

平成28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

平成28年度も食にまつわる様々な事件事故が続きました。神奈川県内を中心にそうざい半製品として販売された冷凍メンチカツを原因とする腸管出血性大腸菌 O157 集団食中毒事件、廃棄カツの横流しにより食品衛生法違反（無許可販売）で逮捕者がでた事件等が起きました。また、アニサキスを原因とする食中毒事件、スイセンやトリカブト等の有毒植物の誤食事故が例年より多く発生しました。

当所では、川崎市民の食の安全・安心を守るため食品衛生法及び食品表示法に基づき、物流の拠点である中央卸売市場内の監視・指導及び収去・検査を実施しています。これらに加えて、さらなる衛生管理向上を目的として市場内の事業者向け衛生講習会の開催や「検査所だより」の発行を行っています。

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、また市場開設者及び卸・仲卸業者等とも連携し、今以上に食品衛生の向上を図ってまいります。

ここに、平成28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9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 28 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	20
8	衛生教育実施結果	21

第3 調査・研究等

1 研究発表	2 2
(1) 川崎市健康福祉研究発表会演題	2 2
(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 2
(3) 全国食品衛生監視員研修会演題	2 2
2 検査所だより	2 5

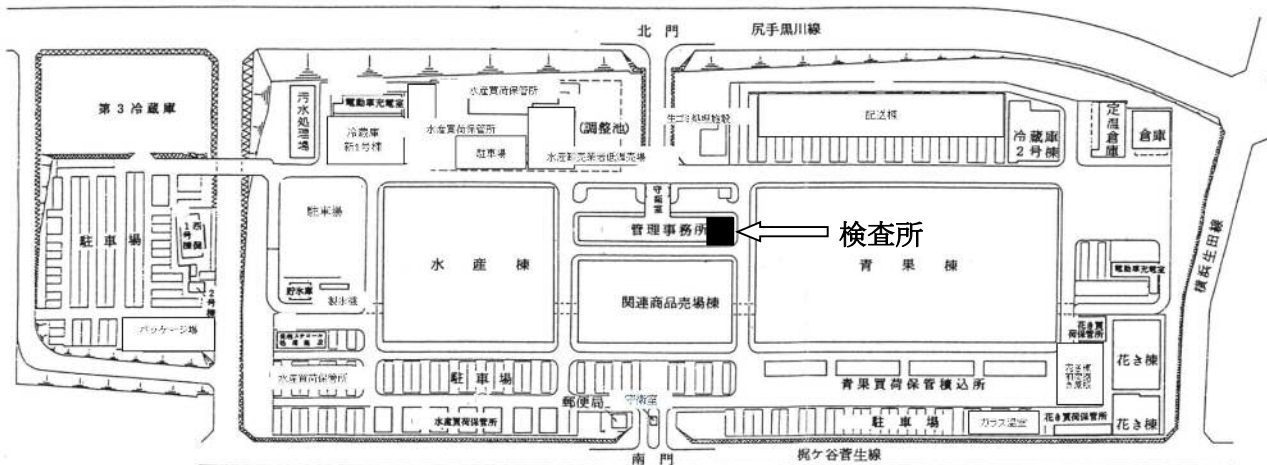
第1 食品衛生検査所の沿革及び概要

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。

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



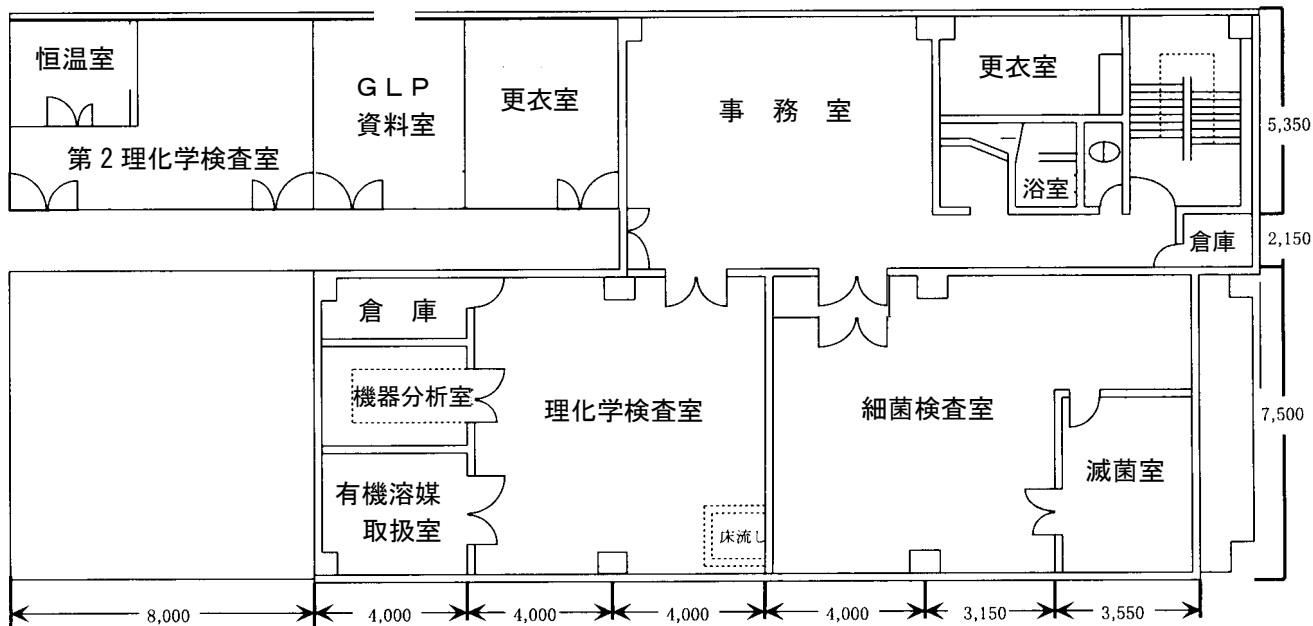
所在地：川崎市宮前区水沢1-1-1

(北部市場の敷地面積：168,587 m²)

電話：044(975)2245~6

FAX：044(975)2116

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	(延面積)	5,080
食品衛生検査所	(延面積)	363
青果棟	(延面積)	27,434
水産棟	(延面積)	17,836
花き棟	(延面積)	3,093
関連棟	(延面積)	10,424
冷蔵庫	11,349	
定温倉庫	700	
駐車場	約1,887 台	

(2) 市場内業者

			小計
卸売業者	青果部	1 社	4社
	水産物部	2	
	花き部	1	
仲卸業者	青果部	18	71社
	水産物部	51	
	花き部	2	
関連業者	食品等販売業	31	74社
	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	17	

(川崎市卸売市場概要 平成28年度)

(3) 取扱量の推移

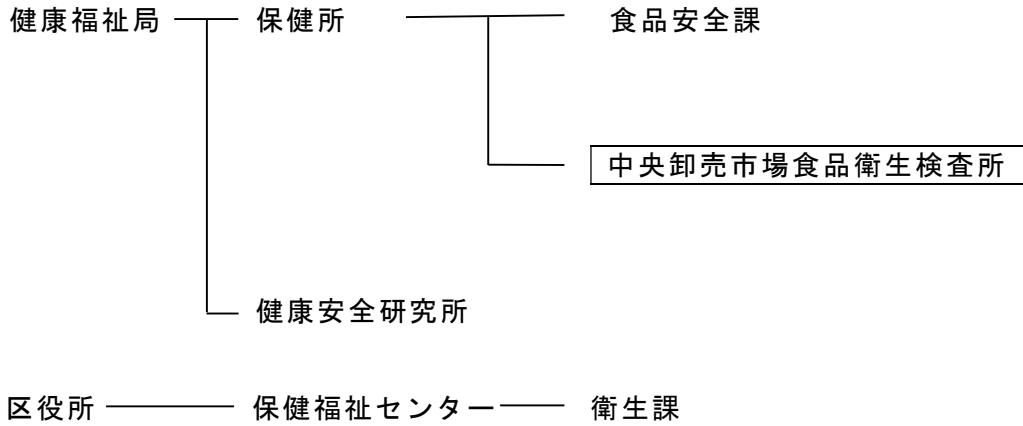
(単位：青果及び水産はトン、花きは千本)

		24年	25年	26年	27年	28年
北部市場	青果	71,056	83,592	112,008	105,795	98,650
	水産	32,953	31,790	29,166	28,119	27,516
	花き	47,898	47,055	47,803	46,430	40,768

(平成28年川崎市卸売市場年報)

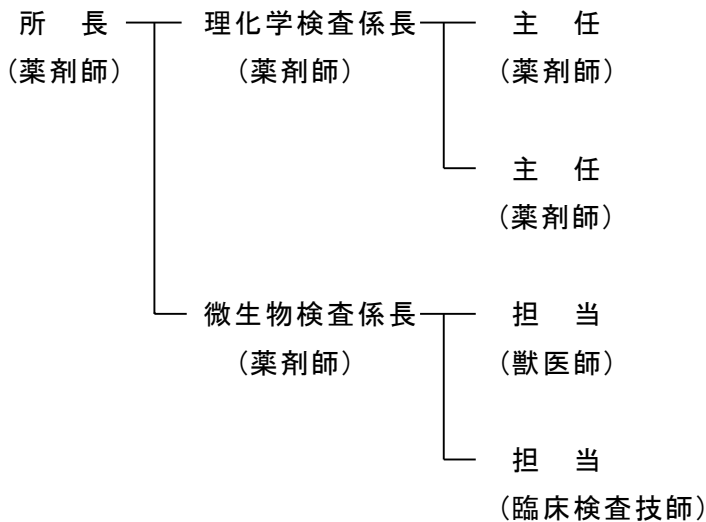
4 食品衛生検査所の目的及び組織（平成28年4月1日現在）

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28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。水産物及び青果物の各せり売場並びに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分から水産物及び青果物仲卸店舗、並びに関連店舗において、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28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	4
	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
リアルタイムPCR装置	1	

第2 業務実績

1 平成28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28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28年8月1日 ～ 8月31日
	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28年12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	冬場のかきを中心にPCR法によって検査を実施した。	平成28年11月 ～平成29年1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	福岡市において開催された同大会に参加した。	平成28年11月17日 ～11月18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28年6月24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）	横浜市において開催された同協議会に参加した。	第1回平成28年5月27日 第2回平成29年2月3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	延施設数	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)	157	29,055	28,590
飲食店営業	21	461	-
魚介類販売業	86	22,506	22,506
魚介類せり売営業	4	372	372
食品の冷凍又は冷蔵業	5	60	60
喫茶店(自販機)	15	-	-
乳類販売業	5	989	989
食肉販売業	10	2,287	2,287
食肉処理業	1	264	264
氷雪製造業	1	4	-
魚介類加工業(県条例)	1	-	-
ふぐ営業認証店(県条例)	8	2,112	2,112

(平成29年3月31日現在)

(2) 報告営業

許可を要しない営業施設	延施設数	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)	128	31,060	28,304
給食施設(事業所)	3	73	-
野菜果物販売業	26	6,643	6,643
そうざい販売業	1	264	264
菓子(パンを含む)販売業	6	1,295	1,295
食品製造業	5	1,320	1,320
上記以外の食品販売業	42	10,362	10,362
器具容器包装販売業	11	2,683	-
ふぐ加工製品販売所(県条例)	34	8,420	8,420

(平成29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	
			延検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数
28	中央卸売市場 食品衛生検査所	615	816	3,701	446	2,858	370	843
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 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 査 体 数	項 目 数														
総 数	615	3,701	370	843	576	-	-	10	61	8	-	17	12	-	-	-	159	-
魚介類	110	447	66	66	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	66	-
生 産 用 品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
かき	13	117	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	120	1,003	120	403	360	-	-	-	43	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮 干 し	6	54	6	12	-	-	-	-	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-
加工品	6	45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
卵	5	40	5	5	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
卵	1	8	1	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
卵	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
卵	1	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉類	24	240	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉類	4	64	4	20	12	-	-	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉類	4	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	2	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	1	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	5	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青果物	90	90	90	90	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	90	-
青果物	7 (1)	20 (1)	7 (1)	20 (1)	-	-	-	-	-	-	-	17(1)	-	-	-	-	3	-
青果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子	1	5	1	5	3	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	33	387	23	81	63	-	-	-	11	7	-	-	-	-	-	-	-	-
レトルト食品	4	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
弁当・調理パン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そうざい	46	269	13	39	39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮豆・佃煮	30	214	25	74	72	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉類加工品	6 (1)	48 (1)	6 (1)	18 (1)	18(1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
穀類加工品	5	34	3	9	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	3	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
拭取	31	155	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具拭取	17	85	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手指拭取	39	267	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他拭取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
水器具・包装	1	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	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	446	2,858	447	386	67	439	427	149	122	122	62	310	306	-	13	8
魚介類	44	381	44	44	-	44	26	57	44	44	13	65	-	-	-	-
生食用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加工用	13	117	13	-	13	13	13	26	13	13	-	-	-	-	13	-
殻付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	120	600	120	120	-	120	120	-	-	-	-	-	120	-	-	-
煮干し	6	42	6	6	-	6	6	6	6	6	-	-	-	-	-	-
しらす	6	45	6	6	-	6	6	6	6	6	-	-	3	-	-	-
加工品	5	35	5	5	-	5	5	5	5	5	-	-	-	-	-	-
魚たらこ	1	7	1	1	-	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-
すじこ・いくら	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
卵数の子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	1	14	1	1	-	1	1	2	1	1	1	5	-	-	-	-
肉類	24	240	24	24	-	24	24	-	-	-	24	120	-	-	-	-
食肉製品	4	44	4	1	3	4	4	-	-	-	4	20	4	-	-	-
鶏卵	4	24	8	8	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	2	10	2	1	1	2	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-
無加熱	1	5	1	1	-	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-
凍結前加熱	5	25	5	-	5	5	5	-	-	-	-	-	5	-	-	-
青果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	30	306	30	6	30	30	30	10	10	10	20	100	30	-	-	-
レトルト食品	4	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
弁当・調理パン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そうざい	46	230	46	31	15	46	46	-	-	-	-	-	46	-	-	-
煮豆・佃煮	28	140	28	28	-	28	28	-	-	-	-	-	28	-	-	-
肉類加工品	6	30	6	6	-	6	6	-	-	-	-	-	6	-	-	-
穀類加工品	5	25	5	5	-	5	5	-	-	-	-	-	5	-	-	-
その他の食品	3	15	3	3	-	3	3	-	-	-	-	-	3	-	-	-
拭取	31	155	31	31	-	31	31	-	-	-	-	-	31	-	-	-
器具拭取	17	85	17	17	-	17	17	-	-	-	-	-	17	-	-	-
手指拭取	39	267	39	39	-	39	39	36	36	36	-	-	3	-	-	-
その他拭取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷雪	1	8	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						
総計	13	13	13	13	13	13	13 (3)	13	13	
11月	5	5	5	5	5	5	5 (2)	5	5	
12月	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
1月	3	3	3	3	3	3	3 (1)	3	3	

注：（ ）内の数値は陽性検体数

(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0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	13	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	その他大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	セレウス菌
総数	230	1,395	230	214	22	87	73	73	14	70	230	212	170	
鮮魚介類 (かき除く)	44	381	44	44	-	57	44	44	13	65	44	26	-	
魚介類 加工品	魚肉ねり製品	120	600	120	120	-	-	-	-	-	-	120	120	120
	しらす	6	45	6	6	-	6	6	6	-	-	6	6	3
	魚卵	6	42	6	6	-	6	6	6	-	-	6	6	-
	佃煮	24	120	24	24	-	-	-	-	-	-	24	24	24
	その他	30	207	30	14	22	18	17	17	1	5	30	30	23

(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26件について腸炎ビブリオ規格検査を実施したが規格基準である腸炎ビブリオの最確数が1g中100を超える検体はなかった。

検体名	検体数	1g中の腸炎ビブリオ最確数 () 内の数は検体数
合計	26	
赤貝	7	3.0未満(7)
生かき	13	3.0未満(13)
アオヤギ舌切	3	3.0未満(1)、3.6(2)
アオヤギ貝柱	2	3.0未満(1)、15(1)
アオヤギタテ	1	3.0未満(1)

(5) 食肉の微生物学的検査結果

食肉24検体について、細菌数、大腸菌群、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	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
総数	24	240 (14)	24	24 (11)	24	24 (3)	24	120
牛肉	6	60 (1)	6	6 (1)	6	6	6	30
豚肉	8	80 (4)	8	8 (4)	8	8	8	40
鶏肉	10	100 (9)	10	10 (6)	10	10 (3)	10	50

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、使用基準違反が1件ありました。

(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
レモン	1	検出率	0/1	0/1	0/1	0/1
		検出値	不検出	不検出	不検出	不検出
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	アメリカ			
オレンジ	1	検出率	0/1	0/1	1/1	1/1
		検出値	不検出	不検出	0.0006	0.0018
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	アメリカ			
グレープフルーツ	1	検出率	0/1	0/1	0/1	1/1
		検出値	不検出	不検出	不検出	0.0053
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	南アフリカ			
バナナ	1	検出率	0/1	0/1	0/1	0/1
		検出値	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			

(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159件（野菜90件、果物3件、魚介類66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	H28.4.14	ぶなしめじ	農産物	一般食品	長野県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
2	H28.4.14	たけのこ	農産物	一般食品	静岡県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
3	H28.4.14	うど	農産物	一般食品	東京都	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
4	H28.4.14	ブロッコリー	農産物	一般食品	埼玉県	3.4Bq/kg未満	2.8Bq/kg未満	25Bq/kg未満
5	H28.4.14	だいこん	農産物	一般食品	千葉県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
6	H28.4.14	ごごみ	農産物	一般食品	秋田県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
7	H28.4.19	マコガレイ	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
8	H28.4.19	ヤリイカ	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
9	H28.4.19	ナメタガレイ	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
10	H28.4.19	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
11	H28.4.21	スズキ	水産物	一般食品	千葉県	5.2Bq/kg未満	4.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
12	H28.4.21	ヒラメ	水産物	一般食品	千葉県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
13	H28.4.21	だいこん	農産物	一般食品	茨城県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
14	H28.4.21	キャベツ	農産物	一般食品	千葉県	3.0Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
15	H28.5.12	サマガレイ	水産物	一般食品	北海道	5.3Bq/kg未満	4.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
16	H28.5.12	ヒラメ	水産物	一般食品	青森県	5.3Bq/kg未満	4.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
17	H28.5.12	ほうれんそう	農産物	一般食品	茨城県	2.7Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
18	H28.5.12	ちんげんさい	農産物	一般食品	茨城県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
19	H28.5.17	チダイ	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
20	H28.5.17	マサバ	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
21	H28.5.17	銀サケ	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
22	H28.5.17	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
23	H28.5.26	長ねぎ	農産物	一般食品	茨城県	3.0Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
24	H28.5.26	セルリー	農産物	一般食品	長野県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
25	H28.5.26	ニラ	農産物	一般食品	栃木県	3.0Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
26	H28.5.26	みつば	農産物	一般食品	埼玉県	2.5Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
27	H28.5.26	パセリ	農産物	一般食品	千葉県	3.8Bq/kg未満	3.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
28	H28.6.2	クロダイ	水産物	一般食品	千葉県	5.2Bq/kg未満	4.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
29	H28.6.2	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
30	H28.6.2	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
31	H28.6.2	サニーレタス	農産物	一般食品	長野県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
32	H28.6.21	ジンドウイカ	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
33	H28.6.21	チダイ	水産物	一般食品	青森県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
34	H28.6.21	タラ	水産物	一般食品	岩手県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
35	H28.6.21	ヒラメ	水産物	一般食品	宮城県	2.5Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
36	H28.6.23	キャベツ	農産物	一般食品	群馬県	2.5Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
37	H28.6.23	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
38	H28.6.23	トマト	農産物	一般食品	山梨県	2.4Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
39	H28.6.23	ほうれんそう	農産物	一般食品	群馬県	2.7Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
40	H28.6.23	わけぎ	農産物	一般食品	東京都	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
41	H28.6.23	とうがん	農産物	一般食品	神奈川県	2.5Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
42	H28.6.23	もも	農産物	一般食品	山梨県	2.4Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
43	H28.7.14	コチ	水産物	一般食品	千葉県	5.2Bq/kg未満	4.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
44	H28.7.14	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
45	H28.7.14	にんじん	農産物	一般食品	青森県	3.0Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
46	H28.7.21	みず菜	農産物	一般食品	茨城県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
47	H28.7.21	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
48	H28.7.21	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
49	H28.7.21	葉生姜	農産物	一般食品	千葉県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
50	H28.7.21	ししとう	農産物	一般食品	千葉県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
51	H28.7.21	長ねぎ	農産物	一般食品	茨城県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
52	H28.7.26	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
53	H28.7.26	キハダ	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
54	H28.7.26	銀サケ	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

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	H28.7.26	赤カレイ	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
56	H28.8.2	ピーマン	農産物	一般食品	福島県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
57	H28.8.2	きゅうり	農産物	一般食品	福島県	2.5Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
58	H28.8.2	ズッキーニ	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	H28.8.2	長なす	農産物	一般食品	群馬県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
60	H28.8.2	かぼちゃ	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
61	H28.8.2	じゃがいも	農産物	一般食品	茨城県	2.5Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
62	H28.8.9	かぼちゃ	農産物	一般食品	茨城県	3.2Bq/kg未満	2.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
63	H28.8.9	ほうれんそう	農産物	一般食品	茨城県	3.0Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
64	H28.8.25	サワラ	水産物	一般食品	岩手県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
65	H28.8.25	メジマグロ	水産物	一般食品	青森県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
66	H28.8.25	ワタリガニ	水産物	一般食品	宮城県三陸南部沖	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
67	H28.8.25	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
68	H28.9.1	さつまいも	農産物	一般食品	茨城県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
69	H28.9.1	長なす	農産物	一般食品	茨城県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
70	H28.9.8	サワラ	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
71	H28.9.8	メヒカリ	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
72	H28.9.8	マサバ	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
73	H28.9.8	銀サケ	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
74	H28.9.13	トマト	農産物	一般食品	福島県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
75	H28.9.13	ほうれんそう	農産物	一般食品	栃木県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
76	H28.9.13	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
77	H28.9.13	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
78	H28.9.13	にがうり	農産物	一般食品	群馬県	2.7Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
79	H28.9.13	もも	農産物	一般食品	山梨県	2.5Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
80	H28.10.4	キャベツ	農産物	一般食品	群馬県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
81	H28.10.4	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
82	H28.10.4	ほうれんそう	農産物	一般食品	群馬県	3.1Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
83	H28.10.4	ピーマン	農産物	一般食品	福島県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
84	H28.10.4	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
85	H28.10.4	やまと芋	農産物	一般食品	千葉県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
86	H28.10.13	クロダイ	水産物	一般食品	千葉県	5.2Bq/kg未満	4.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
87	H28.10.13	カマス	水産物	一般食品	千葉県	5.2Bq/kg未満	4.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
88	H28.10.13	長なす	農産物	一般食品	茨城県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
89	H28.10.13	長ねぎ	農産物	一般食品	茨城県	2.7Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
90	H28.10.25	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
91	H28.10.25	スズキ	水産物	一般食品	宮城県	2.4Bq/kg未満	2.2Bq/kg	25Bq/kg未満
92	H28.10.25	ヒラマサ	水産物	一般食品	岩手県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
93	H28.10.25	サワラ	水産物	一般食品	宮城県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
94	H28.11.1	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
95	H28.11.1	みず菜	農産物	一般食品	茨城県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
96	H28.11.1	長ねぎ	農産物	一般食品	山形県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
97	H28.11.1	オクラ	農産物	一般食品	茨城県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
98	H28.11.1	さといも	農産物	一般食品	埼玉県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
99	H28.11.1	しいたけ	農産物	一般食品	福島県	2.9Bq/kg	7.0Bq/kg	25Bq/kg未満
100	H28.11.10	メジマグロ	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
101	H28.11.10	イシガレイ	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
102	H28.11.10	ヒラメ	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
103	H28.11.10	サワラ	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
104	H28.11.22	マコガレイ	水産物	一般食品	青森県	5.2Bq/kg未満	4.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
105	H28.11.22	タイ	水産物	一般食品	千葉県	5.2Bq/kg未満	4.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
106	H28.11.22	にんじん	農産物	一般食品	千葉県	3.1Bq/kg未満	2.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
107	H28.11.22	長ねぎ	農産物	一般食品	茨城県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
108	H28.12.6	トマト	農産物	一般食品	山梨県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
109	H28.12.6	きゅうり	農産物	一般食品	埼玉県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
110	H28.12.6	サラダ菜	農産物	一般食品	千葉県	2.5Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
111	H28.12.6	白菜	農産物	一般食品	茨城県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
112	H28.12.6	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
113	H28.12.6	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
114	H28.12.13	スズキ	水産物	一般食品	千葉県	2.4Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
115	H28.12.13	サバ	水産物	一般食品	新潟県	2.4Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
116	H28.12.13	にんじん	農産物	一般食品	茨城県	3.0Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
117	H28.12.13	さつまいも	農産物	一般食品	千葉県	3.0Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
118	H28.12.15	平目	水産物	一般食品	宮城県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
119	H28.12.15	ヤリイカ	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

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	H28.12.15	ヒイカ	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
121	H28.12.15	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
122	H29.1.12	ブロッコリー	農産物	一般食品	埼玉県	3.8Bq/kg未満	3.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
123	H29.1.12	ごぼう	農産物	一般食品	青森県	3.2Bq/kg未満	2.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
124	H29.1.12	春菊	農産物	一般食品	千葉県	2.8Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
125	H29.1.12	ちんげんさい	農産物	一般食品	静岡県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
126	H29.1.12	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
127	H29.1.12	りんご	農産物	一般食品	山形県	2.5Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
128	H29.1.17	マイワシ	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
129	H29.1.17	スケトウダラ	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
130	H29.1.17	ヤリイカ	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
131	H29.1.17	ヤリイカ	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
132	H29.1.19	ナマコ	水産物	一般食品	千葉県	5.2Bq/kg未満	4.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
133	H29.1.19	タイ	水産物	一般食品	千葉県	5.2Bq/kg未満	4.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
134	H29.1.19	にんじん	農産物	一般食品	千葉県	3.0Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
135	H29.1.19	はくさい	農産物	一般食品	茨城県	2.6Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
136	H29.2.7	にんじん	農産物	一般食品	千葉県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
137	H29.2.7	キャベツ	農産物	一般食品	神奈川県	2.8Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
138	H29.2.7	ほうれんそう	農産物	一般食品	群馬県	3.2Bq/kg未満	2.7Bq/kg未満	25Bq/kg未満
139	H29.2.7	やまと芋	農産物	一般食品	千葉県	2.4Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
140	H29.2.7	みず菜	農産物	一般食品	茨城県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
141	H29.2.7	はくさい	農産物	一般食品	茨城県	2.7Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
142	H29.2.21	にんじん	農産物	一般食品	千葉県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
143	H29.2.21	だいこん	農産物	一般食品	神奈川県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
144	H29.2.23	パパガレイ	水産物	一般食品	宮城県	5.2Bq/kg未満	4.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
145	H29.2.23	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
146	H29.3.2	サバ	水産物	一般食品	千葉県	5.2Bq/kg未満	4.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
147	H29.3.2	ホウボウ	水産物	一般食品	千葉県	5.2Bq/kg未満	4.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
148	H29.3.2	小松菜	農産物	一般食品	茨城県	2.9Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
149	H29.3.2	だいこん	農産物	一般食品	神奈川県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
150	H29.3.9	えのき	農産物	一般食品	群馬県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
151	H29.3.9	山うど	農産物	一般食品	群馬県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
152	H29.3.9	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
153	H29.3.9	たまねぎ	農産物	一般食品	静岡県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
154	H29.3.9	ナバナ	農産物	一般食品	千葉県	3.7Bq/kg未満	3.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
155	H29.3.9	ニラ	農産物	一般食品	栃木県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
156	H29.3.14	マコガレイ	水産物	一般食品	三陸北部沖	5.2Bq/kg未満	4.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
157	H29.3.14	カレイ	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
158	H29.3.14	ヤリイカ	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
159	H29.3.14	パパガレイ	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

(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等の試験結果

中央卸売市場を流通する食品を収去等をし、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	その他	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	1,009	35	999	160	830	7	2	5	10	-	1	-	3	1	5	
魚介類	3	29	3	29	27	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
魚介類加工品 (ふぐ加工製品含む)	1	3	1	3	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	
肉卵類	食肉	4	34	4	34	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	鶏卵	4	72	4	72	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
冷凍食品	無加熱摂取	1	2	1	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	
	凍結前加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	凍結前未加熱	2	16	2	16	14	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	
	生食用冷凍鮮魚介類	1	13	1	13	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
青果物	野菜	21	837	19	830	-	830	-	-	2	7	-	1	-	-	1	5
	果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
拭取り	3	3	-	-	-	-	-	-	3	3	-	-	-	3	-	-	




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を1件、食品表示法に違反する食品を1件、食品衛生法と食品表示法に違反する食品を2件発見した。

年 月	食品の種類	内容	処置
28年 7月	グレープフルーツ (生鮮食品)	規格基準を超える防ばい剤（イマザリル）の検出 (食品衛生法 第11条第2項違反)	管轄自治体に調査を依頼 自主回収または廃棄
28年 12月	くらげ (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)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売
28年 12月	漬物(2品目) (野菜加工品)	食品表示法に基づく表示なし、無届出の食品製造 (食品表示法 第5条違反及び川崎市食品 衛生法施行細則第16条に関わる不適)	当該品の販売中止及び食品製造の中止

7 苦情・相談

No.	苦情・相談内容	調査結果	画像
1	アイナメの筋肉中から直径2～5mmの黒色異物があるが何であるか。	鏡検したところ、異物は袋状（シスト）で、中に虫体が確認できた。鏡検および文献からリリアトレマ属の吸虫と推測された。	
2	サンマに虫体異物が付着しているが何であるか。	虫体を観察したところ、ペンネラと推定された。	
3	クエに虫体が付着しているか何であるか。	直径1.0mm弱の円筒形、長さ10cm以上の黄白色様であり、鏡検および文献からフィロメトラ属の線虫と推測された。	

8 衛生教育実施結果

	内容	対象	参加人数
28年7月	衛生講習会 <ul style="list-style-type: none"> ・ふぐ条例改正について ・食品表示法等について ・その他 	水産卸・仲卸業従事者	32
8月	体験学習 <ul style="list-style-type: none"> ・川崎冷蔵株式会社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 <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒予防等について ・ふぐ条例改正について 	飲食店従事者	11
合計			52

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
平成28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(H28)	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

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 (H28)

～検体採取から結果報告までのプロセス及び留意点、検査結果の概要について～

健康福祉局保健所中央卸売市場食品衛生検査所

◎油田卓士、飯高順子、阿部光一朗、佐野達哉(*)、三亀美津穂、赤木英則、森脇直子 (*) 現 健康安全研究所

【はじめに】

平成23年3月の東北地方太平洋沖地震を原因とした東京電力福島第一及び第二原子力発電所の事故により、東日本地域を中心に放射性物質が拡散し、食品や飲料水への汚染が発生した。これを踏まえ、厚生労働省では同月から暫定的規制値を設定し食品の放射性物質に対する安全性を確保してきた。さらに、一層の安全・安心を確保するため、長期的な視点を踏まえた新基準を平成24年4月1日から設定するとともに、測定機器や測定方法等についても新たな通知を発出した。

本市では平成23年12月から市場内流通食品に対して当所又は衛生研究所(現 健康安全研究所)で検査を実施してきたが、前述の新基準の設定等を踏まえ、平成24年12月からこれら通知を満たす機器を導入し検査を実施することとなり、現在も継続して検査を実施している。

平成26年度の健康福祉研究発表会において、これら取り組みの概要について報告したところであるが、事故から5年が経過し、当該検査の留意点や検査結果の蓄積がなされてきたことから、今回、新たに得られた知見等について報告する。

【検査の概要】

1 検査対象

南北市場を流通する東日本17都県産の農産物および水産物(表1参照)

2 検査実施検体数

580検体(内訳;農産物339検体、水産物241検体)(平成28年8月31日現在)

3 検査機器

NaIシンチレーションカウンター(株)EMFジャパン、EMF211)

4 検査の流れ

(1) 検体採取 → → → → → (2) 前処理 → → → → → (3) 測定



早朝監視時に卸から検体受領

可食部を均一化、水産物は時間・労力を要する
(→1時間/検体)

測定容器に詰め、測定

【検査結果】

1 検体の内訳

表1 検査検体一覧

農産物 <計339検体> ()内は検体数	水産物 <計241検体> ()内は検体数
とうもろこし(4)、ばれいしょ(2)、さといも類(7)、かんしょ(12)、やまいも(長いも)(2)、だいこん類の根(17)、かぶ類の根(2)、はくさい(10)、キャベツ(18)、こまつな(9)、きょうな(みず菜)(4)、チンゲンサイ(7)、カリフラワー(1)、ブロッコリー(8)、タアサイ(1)、なばな(3)、ごぼう(5)、しゆんぎく(3)、レタス(サニーレタス)(10)、ふき(1)、ふきのとう(2)、たまねぎ(1)、ねぎ(ながねぎ)(15)、にら(9)、アスパラガス(3)、わけぎ(1)、にんじん(11)、パセリ(7)、セロリ(5)、みつば(2)、トマト(9)、ミニトマト(1)、ピーマン(5)、パプリカ(1)、なす(9)、ししとう(1)、きゅうり(16)、かぼちゃ(4)、ズッキーニ(3)、すいか(5)、メロン類果実(3)、とうがん(6)、ニガウリ(3)、ほうれんそう(12)、たけのこ(3)、オクラ(1)、しょうが(薬生姜)(3)、未成熟えんどう(さやえんどう)(1)、未成熟いんげん(2)、えだまめ(2)、しいたけ(6)、えのきたけ(4)、エリンギ(1)、しめじ(ふなしめじ)(5)、まいたけ(1)、うど・山うど(3)、こごみ(1)、セレベス(1)、れんこん(4)、みかん(3)、りんご(10)、日本なし(3)、西洋なし(2)、もも(5)、いちご(9)、ぶどう(4)、キウイ(4)、ミョウガ(1)	アイナメ(2)、アジ・アカアジ(7)、アナゴ(1)、イカ(17)、イシモチ(2)、イワシ(13)、カキ(1)、カサゴ(1)、カスベ(1)、カツオ(16)、カレイ(42)、キンキ(1)、キンメダイ(1)、クロソイ(2)、コチ(1)、サケ(5)、サバ(30)、サメ(1)、サワラ(3)、サンマ(1)、シイラ(1)、シラウオ(1)、スジコ(1)、スズキ(スズキ、セロ、フコ)(7)、タイ(カタイ、コタイ、ハタイ、サイ、タイ、ワタイ)(14)、タコ(4)、タラ(21)、タラ白子(2)、チカ(1)、トビウオ(1)、ヒラマサ(1)、ヒラメ(13)、ブリ(ウナギ、イナダ、ウナギ、ブリ)(6)、ホッキガイ(3)、マグロ(キマグロ、ビンチョウ、ホッキ、サバ、ブリ)(6)、ホッキガイ(3)、マグロ(キマグロ、ビンチョウ、ホッキ、サバ、ブリ)(6)、ホッキガイ(3)、マダラ子(1)、マトウダイ(1)、メカブ(2)、メダイ(1)、メバル(1)、ワカサギ(2)、ワタリガニ(3)

2 放射性物質検出状況

(1) 品目別検出状況

表2 農産物及び水産物のセシウム検出状況

品名	検出数及び産地 (検出値 (Bq/kg))		魚種	検出数及び産地 (検出値 (Bq/kg))	
	Cs-134	Cs-137		Cs-134	Cs-137
さといも類		1 千 (2.2)	イシモチ		1 茨 (3.0)
かんしょ		4 千①(2.9)、千②(2.4)、千③(2.3)、千④(2.2)	イナダ		1 岩 (2.1)
こまつな	1 神 (2.7)		イワシ		1 三南 (2.1)
ブロッコリ		1 埼 (2.4)	カレイ		4 福 (2.0)、日①(2.4)、日②(3.3)、日③(3.4)
レタス	1 茨 (3.6)		サバ		3 三南 (2.5)、日 (2.0)、静 (2.3)
ふき		1 群 (2.0)	サメ	1 青 (5.0)	1 青 (8.8)
きゅうり	2 埼①(3.7)、埼②(2.9)		シラウオ	1 茨 (6.4)	1 茨 (11)
たけのこ		2 神 (4.4)、静 (2.6)	タイ	1 三南①(2.3)	5 三南① (2.6)、三南②(2.4)、三南③ (2.8)、房 (2.1)、千 (4.0)
しいたけ	1 群 (3.2)	3 山 (2.2)、栃 (4.5)、群 (6.4)	タラ	3 三北 (2.5)、三南① (4.6)、三南②(4.4)	4 太 (4.0)、三北 (3.3)、三南① (6.8)、三南②(9.7)
えのきたけ		1 群 (2.4)	チカ	1 北 (3.0)	1 北 (3.6)
しめじ		1 茨 (3.3)	ヒラメ	3 青 (3.7)、三北①(3.0)、三北②(13)	5 青 (7.9)、三北② (24)、三南 (3.1)、日①(5.1)、日②(2.5)
まいしけ		1 群 (6.2)	ワカサギ	2 茨①(2.5)、茨②(5.8)	2 茨①(13.9)、茨②(14)
れんこん	3 茨①(3.2) 茨②(10)、茨③(2.9)	4 茨①(4.9)、茨②(17)、茨③(6.7)、茨④(3.6)	凡例	太; 北海道・青森県沖太平洋、北; 北海道/北海道沖、青; 青森県/青森県沖、岩; 岩手県/岩手県沖、三北; 三陸北部沖、山南; 三陸南部沖、福; 福島県/福島県沖、日; 日立/鹿島沖、茨; 茨城県/茨城県沖、房; 房総沖、千; 千葉県、静; 静岡県/静岡県沖	
もも		1 福 (2.1)			
凡例	山; 山形県、福; 福島県、茨; 茨城県、栃; 栃木県、群; 群馬県、埼; 埼玉県、千; 千葉県、神; 神奈川県、静; 静岡県				

(2) 検出状況の年次推移

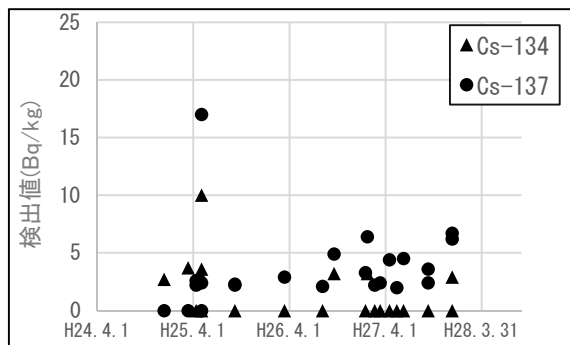


図1 農産物のセシウム検出状況の年次別推移

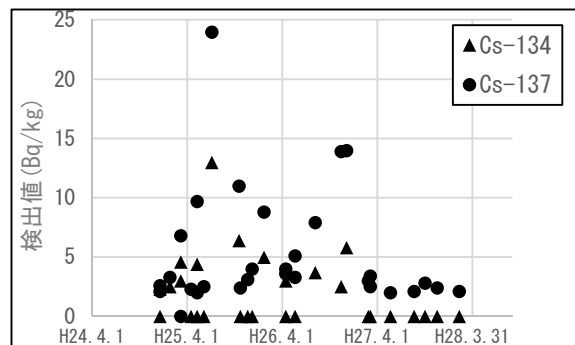


図2 水産物のセシウム検出状況年次別推移

3 検査における留意点

- (1) 水産物の場合、非可食部（頭部、内臓部等）の割合が多く、特にチダイ等の小型魚やカレイ等のいわゆる扁平の魚種では外観から可食部量の推定が困難で、想定以上の検体量を採取する必要がある。
- (2) 天然放射性核種（恐らくビスマス (Bi-214、 $t_{1/2}=19.9\text{min}$ 、609keV、768keV の γ 線放出)) の影響により、機器がCs-134(796keV)またはCs-137(662keV)と誤認する事例が日常的に発生している。前処理時の周囲環境からの影響や天候、スペクトルの詳細な解析等、様々な事項に留意する必要がある。

【まとめ】

現在までに計580検体の検査を実施したが、基準を超える検体はなかった。水産物に関しては、検出値自体も低下傾向が見受けられ、放射能汚染の影響が減少していることが示唆された。また、留意点については、現状、必要に応じて繰り返し測定や長時間測定等を行うことにより適正な検査結果が担保されているが、今後、事象の詳細な解析等を行い、より適正・的確かつ迅速な検査に役立てていきたいと考える。

原発事故から5年が経過していることから、今後、当該データをはじめとする様々な視点を踏まえ、今後の放射能対策を考慮していく時期とも思われた。

2 検査所だより

食品衛生だより

平成28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4月発行 (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28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・取去・検査を実施してまいりますので、御協力よろしくお願いします。

※ 平成28年度職員人事異動 ※

人事異動に伴い、1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

- 食品衛生監視員
- 森脇 所長、赤木 係長、油田 係長、三嶋、飯高、池田
- 職員：阿部

異動：佐野

今年度も検査所業務への御協力をよろしくお願いします。

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

検査所のHPも
よろしくお願いします

☆「平成27年度取去検査結果について」

平成27年度は、524検体(5620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481検体(3917項目)、理化学検査は208検体(1696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	524	481	208	4
検査項目数	5620	3917	1696	7

また、取去検査とは別に食品中の放射能検査を、北部市場142検体と南部市場20検体の計162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	142	47	95
南部市場	20	20	-
合計	162	67	95

温度管理に気を付けましょう!

四月頃でも初夏のような暑さになることがあります。このような気候下で、直射日光の当たるような場所に商品を放置しておく、といった間に商品温度は上昇して品質が低下してしまいます。

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やマグロ、カツオ、ブリ、アジ等の赤身魚によるヒスタミン食中毒が発生しています。「要冷蔵」、「10℃以下保存」、「18℃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。食中毒のリスクを低減させることに繋がります。

食品衛生だより

平成28年度 検査所だより

現在夏期食品一斉監視中です!

川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所
TEL: 975-2245

平成28年7月発行 (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。

生鮮食品は平成28年10月1日から
食品表示法に基づいた表示が必要になります!

※生鮮食品の旧基準による表示が認められる期間(経過措置期間)は、平成28年9月30日まで販売されるものです。

◇生鮮食品の必要な表示事項◇

(1) 農産物 名称と原産地

(2) 畜産物 名称と原産地

(3) 水産物 名称と原産地と解凍と養殖

※容器包装にいて販売する場合は、「内容量」「食品関連事業者の氏名または名称及び住所」の表示等が必要です。

※表示が不十分な商品は、出荷者などへ積極的な問い合わせをしましょう!

表示例

①商品に近接した表示

ヒラメ 養殖
000g

②容器包装への表示(ラベル例)

メバチマグロ・赤身(刺身用)

製造者(北太平洋) [製造]

保存方法0℃以下

消費期限00.00.00

加工者 00(株) 100g当り 000 価格(円)

000000市00-△△ 電話番号 000 000

※生食用(刺身用)、生かき、ふぐ等は、別途必要となる表示があります。

牛サーロイン(国産)

個体識別番号0000000000

保存方法0℃以下 消費期限00.00.00

加工者・販売者 00(株) 100g当り(円)000 価格(円)

000000市00-△△ 内容量(g) 000 000

※仕入れの箱などに正しい名称・原産地の表示があれば、そのまま利用できます。

夏期食品一斉監視中!

～お店の衛生状況を再確認しましょう!!～

気温が高くジメジメした夏は、カンピロバクター、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌などの細菌性食中毒の発生が多くなります。そこで、皆さんのお店の衛生状況を再確認し、衛生管理の見直しをしましょう。

重点チェック項目

手洗いは2度洗いが効果的!

1. 食品等の衛生管理
 - 保存温度など商品の取扱いは適切か
 - 期限表示を科学的、合理的根拠により適正に設定しているか
2. 食品の表示事項
 - 商品に必要な表示が適切に表示されているか
3. 食品等取扱従事者の衛生管理
 - 職員の健康状態や身だしなみや手指などの衛生状態をチェックしているか
4. 施設の衛生管理
 - 整理・整頓・清掃が適切にされており、施設が清潔に保たれているか(調理器具を出したままにしてないか)
 - 手洗設備は適切に使用できる状態にあるか

☆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ピ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。腸炎ピリオは、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：氷が溶けていないか確認し、適宜氷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、見本の陳列とし、商品は保冷設備のある場所に保存しましょう。

- 25 -

2 検査所だより

食品衛生だより


平成28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! ⚠️

8月3日に神奈川県から「**食中毒警報**」が発令されました。今年は、昨年よりも11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**腸炎ピブリオ**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か月）、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6日（水）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32名でした。ふく条例の改正について、法に基づく食品営業及び食品管理等について、一般用生鮮食品（水産物編）の食品表示について講演しました。

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

平成28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11月発行 (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28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10月31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。

◆ノロウイルスについて◆

毎年11月から3月頃にかけて、ノロウイルスによる食中毒が多発しています。生かき等「**二枚貝**」の生食または加熱不十分や感染者からの二次汚染が原因として考えられます。ノロウイルスは、患者の糞便や嘔吐物には大量のウイルス（1gあたり100万～10億個）が含まれ、人には極めて少量（1.0～10.0個のウイルス）で発症します。また、治療後もウイルスの排泄は2週間程続き、**感染しても症状がない不顕性感染者**もいるため二次汚染には十分な注意が必要です。

- 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（※アルコールはあまり効果がありません）。器具は**いずれかの適切な方法**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、食品を取り扱う直前等の適切なタイミングで「**こまめな手洗い**」をすることが予防に繋がります。

ノロウイルス食中毒の4原則

- 1 菌を付けない
- 2 菌を伸ばさない
- 3 菌をやっつける
- 4 菌を拡げない

食品取扱従事者の方は手洗い、器具の消毒、健康管理に十分注意し、食品の二次汚染による食中毒を発生させないよう十分に注意してください。適切な予防対策をして感染経路を断ち切りましょう。

◆キノコ等の自然毒による食中毒に注意しましょう◆

秋に入り、秋の様々な味覚を求めてキノコ狩りや山菜採りの機会が増え、キノコの流通量も増えています。季節の変化とともに食中毒の原因も変化します。夏場の食中毒原因は細菌ですが、**秋から冬にかけてキノコ等の自然毒を原因とした食中毒が増加**します。キノコによる食中毒は、発生件数は少ないのですが、**重篤な症状を引き起こす場合が多く、最悪の場合死に至ります**。植物性食中毒の発生状況（平成18年～27年）

	事件数	患者数	死亡数
毒キノコ	494件	1,476人	5人
有毒植物	207件	977人	8人
合計	701件	2,453人	13人

実際に発生したキノコによる食中毒

今年の9月に岡山県内の道の駅の野菜売り場で購入したキノコを食べた2名が、嘔吐等の食中毒症状を示しました。ハタケシメジの中に**有毒なクサクラベニタケが混入**していたことが判明しました。出荷者を管轄する自治体は、この道の駅に対して野生キノコ販売について5日間の営業停止処分を命じました。

※名称・種類がはっきりしないキノコはそのまま販売せず、必ず仕入先や産地に種類別を確認しましょう。また、野生キノコの場合は同じ箱の中に違う種類のものが混入している場合があります。判別が難しいため、疑わしい場合は仕入先や産地に確認を取ってください。

安全に食べられると確実に判断できないものは、絶対に、採らない、食べない、売らない、人にあげない

◆体験学習を実施しました◆

8月4日（木）に市内の小学生と保護者を対象と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、川崎冷蔵株式会社及び食品衛生検査所の見学と簡単な検査（微生物学検査および理化学検査）の体験をしました。

◆11月2日（水）に食品衛生講習会を開催しました◆

飲食店の業者及び従事者11名の方に御参加いただき、ノロウイルスを中心とした食中毒や「神奈川県らく取扱い及び販売条例」の一部改正等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。

- 26 -

2 検査所だより

食品衛生だより

平成28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29年1月発行 (vol.4)

昨年、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。
今年もよろしくお願ひいたします。

★ノロウイルス食中毒警戒情報発令中★

発令期間：平成28年10月31日(月)～平成29年3月31日(金)

今年も神奈川県が「ノロウイルス食中毒警戒情報」を発令しました。
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するため、**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に注意してください。**

ノロウイルス食中毒予防について ～衛生状況等を再確認しましょう!!～

- 1 食品の加熱**
 - 生ものを食べるのを極力避け、汚染のおそれのある食品は中心部の温度が85～90℃で90秒以上加熱調理しましょう。熱に強いウイルスのため、十分に加熱をして不活化させてください。
- 2 手洗い**
 - 手についていたウイルスを洗い流すため、調理の前や別の食品を取扱う時やトイレ使用後は、必ずせっけんをよく手を洗いましょう。
 - ノロウイルスは、酸や70%アルコール(消毒用)や水道水の塩素濃度にも強く、ノロウイルスを不活化する強さの薬品は手あれ等の症状を起こすことに繋がり、逆効果になってしまうので、手指については十分な手洗いが重要な対策となります。
- 3 調理器具の消毒**
 - 調理器具を使用した後は必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム(塩素系漂白剤)に浸しましょう。薬品に強いノロウイルスですが、次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200ppm)で殺菌することができます(使用については各塩素系漂白剤の使用の注意に従って使用してください)。
- 4 ウイルスの飛散防止**
 - 患者の嘔吐物や糞便の中には大量のノロウイルスが含まれるので、処理をするときは十分な注意が必要となります。マスクとプラスチック手袋を使用し直接触らず、また周りを汚染させないようにしましょう。

ノロウイルスに有効な消毒方法

◆消毒のポイント

- * 次亜塩素酸ナトリウム(塩素系漂白剤)と加熱による消毒が有効です。
- * 調理器具の加熱消毒は85℃以上、1分以上の加熱をしましょう。
- * 塩素系漂白剤は使用用途により濃度が異なるため、用途に合わせて使用しましょう。
- ①日常の清掃(調理台・調理器具等) 塩素濃度 200ppm (0.02%)
- ②嘔吐物や排泄物等で高濃度に汚染された場所等 塩素濃度 1000ppm (0.1%)
- * 消毒用アルコールや逆性石けんは、あまり効果がありません。

◆消毒液の作り方

市販されている塩素系漂白剤の濃度は様々(1～10%)です。必ず確認してから調整しましょう。

	100ppm消毒液	200ppm消毒液
5%原液の場合	50cc希釈	250cc希釈
10%原液の場合	100cc希釈	500cc希釈

使用する場所 吐物・便で汚染された場所や衣類の消毒 調理器具・床、トイレのドアノブ・便座など消毒

例

塩素濃度5%の漂白剤の場合(漂白剤のキャップ1杯は、約25cc)

キャップ4杯 + 水5L → 100ppm 消毒液

キャップ1杯弱 + 水5L → 200ppm 消毒液

二次汚染には十分気を付けましょう。

(使用上の注意)

- 容器に「消毒薬」または「飲食不可」等の表示をして誤って飲まないようにしましょう。
- 希釈した消毒液は時間の経過とともに効果が減少するため、作り置きしないでください。
- 皮膚への刺激が強いため、手指の消毒には使用しないでください。
- 原液が皮膚または衣類に付いた場合、直ちに水で洗い流してください。
- 使用するときは、十分な換気をしてください。
- 消毒10分後水拭きしてください。
- 特に金属に対して腐食性があるため、金属に使用した時は念入り水拭きしてください。
- 他の薬剤(強酸性の薬剤例: トイレ洗浄剤等)と混ぜると危険です。
- 市販漂白剤の記載事項をよく確認の上、使用してください。



食 品 衛 生 検 査 所 業 務 概 要

発 行 平 成 29 年 9 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