  
食品衛生検査所  
☎：975-2245

平成26年度 検査所だより

平成27年1月10日発行 (vol.4)

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。  
本年もよろしくお願いたします。



## ○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  
いますので御注意ください。

今年のノロウイルス食中毒警戒情報の発令期間は、下記のとおりです。

**平成26年11月17日(月)から平成27年3月31日(火)まで**

## ノロウイルス予防の4原則とは・・・

ノロウイルスを

- 持ち込まない → 従業員の健康管理
- 拡げない → 手洗い 清掃・消毒
- つけない
- やっつける → 加熱

## その商品、表示付いていますか？

### ★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。



食 品 衛 生 検 査 所 業 務 概 要

発 行 平 成 28 年 3 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