

平成27年度

業 務 概 要



Colors, Future!

川崎市

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。これらの食品の安全性を確保するため、当検査所では、早朝監視や食品の検査を行っています。

平成27年度は、4月に食品表示法が新たに施行され、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品表示についての規定が統合されました。6月には肉の生食について、これまでの牛生レバー等の禁止に加え、豚についても禁止となり、ジビエも十分に加熱するよう注意喚起の対策が取られました。年ごとに食品衛生行政の取組みも変化しております。今後も全国の市場検査所及び関係機関と情報交換を行い、また市場開設者や卸・仲卸業者等とも連携し、今以上に食品衛生の確保を図ってまいります。

ここに、平成27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29年3月

中央卸売市場食品衛生検査所長

森脇 直子

目 次

第 1	食品衛生検査所の沿革及び概要	
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
第 2	業務実績	
1	平成 27 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)	輸入果実類の防カビ剤検査結果	15
(7)	生鮮食品の放射性物質検査結果	16
(8)	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	19
6	違反食品等	20
7	苦情・相談	21
8	衛生教育実施結果	22

第3 調査・研究等

1 研究発表	2 3
(1) 川崎市健康福祉研究発表会演題	2 3
(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 3
(3) 全国食品衛生監視員研修会演題	2 3
2 検査所だより	2 4

第1 食品衛生検査所の沿革及び概要

1 沿革

- 昭和32年 3月 中央卸売市場（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。

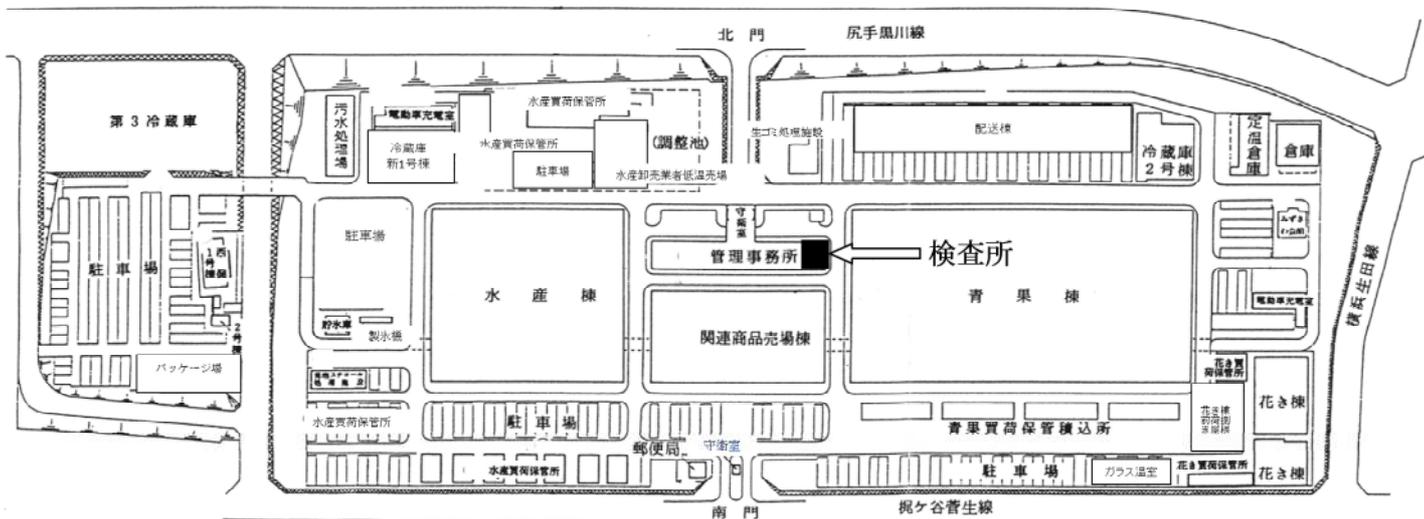
2 施設配置図及び食品衛生検査所の平面図

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

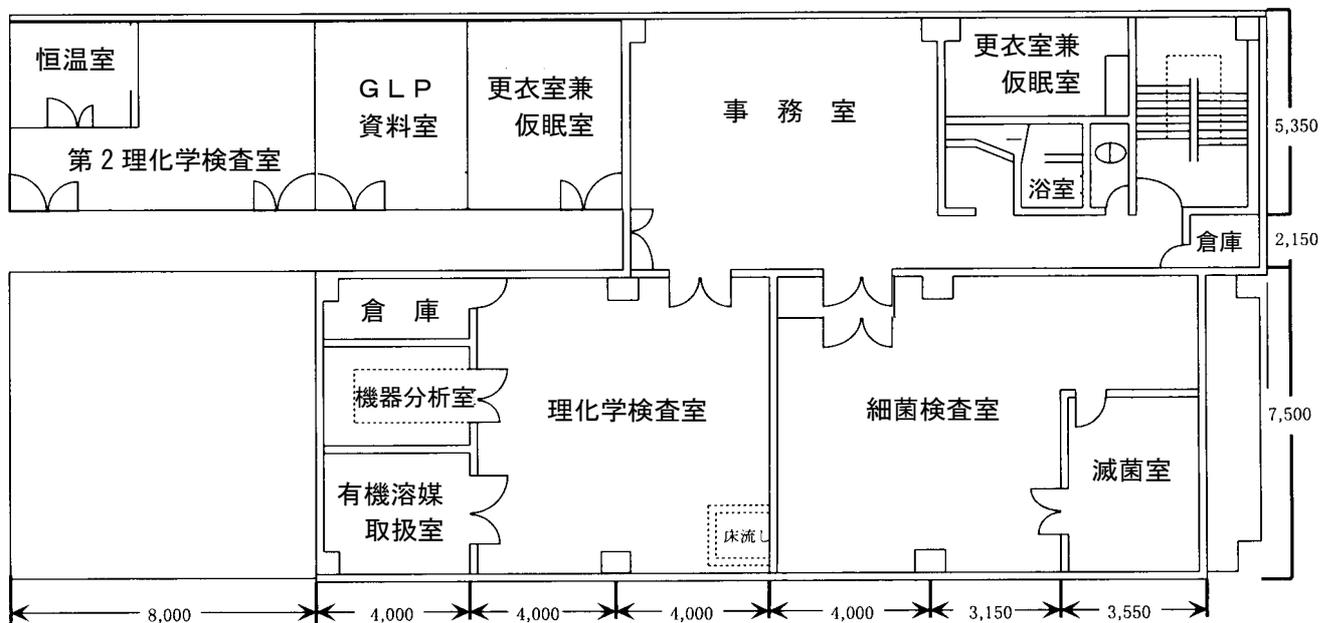
電話：044(975)2245~6

FAX：044(975)2116



(北部市場の敷地面積：168,587 m²)

検査所平面図 (面積 363 m²)



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	11,349
定温倉庫	700
その他	16,415
駐車場	1,887 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	50	
	花き部	2	
	小計	70 社	
関連業者	食品等販売業	32	
	容器包装等販売業	8	
	運送業	3	
	冷凍・冷蔵業	1	
	飲食店	14	
	その他	18	
小計	76 社		
合計		150 社	
売買参加者	青果部	川崎市	58
		横浜市	28
		東京都	43
		その他	21
	小計	150 人	
	水産物部	小計	6 人
		花き部	川崎市
	横浜市	125	
	東京都	147	
	その他	129	
小計	504 人		
合計		660 人	

(川崎市卸売市場概要 平成27年度)

(3) 取扱量の推移

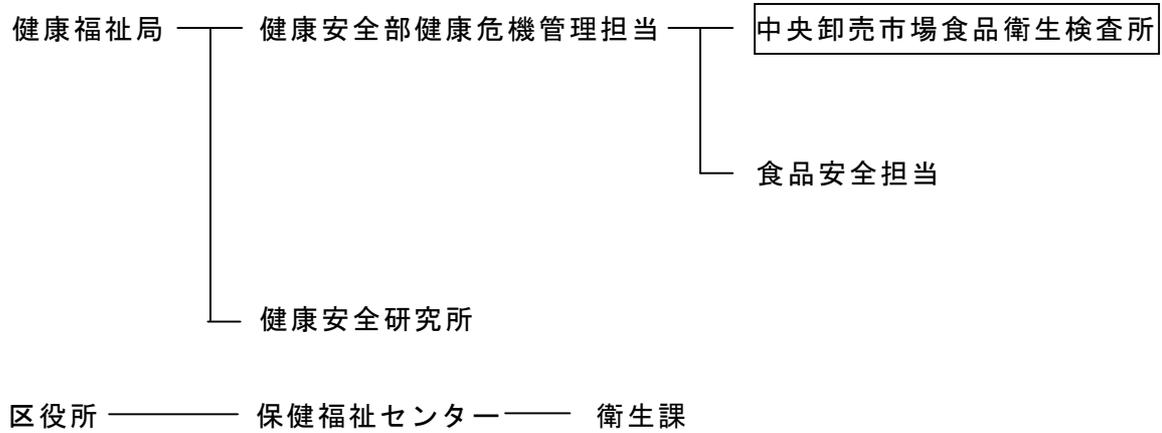
(単位：青果及び水産はトン、花きは千本)

		23年	24年	25年	26年	27年
北部市場	青果	73,381	71,056	83,591	112,009	105,795
	水産	35,285	32,953	31,790	29,166	28,119
	花き	48,542	47,899	47,055	47,803	46,429

(平成27年川崎市卸売市場年報)

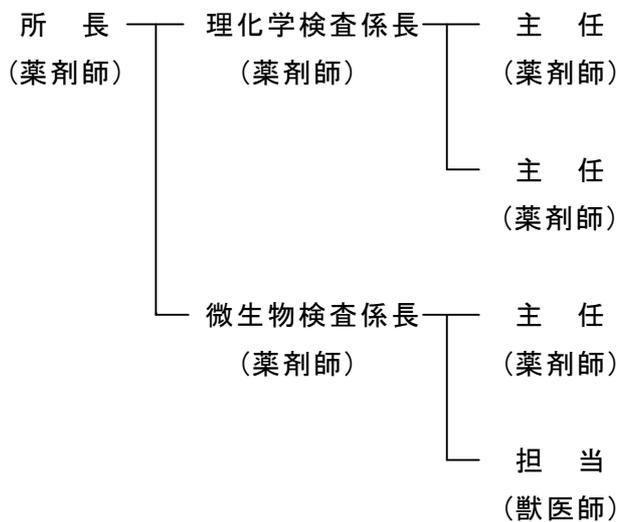
4 食品衛生検査所の目的及び組織（平成27年4月1日現在）

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等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27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（平成27年4月1日現在）

検査区分	機器名	数量
理化学的検査	自記分光光度計	1
	高速液体クロマトグラフ	1
	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
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
蒸留水製造装置		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27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27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27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27年11月16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	冬場のかきを中心にPCR法によって検査を実施した。	平成27年12月 ～平成28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
会議・研修等	全国市場食品衛生検査所協議会全国大会	札幌市において開催された同大会に参加した。	平成27年11月5日 ～11月6日
	全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会	千葉県において開催された同協議会に参加した。	平成27年6月19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）	当番市として本市で開催した。	第1回平成27年5月29日 第2回平成28年2月12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	食品衛生法に基づく 監視延施設数	食品表示法に基づく 監視延施設数
総数(条例関係含む)	150	28,796	28,390
飲食店営業	19	400	-
魚介類販売業	85	22,559	22,559
魚介類せり売営業	4	364	364
食品の冷凍又は冷蔵業	5	60	60
喫茶店(自販機)	16	-	-
乳類販売業	3	810	810
食肉販売業	8	2,166	2,166
食肉処理業	1	271	271
氷雪製造業	1	6	-
はっ酵乳等販売業(県条例)	-	-	-
ふぐ営業認証店(県条例)	8	2,160	2,160

(平成28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	食品衛生法に基づく 監視延施設数	食品表示法に基づく 監視延施設数
総数(条例関係含む)	117	30,991	28,240
給食施設(事業所)	3	51	-
野菜果物販売業	25	6,750	6,750
そうざい販売業	1	270	270
菓子(パンを含む)販売業	4	1,080	1,080
食品製造業	5	1,350	1,350
上記以外の食品販売業	38	10,420	10,420
器具容器包装販売業	10	2,700	-
ふぐ加工製品販売所(県条例)	31	8,370	8,370

(平成28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
27	中央卸売市場 食品衛生検査所	648	815	4,718	474	3,863	341	855
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

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	防 ば い	酸 化 防 止	合 成 抗 菌	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	648	4,718	341	855	542	-	-	8	66	31	-	34	12	-	-	-	162	-
魚介類	116	537	67	67	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	67	-
生 魚	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
かき	15	150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加工用殻付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	101	1,137	101	329	303	-	-	-	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮干し	6	60	6	12	-	-	-	-	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-
加工品	7	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚卵	2	16	2	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
卵数の子	2	16	2	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	1	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉卵類	3	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食肉製品	24	265	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
鶏卵	4	64	4	20	12	-	-	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	4	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
無加熱摂取	1	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前加熱	4	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前未加熱	3	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青果物	87	107	85	85	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	85	-
野菜	18	44	18	44	-	-	-	-	-	-	-	34	-	-	-	-	10	-
その他	5	23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	3	84	3	70	56	-	-	-	7	7	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子	5	43	4	32	24	-	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	31	462	22	102	66	-	-	-	20	16	-	-	-	-	-	-	-	-
レトルト食品	4	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
弁当・調理パン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そうざい	39	362	10	34	30	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮豆・佃煮	54	539	17	56	51	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
めん類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
拭取	83	526	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具拭取	15	75	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手指拭取	10	53	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他拭取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷器その他	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 群	E . c o l i	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 O 1 5 7	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 査 数	項 目 数															
総 数	474	3,863	479	455	72	461	466	260	233	233	121	605	455	-	-	15	8
魚 介 類	49	470	49	49	-	49	49	61	49	49	11	55	49	-	-	-	-
生 介 類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
か 生 食 用	15	150	15	-	15	15	15	30	15	15	-	-	15	-	-	15	-
加 工 用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
き 殻 付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚 肉 ねり 製 品	101	808	101	101	-	101	101	101	101	101	-	-	101	-	-	-	-
煮 干 ず	6	48	6	6	-	6	6	6	6	6	-	-	6	-	-	-	-
し ら す	7	50	7	7	-	5	5	5	5	5	1	5	5	-	-	-	-
魚 加 工 品	2	14	2	2	-	2	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-	-
た ら こ	2	14	2	2	-	2	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-	-
す じ こ ・ い くら	2	14	2	2	-	2	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-	-
卵 数 の 子	1	7	1	1	-	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-
そ の 他	3	10	3	3	-	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-
肉 食 肉	24	265	24	24	13	24	24	-	-	-	22	110	24	-	-	-	-
卵 食 肉 製 品	4	44	4	-	4	4	4	-	-	-	4	20	4	-	-	-	-
類 鶏 卵	4	24	8	8	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷 無 加 熱 摂 取	1	5	1	1	-	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
凍 結 前 加 熱	4	20	4	4	-	4	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-
品 凍 結 前 未 加 熱	3	15	3	-	3	3	3	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-
青 野 菜	2	22	2	-	2	2	2	-	-	-	2	10	2	-	-	-	-
果 果 物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
物 そ の 他	5	23	5	5	-	5	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-
清 涼 飲 料	3	14	7	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓 子	1	11	1	1	-	1	1	-	-	-	1	5	1	-	-	-	-
漬 物	31	360	31	31	31	31	31	8	8	8	25	125	31	-	-	-	-
レ ト ル ト 食 品	4	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
弁 当 ・ 調 理 パ ン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そ う ざ い	39	328	39	39	4	39	39	3	3	3	20	100	39	-	-	-	-
煮 豆 ・ 佃 煮	54	483	54	54	-	54	54	1	1	1	35	175	54	-	-	-	-
め ん 類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豆 腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そ の 他 の 食 品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
拭 器 具 拭 取	83	526	83	83	-	83	83	37	37	37	-	-	83	-	-	-	-
取 手 指 拭 取	15	75	15	15	-	15	15	-	-	-	-	-	15	-	-	-	-
取 そ の 他 拭 取	10	53	10	10	-	10	10	1	1	1	-	-	10	-	-	-	-
氷 雪	1	16	2	2	-	2	2	2	2	2	-	-	2	-	-	-	-
器 具 ・ 包 装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そ の 他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

注：（ ）内は違反件数の再掲

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	ビブリオバルニフィカス
		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	15	15	15	15	15	15	14 (1)	14 (1)	15	14 (1)
12月	5	5	5	5	5	5	5	4 (1)	5	5
1月	5	5	5	5	5	5	4 (1)	5	5	4 (1)
2月	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

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15件を検査し、陽性検体は1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	11	1
	兵庫県産	1	0
	広島県産	2	0
	岡山県産	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											
	検査検体数	項目数	細菌数	大腸菌群	E・coli	(腸炎ビブリオを含む)	バビルニブフィリカスオ	ビブリオミミカス	1腸管出血性大腸菌	5腸管出血性大腸菌	7腸管出血性大腸菌	腸その他の大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌
総数	222	1,907	222	222	12	189	177	177	43	215	219	217	214	
鮮魚介類 (かき除く)	49	470	49	49	-	61	49	49	11	55	49	49	49	
魚介類 加工品	魚肉ねり製品	101	808	101	101	-	101	101	101	-	-	101	101	101
	しらす	7	50	7	7	-	5	5	5	1	5	5	5	5
	魚卵	5	35	5	5	-	5	5	5	-	-	5	5	-
	佃煮	32	283	32	32	-	1	1	1	20	100	32	32	32
	その他	28	261	28	28	12	16	16	16	11	55	27	25	27

(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、5種27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	27	
赤貝	4	3.0未満(4)
生かき	15	3.0未満(14)、15(1)
アオヤギ舌切	4	3.0未満(3)、19(1)
アオヤギ貝柱	3	3.0未満(1)、3(1)、9.1(1)
アオヤギ小柱	1	3.0未満(1)

(5) 食肉の微生物学的検査結果

食肉22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、及び腸管出血性大腸菌026、0103、0111、0121、0145、0157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	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
総数	24	265 (22)	24	24 (18)	13 (1)	24	24 (3)	22	110	24
牛肉	7	75 (2)	7	7 (2)	4	7	7	6	30	7
豚肉	7	80 (6)	7	7 (6)	3	7	7	7	35	7
鶏肉	10	110 (14)	10	10 (10)	6 (1)	10	10 (3)	9	45	10

注：()内の数値は陽性検体数

(6) 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	2	検出率	0/2	0/2	0/2	2/2
		検出範囲	不検出	不検出	不検出	0.0013~0.0041
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	南アフリカ2			
レモン	2	検出率	0/2	0/2	0/2	2/2
		検出範囲	不検出	不検出	不検出	0.0015
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	チリ2			
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	0.00045~0.0015	0.0013~0.0016
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	アメリカ1、南アフリカ1			
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
		原産国	フィリピン1、エクアドル1			

(7) 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161件（野菜84件、果物10件、魚介類67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	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	H27.4.16	だいこん	農産物	一般食品	千葉県	2.7Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
2	H27.4.16	キャベツ	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
3	H27.4.16	たけのこ	農産物	一般食品	神奈川県	2.5Bq/kg未満	4.4Bq/kg	25Bq/kg未満
4	H27.4.16	長ねぎ	農産物	一般食品	埼玉県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
5	H27.4.16	アスパラガス	農産物	一般食品	茨城県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
6	H27.4.16	きゅうり	農産物	一般食品	埼玉県	2.7Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
7	H27.4.16	トマト	農産物	一般食品	埼玉県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
8	H27.4.16	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
9	H27.4.21	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
10	H27.4.23	タラ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
11	H27.4.23	マコガレイ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
12	H27.4.23	ナメタガレイ	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
13	H27.4.23	ヤリイカ	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
14	H27.5.14	長ねぎ	農産物	一般食品	茨城県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
15	H27.5.14	ピーマン	農産物	一般食品	茨城県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
16	H27.5.14	ふき	農産物	一般食品	群馬県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg	25Bq/kg未満
17	H27.5.14	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
18	H27.5.14	いんげん	農産物	一般食品	千葉県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
19	H27.5.14	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
20	H27.5.14	ぶなしめじ	農産物	一般食品	長野県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
21	H27.5.14	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
22	H27.5.19	カツオ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
23	H27.5.19	クロダイ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
24	H27.5.21	スケソウダラ	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
25	H27.5.21	ギンザケ	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
26	H27.5.21	マカレイ	水産物	一般食品	福島県沖	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg	25Bq/kg未満
27	H27.5.21	ヤリイカ	水産物	一般食品	房総沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
28	H27.6.9	みょうが	農産物	一般食品	千葉県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
29	H27.6.9	レタス	農産物	一般食品	長野県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
30	H27.6.9	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
31	H27.6.9	すいか	農産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
32	H27.6.9	ほうれん草	農産物	一般食品	栃木県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
33	H27.6.9	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
34	H27.6.9	しいたけ	農産物	一般食品	栃木県	2.5Bq/kg未満	4.5Bq/kg	25Bq/kg未満
35	H27.6.9	水菜	農産物	一般食品	茨城県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
36	H27.6.18	ゴマサバ	水産物	一般食品	千葉県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
37	H27.6.18	マコガレイ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
38	H27.6.18	カツオ	水産物	一般食品	千葉県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
39	H27.6.25	ナメタガレイ	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
40	H27.6.25	タラ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
41	H27.6.25	マトウダイ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
42	H27.6.25	マイワシ	水産物	一般食品	房総沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
43	H27.7.2	ウルメイワシ	水産物	一般食品	房総沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
44	H27.7.2	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
45	H27.7.2	赤カレイ	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
46	H27.7.2	キンキ	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
47	H27.7.23	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
48	H27.7.23	ゴマサバ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
49	H27.7.28	とうがん	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
50	H27.7.28	きゅうり	農産物	一般食品	福島県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
51	H27.7.28	ズッキーニ	農産物	一般食品	長野県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
52	H27.7.28	小松菜	農産物	一般食品	群馬県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
53	H27.7.28	とうもろこし	農産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
54	H27.7.28	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
55	H27.7.28	セルリー	農産物	一般食品	長野県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
56	H27.7.28	もも	農産物	一般食品	山梨県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
57	H27.8.20	カツオ	水産物	一般食品	宮城県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
58	H27.8.20	イナダ	水産物	一般食品	三陸北部沖	2.3Bq/kg未満	2.1Bq/kg	25Bq/kg未満
59	H27.8.20	ワタリガニ	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
60	H27.8.20	チダイ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
61	H27.8.20	カツオ	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
62	H27.8.27	えだまめ	農産物	一般食品	山形県	3.1Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
63	H27.8.27	にがうり	農産物	一般食品	群馬県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
64	H27.8.27	きゅうり	農産物	一般食品	群馬県	2.5Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
65	H27.8.27	いんげん	農産物	一般食品	福島県	2.7Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
66	H27.8.27	ピーマン	農産物	一般食品	福島県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
67	H27.8.27	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
68	H27.8.27	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
69	H27.8.27	すいか	農産物	一般食品	青森県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
70	H27.9.3	スケソウタラ	水産物	一般食品	北海道・青森県沖太平洋	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
71	H27.9.3	白子(マタラ)	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
72	H27.9.3	アジ	水産物	一般食品	福島県沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
73	H27.9.3	マガレイ	水産物	一般食品	福島県沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
74	H27.9.8	カツオ	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
75	H27.9.10	さつまいも	農産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	2.4Bq/kg	25Bq/kg未満
76	H27.9.10	とうがん	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
77	H27.9.10	なす	農産物	一般食品	群馬県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
78	H27.9.10	れんこん	農産物	一般食品	茨城県	2.3Bq/kg未満	3.6Bq/kg	25Bq/kg未満
79	H27.9.10	レタス	農産物	一般食品	長野県	2.5Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
80	H27.9.10	ニラ	農産物	一般食品	栃木県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
81	H27.9.10	ぶどう	農産物	一般食品	山梨県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
82	H27.10.1	ヒラマサ	水産物	一般食品	房総沖	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
83	H27.10.1	チダイ	水産物	一般食品	三陸南部沖	2.3Bq/kg未満	2.8Bq/kg	25Bq/kg未満
84	H27.10.1	タラ	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
85	H27.10.1	サワラ	水産物	一般食品	山形県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
86	H27.10.1	スズキ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
87	H27.10.1	カツオ	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
88	H27.10.22	ミニトマト	農産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
89	H27.10.22	長ねぎ	農産物	一般食品	山形県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
90	H27.10.22	さといも	農産物	一般食品	埼玉県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
91	H27.10.22	ハクサイ	農産物	一般食品	長野県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
92	H27.10.22	キャベツ	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
93	H27.10.22	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	H27.10.22	エノキタケ	農産物	一般食品	新潟県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
95	H27.10.22	りんご	農産物	一般食品	山形県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
96	H27.11.17	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
97	H27.11.17	サケ	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	H27.11.17	マガレイ	水産物	一般食品	日立・鹿島沖	2.3Bq/kg未満	2.4Bq/kg	25Bq/kg未満
99	H27.11.17	ヒラメ	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
100	H27.11.19	メイタガレイ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
101	H27.11.19	スズキ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
102	H27.11.26	タラ	水産物	一般食品	北海道・青森県沖太平洋	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
103	H27.11.26	サケ	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
104	H27.11.26	スズキ	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
105	H27.11.26	ワタリガニ	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
106	H27.12.3	春菊	農産物	一般食品	千葉県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
107	H27.12.3	にんじん	農産物	一般食品	千葉県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
108	H27.12.3	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
109	H27.12.3	かぶ	農産物	一般食品	千葉県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
110	H27.12.3	みつば	農産物	一般食品	埼玉県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
111	H27.12.3	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
112	H27.12.3	ながいも	農産物	一般食品	青森県	3.2Bq/kg未満	2.7Bq/kg未満	25Bq/kg未満
113	H27.12.3	キウイフルーツ	農産物	一般食品	群馬県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
114	H27.12.8	マコガレイ	水産物	一般食品	青森県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
115	H27.12.8	スズキ	水産物	一般食品	千葉県	5.1Bq/kg未満	4.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
116	H27.12.10	れんこん	農産物	一般食品	茨城県	2.9Bq/kg	6.7Bq/kg	25Bq/kg未満
117	H27.12.10	プロッコリー	農産物	一般食品	埼玉県	3.7Bq/kg未満	3.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
118	H27.12.10	パセリ	農産物	一般食品	千葉県	3.8Bq/kg未満	3.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
119	H27.12.10	長ねぎ	農産物	一般食品	千葉県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/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
120	H27.12.10	まいたけ	農産物	一般食品	群馬県	2.5Bq/kg未満	6.2Bq/kg	25Bq/kg未満
121	H27.12.10	ほうれんそう	農産物	一般食品	群馬県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
122	H27.12.10	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
123	H27.12.10	りんご	農産物	一般食品	山形県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
124	H28.1.14	マコガレイ	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
125	H28.1.14	マダラコ(魚卵)	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
126	H28.1.14	マサバ	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
127	H28.1.14	イワシ	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
128	H28.1.28	トマト	農産物	一般食品	静岡県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
129	H28.1.28	きゅうり	農産物	一般食品	群馬県	2.7Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
130	H28.1.28	チンゲンサイ	農産物	一般食品	茨城県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
131	H28.1.28	生しいたけ	農産物	一般食品	山形県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
132	H28.1.28	小松菜	農産物	一般食品	茨城県	2.5Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
133	H28.1.28	ごぼう	農産物	一般食品	青森県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
134	H28.1.28	さといも	農産物	一般食品	埼玉県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
135	H28.2.9	カレイ	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
136	H28.2.9	タラ	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
137	H28.2.9	チダイ	水産物	一般食品	房総沖	2.4Bq/kg未満	2.1Bq/kg	25Bq/kg未満
138	H28.2.9	メカジキ	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
139	H28.2.16	にんじん	農産物	一般食品	千葉県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
140	H28.2.16	ほうれん草	農産物	一般食品	茨城県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
141	H28.2.16	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
142	H28.2.16	ハクサイ	農産物	一般食品	群馬県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
143	H28.2.16	たまねぎ	農産物	一般食品	静岡県	2.7Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
144	H28.2.16	パセリ	農産物	一般食品	千葉県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
145	H28.2.16	うど	農産物	一般食品	群馬県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
146	H28.2.16	エノキタケ	農産物	一般食品	群馬県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
147	H28.2.16	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
148	H28.2.18	ナメタガレイ	水産物	一般食品	青森県	5.3Bq/kg未満	4.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
149	H28.3.1	小松菜	農産物	一般食品	茨城県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
150	H28.3.1	きゅうり	農産物	一般食品	茨城県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
151	H28.3.1	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
152	H28.3.1	レタス	農産物	一般食品	茨城県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
153	H28.3.1	ふきのとう	農産物	一般食品	群馬県	3.3Bq/kg未満	2.7Bq/kg未満	25Bq/kg未満
154	H28.3.1	水菜	農産物	一般食品	茨城県	2.7Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
155	H28.3.1	なばな	農産物	一般食品	千葉県	3.4Bq/kg未満	2.8Bq/kg未満	25Bq/kg未満
156	H28.3.3	マダラ	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
157	H28.3.3	赤カレイ	水産物	一般食品	福島県沖	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
158	H28.3.3	イシモチ	水産物	一般食品	日立・鹿島沖	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
159	H28.3.3	ナメタガレイ	水産物	一般食品	日立・鹿島沖	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
160	H28.3.10	スズキ	水産物	一般食品	千葉県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
161	H28.3.10	ムシガレイ	水産物	一般食品	千葉県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満

(8) 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	理化学						微生物							
			総数		残留動物用医薬品	残留農薬	貝毒・ふぐ毒	総数		細菌	大腸菌	大腸菌群	サルモネラ属菌	腸管出血性大腸菌O157	その他の腸管出血性大腸菌	
			検体数	項目数				検体数	項目数							
総数	40	1,064	33	1,010	173	830	7	9	54	2	3	2	5	7	35	
魚介類	1	14	1	14	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
魚介類加工品 (ふぐ加工製品含む)	2	3	2	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	
肉卵類	食肉	8	99	4	73	73	-	-	4	26	-	-	-	2	4	20
	鶏卵	4	72	4	72	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
冷凍食品	無加熱摂取	2	8	2	4	-	-	4	2	4	2	-	2	-	-	-
	凍結前加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍結前未加熱	1	14	1	14	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
青果物	野菜	20	838	19	830	-	830	-	1	8	-	1	-	1	1	5
	果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	2	16	-	-	-	-	-	2	16	-	2	-	2	2	10	

注: ()内は違反件数・陽性検体数の再掲

6 違反食品等

食品衛生法に違反する食品の発見はなかった。
食品表示法に違反する食品を3件を発見した。

	総 数	食品衛生法（規格・使用 基準違反）				食品表示法違反（食品表示基準不適）											
		生 食 用 魚 介 類	魚 肉 ね り 製 品	果 物	菓 子	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
件数	3	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	1	-	-

年 月	食品の種類	内容	処置
27年 12月	いかくん製品 （加工魚介類）	製造所所在地及び製造者氏名記載なし （食品表示法 第5条違反、食品表示基準 第3条第1項不適）	適正表示後販売
27年 12月	調理冷凍食品 （3品目） （調理食品）	製造所所在地及び製造者氏名記載なし （食品表示法 第5条違反、食品表示基準 第3条第1項不適）	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売
28年 3月	洋菓子 （菓子）	賞味期限記載無し、表示禁止事項の記載 （食品表示法 第5条違反、食品表示基準 第3条第1項及び第9条第1項第13号不 適）	食品表示法第6条第1項 に基づく指示

7 苦情・相談

No.	苦情・相談内容	調査結果	画像
1	ハタの筋肉中に黒い異物があるが、何であるか。	筋異物は身全体に確認することができ、棒状の黒褐色異物であった。また、鏡検を行ってみたが、寄生虫の構造は確認できなかった。原因は不明だが、寄生虫が死亡し、そこにメラニン色素が沈着したもの、もしくは寄生虫を含む病変部位に膿や血が溜まったものではないかと推定し説明を行った。	
2	ハタの尾の方の筋肉中に黒い異物があるが、何であるか。	肉眼所見では1mm～3mm×2mm～25mmの黒色異物が筋肉中に点在していた。黒色異物につつまれた白色の虫体を確認でき、虫体は動いていた。顕微鏡で虫体は吻目が確認でき、吻目条虫であると推測されるものの種の同定は困難であった。以上のことから、黒色異物中の虫体は詳細は不明であるが寄生虫であると推定された。	
3	生食用サーモンの灰緑色部分があるが、何であるか。	鏡検の結果、粘液胞子虫を含む寄生虫を確認することはできなかった。断定はできないが、毛細血管状に黒い筋が見られたことから、メラニンが沈着したものであると推測される旨を説明した。	

8 衛生教育実施結果

	内容	対象	参加人数
27年7月	衛生講習会 ・平成26年度検査結果について ・食中毒予防等について ・管理運営条例の改正について	水産卸・仲卸業従事者	11
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	9
11月	衛生講習会 ・平成26年度検査結果について ・食中毒予防等について ・管理運営条例の改正について ・ノロウイルスについて	飲食店従事者	9
合計			29

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一考察-	南部市場食品衛生検査所
平成9年	一酸化炭素を利用した鮮魚について(第一報)	南部市場食品衛生検査所
平成12年	南部市場におけるマグロの衛生的取り扱いの実態調査	南部市場食品衛生検査所
平成13年	市場を流通する漬物の実態について	南部市場食品衛生検査所
平成14年	生食用鮮魚介類等からのビブリオ属菌検出状況について	北部市場食品衛生検査所
	市場流通過程における食品の販売形態と表示の現状について	南部市場食品衛生検査所
平成15年	魚介類等におけるヒスタミンの生成について	北部市場食品衛生検査所
平成16年	市場を流通する生鮮野菜等の残留農薬検査について	南部市場食品衛生検査所
平成19年	北部市場内の食品等苦情・相談事例について	北部市場食品衛生検査所
	北部市場内におけるカラス対策について	北部市場食品衛生検査所
	南部市場食品衛生検査所から市民へのアプローチ	南部市場食品衛生検査所
平成20年	南部市場食品衛生検査所から市民へのアプローチ(第2報)	南部市場食品衛生検査所
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一考察-	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27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27年6月1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27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、御協力よろしくをお願いします。

※ 平成27年度職員人事異動 ※

人事異動に伴い、3名の異動等があり、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、油田係長、三宅監視員、佐野監視員

池田監視員、飯高監視員

異動等：原監視員、土川監視員、小田監視員

今年度も検査所業務への御協力をよろしくをお願いします。

検査所HP: <http://www.city.kawasaki.jp/shinetsu/category/46-1-0-0-0-0-0-0.html>



検査所のHPも
よろしくお願ひします

☆「平成26年度収去検査結果について」

平成26年度は、563検体（5501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534検体（4112項目）、理化学検査は257検体（1380項目）でした。

検査の結果、規格基準違反は発見されず、表示違反が2件発見されました。

	総数	微生物検査	理化学検査	その他の検査
検査検体数	563	534	257	5
検査項目数	5501	4112	1380	9

また、収去検査とは別に食品中の放射能検査を、北部市場126検体・南部市場37検体の計163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	126	50	76
南部市場	37	19	18
合計	163	69	94



★温度管理に気を付けましょう！



温度管理をしっかり行って食中毒発生を未然に防ぎましょう。5月も過ぎ、暑い日が多くなってきています。商品の温度管理に十分注意してください。

「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。

★食品表示法が平成27年4月1日に施行されました

食品の表示について、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の3法を統合した食品表示法が施行されました。具体的なルールは「食品表示基準」に定められています。

加工食品と添加物は5年間、生鮮食品（業務用生鮮食品は除く）は1年6か月の間、以前の制度に基づく表示が認められています（猶予期間）。消費者に新しい表示が届くよう、速やかな表示の切替えが求められています。

食品衛生だより

平成27年度 検査所だより 号外

川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所
TEL: 975-2245

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。今年は、昨年と同じ日に発令となりました。

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。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）、その年の食中毒の発生件数の半数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！

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月にかけて監視指導を強化しています。

食品の温度管理、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10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11名でした。昨年度の検査結果や衛生的な取り扱い、7月1日施行された改正条例について講演しました。

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。

- 24 -

現在夏期食品一斉監視中です！

食品衛生だより

平成27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27年8月13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。

☆食品の保存温度に注意してください☆

夏は、気温や湿度が高くなり、細菌による食中毒が起こりやすくなります。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。加工食品は表示を確認し、適切な温度での保存をお願いします。

流通過程での温度管理の不備を原因とするヒスタミン食中毒が、件数は少ないものの発生しています。

ヒスタミンによる食中毒は、カジキ、マグロ、カツオ、サバ、サンマ、イワシなどの赤身魚に含まれているアミノ酸の一種が微生物によりヒスタミンに変わることによって起こります。不適切な温度帯で保存すると微生物が増殖して食品中でヒスタミンができてしまうことがあります。このヒスタミンは匂いもありませんし、見た目も変わりません。加工品も同じです。そしてこのヒスタミン自体は化学物質であり、微生物ではありません。高温で加熱しても分解されることはありません。そのため、温度管理が大変重要になってきます。

温度管理の不備が原因であると調査により特定された場合、皆さんも販売者責任を問われる可能性があるということを十分認識して頂きたいと思えます。

表示を確認し、適切な温度での保存をお願いします

☆川崎市食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上

請すべき措置の基準に関する条例について☆

こちらの条例には、川崎市において食品関係事業者が守るべき基準が定められており、平成27年7月1日から改正条例が施行されています。

改正のポイントは以下の3点です。

- 1 HACCP（危害分析・重要管理点方式）型基準の導入
- 2 ノロウイルス食中毒対策
- 3 行政への迅速な報告

今回は3つめの「行政への迅速な報告」について説明します。

2013年末に起こった冷凍食品への農薬混入事件を受けて、健康被害が発生するおそれが否定できない苦情などについても行政へ迅速に報告するよう追加されました。

健康被害につながる可能性が否定できない苦情や不良食品などがありましたら、検査所や保健所へ御相談ください。

☆北部市場は禁煙です☆



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。

食品衛生だより

平成27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27年11月13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。神奈川県からの食中毒警報は10月14日を以て解除されましたが、ノロウイルス食中毒警戒情報が11月2日発令されました。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7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4組9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（食品添加物検査等）の体験**をしました。



▲検査体験の様子

店内業者の皆さん
御協力いただきありがとうございました！



☆11月4日（水）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9名の方に御参加いただき、昨年度の検査結果やノロウイルス食中毒予防策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す。

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。

☆ノロウイルスについて☆

毎年11月から翌年3月頃にかけて、感染者からの2次汚染による食中毒が多発しています。また、生かきなどの「二枚貝」が原因食品として考えられる食中毒事例も起きています。ノロウイルスは、極少量で人に感染し、患者の糞便や嘔吐物には大量のウイルスが含まれています。

ノロウイルスは感染していても発症しない（不顕性感染者）がいること、発症して症状がなくなっても2週間程度はウイルスを排出してしまうことから2次感染に十分な注意が必要です。**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2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。**

ノロウイルスには加熱、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あまり効果がありません。）。器具はいづれかの適切な方法を使用してください。ノロウイルスの汚染のおそれがある二枚貝などの食品は中心部が85～90℃で90秒以上の加熱をして下さい。

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。



☆川崎市食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上

請すべき措置の基準に関する条例について☆

この条例には、川崎市において食品関係事業者が守るべき基準が定められており、平成27年7月1日から改正条例が施行されています。

今回は改正のポイント3点のうち、ノロウイルス食中毒対策についてお話しします。

ノロウイルスは感染力が強く、大規模な食中毒事件が発生するなど食中毒予防の観点から重要な問題となっていることから予防するための基準が追加されました。

具体的には以下の点が盛り込まれました。

- ・十分な手洗いを行うこと（作業前、使用直後及び生鮮の原材料、汚染された原材料等を取り扱った後）
- ・健康管理を行うこと（食中毒様症状がある場合は、食品を取り扱う作業をしないよう努める）
- ・使い捨て手袋の交換を行うこと
- ・嘔吐物に汚染された食品の廃棄、嘔吐物の適切な処理を行うこと
- ・原材料及び製品の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れること

食品衛生だより

平成27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28年1月5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。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に十分注意してください。



有毒魚について



魚介類の中には、食べると人体に害を及ぼすような毒を持つ有毒魚がいます。有毒魚には、販売を禁止されているものと、販売を自粛す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	通達内容	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
パラムツ	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
アオブダイ	販売自粛		バリトキシン	筋肉



イシナギ（オオクチイシナギ）
肝臓に含まれるビタミンAの過剰摂取により激しい頭痛、発熱、吐き気、嘔吐などが生じる。肝臓を取り除くことで販売可能となります。

この他、中毒事例があるものは販売を自粛するよう指導しているものもあります。

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。

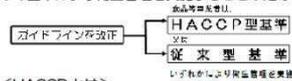
★川崎市食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上

講すべき措置の基準に関する条例について☆

こちらの条例には、川崎市において食品関係事業者が守るべき基準が定められており、平成27年7月1日から改正条例が施行されています。

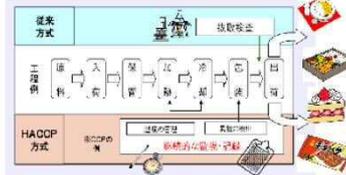
今回は改正のポイント3点のうち、HACCP（危害分析・重要管理点方式）型基準の導入について説明します。

食品の製造又は加工における衛生管理の手法については、HACCPが国際標準として広く普及が進んでおり、HACCPの導入により食品の安全性の向上が期待されています。また、食品の輸出にあたり、他国からHACCPによる衛生管理を求められる場合があります。これらの流れから管理運営基準について、従来の基準に加え、HACCP型基準を追加し、食品等事業者はいずれかの基準により衛生管理を実施することが定められました。



<HACCPとは>

HACCPとは原材料の受入から最終製品まで各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測（HA：危害要因分析）した上で、危害の防止につながる**特に重要な工程を監視**し、記録する（CCP：重要管理点）ことにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に、安全性に問題のある製品の出荷を未然に防止できるとともに、原因の追究を容易にすることが可能となるものです。



メリットの一例としては、品質のばらつきが少なくなる、工程ごとに確認することが明確になる、取引先からの評価がある等が考えられます。

HACCPの詳細については厚生労働省ホームページで確認ができます。



食 品 衛 生 検 査 所 業 務 概 要

発 行 平 成 29 年 3 月

川 崎 市 健 康 福 祉 局 保 健 所

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