

平成29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29年度も食にまつわる様々な事件が続きました。国内では、腸管出血性大腸菌O157の広域的な感染事例が相次ぎ、惣菜等が原因と推定される食中毒や原因不明の散発事例が発生し、尊い命が失われるという事態となりました。また、アニサキスを病因物質とした食中毒の全国報告件数は平成28年の124件から平成29年の230件と大幅に増加し、報道も相次ぎました。市内においても、アニサキスによる食中毒が増加傾向にあります。

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等に基づき、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。また、本年6月に改正食品衛生法が公布されたことから、引き続きHACCPの普及推進を図るとともに、施行に向け助言・指導を行います。

今後も全国の市場食品衛生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、食品衛生の向上を図ってまいります。

ここに、平成29年度の業務概要を取りまとめましたので、御高覧いただければ幸いです。

平成30年12月

川崎市中央卸売市場食品衛生検査所長

野崎 真治

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 29 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	23
(1) 川崎市健康福祉研究発表会演題	23
(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	23
(3) 全国食品衛生監視員研修会演題	23
2 検査所だより	28

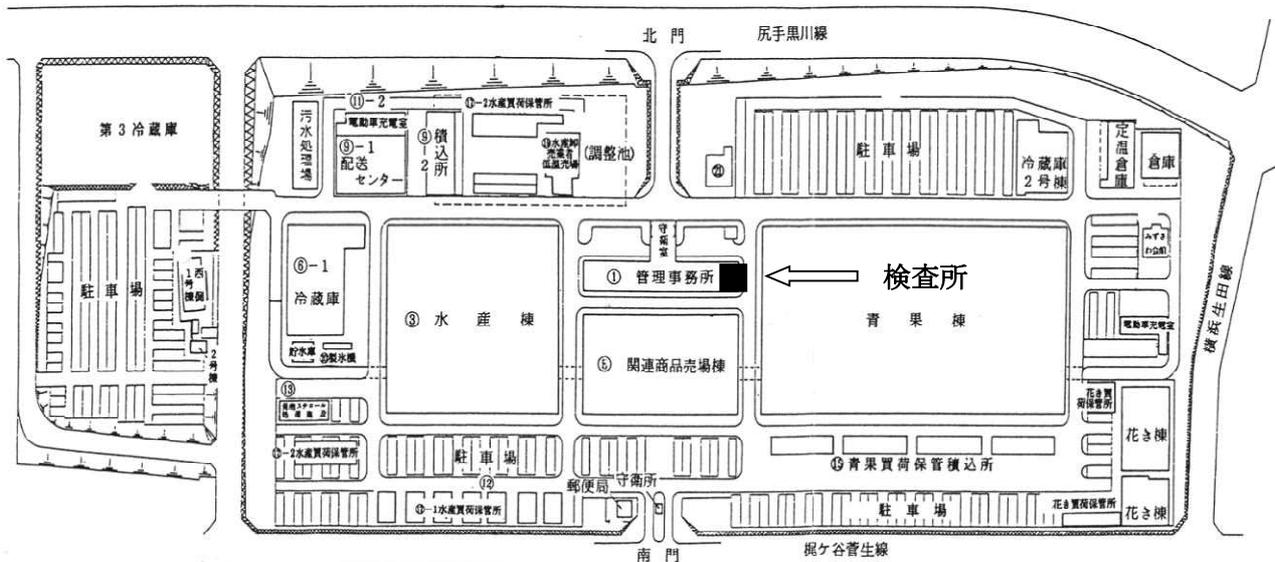
第1 食品衛生検査所の沿革及び概要

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

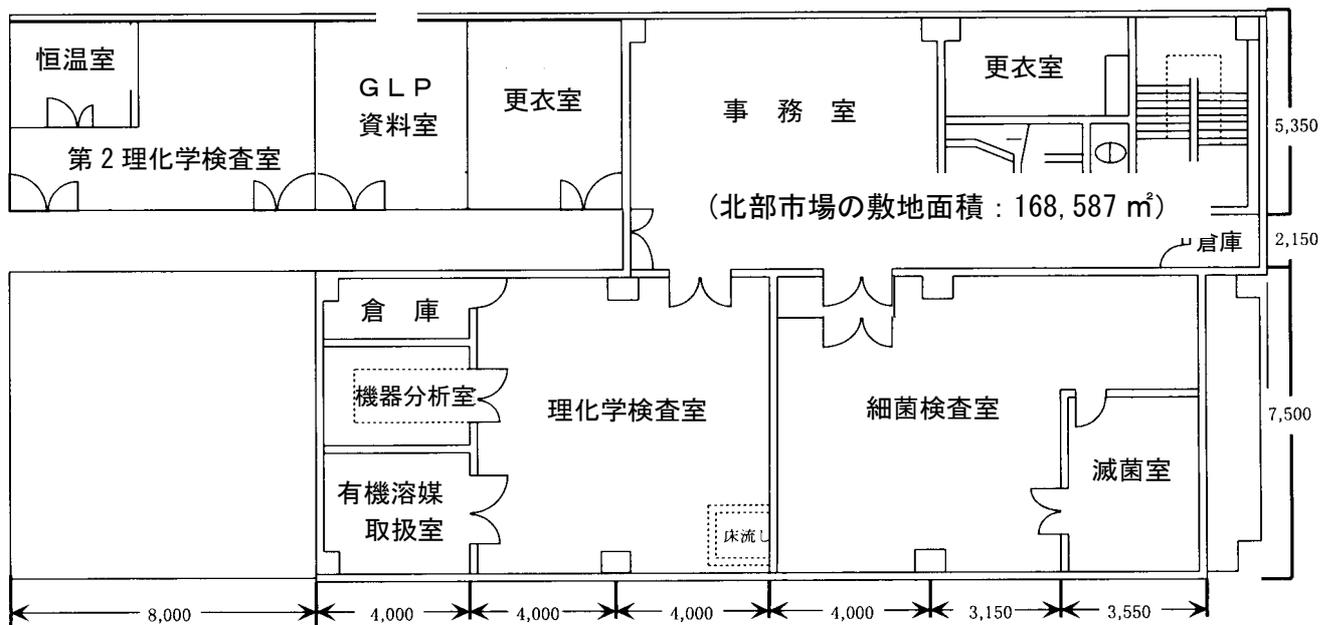


所在地：川崎市宮前区水沢1-1-1

電話：044(975)2245

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	

(川崎市卸売市場概要 平成29年度)

(2) 市場内業者

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	75社
	容器包装等販売業	8	
	運送業	4	
	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29年度)

(3) 取扱量の推移

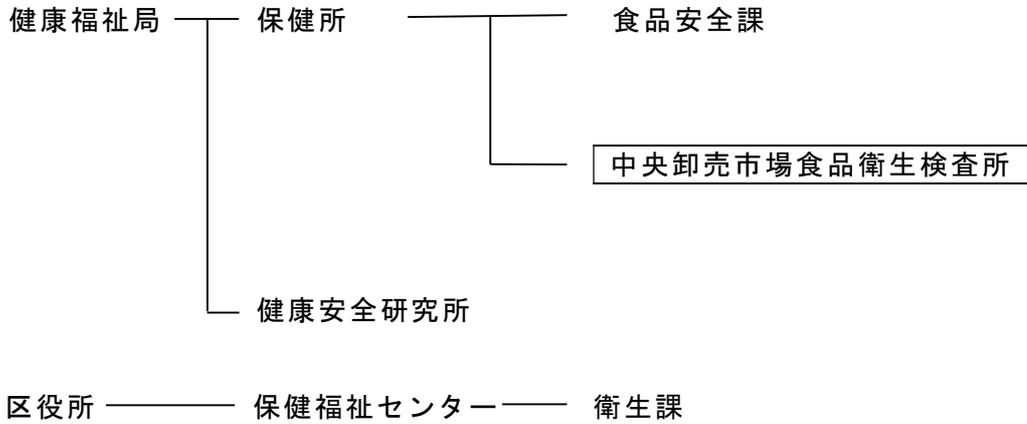
(単位：青果及び水産はトン、花きは千本)

		25年	26年	27年	28年	29年
北部市場	青果	83,592	112,008	105,795	98,650	97,467
	水産	31,790	29,166	28,119	27,516	26,756
	花き	47,055	47,803	46,430	40,768	44,096

(平成29年川崎市卸売市場年報)

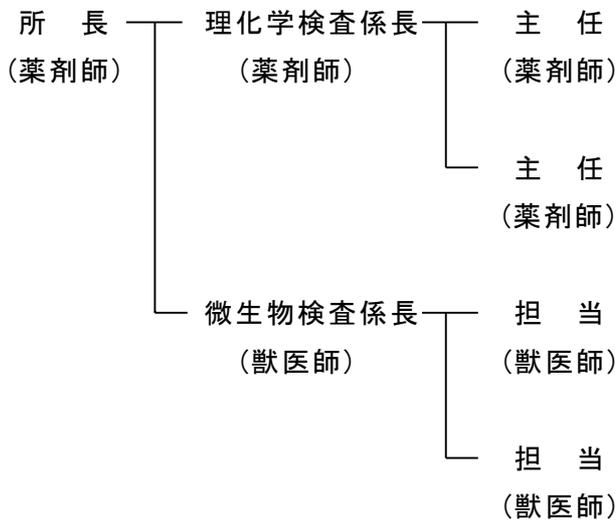
4 食品衛生検査所の目的及び組織（平成29年4月1日現在）

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29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29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	5
	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29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29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29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29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	輸入食品の検査を行うとともに、違反等の報告があった場合適宜流通調査を行った。	年 間
食品等の検査	腸管出血性大腸菌026、0103、0111、0121、0145及び0157	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リアルタイムPCR法によって検査を実施した。	平成29年11月 ～平成30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	岡山市において開催された同大会に参加した。	平成29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	新潟県において開催された同協議会に参加した。	平成29年6月30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）	千葉市において開催された同協議会に参加した。	第1回平成29年5月19日 第2回平成30年2月21日

2 営業施設の監視指導

(1) 許可営業

許可を要する営業施設	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)	155	29,344	28,886
飲食店営業	20	451	-
魚介類販売業	85	22,040	22,040
魚介類せり売営業	4	384	384
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	6	1,381	1,381
食肉販売業	8	2,151	2,151
食肉処理業	1	263	263
そうざい製造業	1	220	220
氷雪製造業	1	7	-
魚介類加工業(県条例)	1	263	263
ふぐ営業認証店(県条例)	8	2,124	2,124

(平成30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)	117	29,213	27,790
給食施設(事業所)	3	60	-
野菜果物販売業	23	5,698	5,698
そうざい販売業	1	263	263
菓子(パンを含む)販売業	5	1,307	1,307
食品製造業	5	1,315	1,315
上記以外の食品販売業	34	8,932	8,932
器具容器包装販売業	12	2,696	1,333
ふぐ加工製品販売所(県条例)	34	8,942	8,942

(平成30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
29	中央卸売市場 食品衛生検査所	565	705	3,033	405	2,347	300	686
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	565	3,033	300	686	414	-	-	8	66	12	-	34	12	-	-	-	140	-
魚介類	96	388	50	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50	-
生 魚	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
かき	11	88	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生食用加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
殻付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	122	990	122	404	366	-	-	-	38	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚肉ねり製品	6	12	6	12	-	-	-	-	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-
煮干し	3	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加工品	3	24	3	3	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚卵	1	8	1	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
数の子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉類	24	240	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食肉製品	4	60	4	20	12	-	-	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
鶏卵	4	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	1	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
無加熱	3	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前加熱	4	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前未加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青果物	88	88	88	88	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	88	-
野菜	10	36	10	36	-	-	-	-	-	-	-	34	-	-	-	-	2	-
果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子	5	17	5	17	3	-	-	-	13	1	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	20	244	10	50	30	-	-	-	10	10	-	-	-	-	-	-	-	-
レトルト食品	4	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
弁当・調理パン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そうざい	46	226	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮豆・佃煮	57	263	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉類加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
穀類加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	1	5	1	5	3	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
拭取	24	120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具拭取	17	85	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手指拭取	10	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他拭取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷器	1	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	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	405	2,347	402	353	49	398	343	85	60	60	57	285	236	-	11	8
魚介類	46	338	46	46	-	46	-	56	42	42	10	50	-	-	-	-
生食用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加工用	11	88	11	-	11	11	-	22	11	11	-	-	-	-	11	-
殻付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	122	586	122	122	-	122	122	-	-	-	-	-	98	-	-	-
煮干し	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
しらす	3	21	3	3	-	3	3	3	3	3	-	-	-	-	-	-
加工品	3	21	3	3	-	3	3	3	3	3	-	-	-	-	-	-
魚たらし	1	7	1	1	-	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-
すじこ・いくら	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
卵数の子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉類	24	240	24	24	-	24	24	-	-	-	24	120	-	-	-	-
食肉製品	4	40	4	-	4	4	4	-	-	-	4	20	-	-	-	-
鶏卵	4	12	4	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	1	5	1	1	-	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-
無加熱	3	15	3	3	-	3	3	-	-	-	-	-	3	-	-	-
凍結前加熱	4	20	4	-	4	4	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-
凍結前未加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	20	194	20	-	20	20	20	-	-	-	19	95	-	-	-	-
レトルト食品	4	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
弁当・調理パン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そうざい	46	226	46	36	10	46	46	-	-	-	-	-	42	-	-	-
煮豆・佃煮	57	263	57	57	-	57	57	-	-	-	-	-	35	-	-	-
肉類加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
穀類加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
拭取	24	120	24	24	-	24	24	-	-	-	-	-	24	-	-	-
器具拭取	17	85	17	17	-	17	17	-	-	-	-	-	17	-	-	-
手指拭取	10	50	10	10	-	10	10	-	-	-	-	-	10	-	-	-
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	11	11	11	11	11 (2)	0	11	11 (3)	11	11
11月	4	4	4	4	4 (2)	0	4	4 (1)	4	4
12月	6	6	6	6	6	0	6	6 (2)	6	6
1月	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1

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11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	8	0
	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	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
総数	231	1,232	231	221	10	63	49	49	10	50	231	185	133
鮮魚介類 (かき除く)	46	338	46	46	-	56	42	42	10	50	46	-	-
魚介類 加工品	魚肉ねり製品	122	586	122	122	-	-	-	-	-	122	122	98
	しらす	3	21	3	3	-	3	3	3	-	3	3	-
	魚卵	4	28	4	4	-	4	4	4	-	4	4	-
	佃煮	42	193	42	42	-	-	-	-	-	42	42	25
	その他	14	66	14	4	10	-	-	-	-	-	14	14

(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、4種21件について腸炎ビブリオ規格検査を実施したが規格基準である腸炎ビブリオの最確数が1g中100を超える検体はなかった。

検体名	検体数	1g中の腸炎ビブリオ最確数 () 内の数は検体数
合計	21	
赤貝	2	3.0未満(2)
生かき	11	3.0未満(9)、3.6(2)
アオヤギ舌切	2	11(1)、20(1)
アオヤギ貝柱	6	3.0未満(1)、3.0(1)、3.6(1)、6.1(1)、11(1)、39(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0157	その他の腸管出血性大腸菌
総数	24	240 (25)	24	24 (19)	24	24 (6)	24	120
牛肉	6	60 (4)	6	6 (4)	6	6	6	30
豚肉	6	60 (5)	6	6 (4)	6	6 (1)	6	30
鶏肉	12	120 (16)	12	12 (11)	12	12 (5)	12	60

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8検体を検査したところ、使用基準違反及び表示違反はなかった。

(単位：g/kg)

検体名	検体数		オルトフェニルフェノール	ジフェニル	チアベンダゾール	イマザリル
レモン	2	検出率	0/2	0/2	2/2	2/2
		検出値	不検出	不検出	0.00011~0.0012	0.0014~0.0029
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	チリ、アメリカ			
オレンジ	2	検出率	0/2	0/2	2/2	2/2
		検出値	不検出	不検出	0.00094~0.0015	0.0016
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	オーストラリア、アメリカ			
グレープフルーツ	2	検出率	1/2	0/2	2/2	2/2
		検出値	不検出~0.00020	不検出	0.00044~0.0035	0.00098~0.0016
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	南アフリカ、アメリカ			
バナナ	2	検出率	0/2	0/2	0/2	0/2
		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	エクアドル、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140件（農産物90件、水産物50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	H29.4.18	イワシ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
2	H29.4.18	メヒカリ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
3	H29.4.18	ナメタカレイ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
4	H29.4.18	サケフィレ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
5	H29.4.20	タイ	水産物	一般食品	千葉県	5.3Bq/kg未満	4.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
6	H29.4.20	サツマイモ	農産物	一般食品	茨城県	3.1Bq/kg未満	7.2Bq/kg	25Bq/kg未満
7	H29.4.25	ゴボウ	農産物	一般食品	青森県	3.0Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
8	H29.4.25	レタス	農産物	一般食品	茨城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
9	H29.4.25	ブロッコリー	農産物	一般食品	埼玉県	2.8Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
10	H29.4.25	ベニアズマ	農産物	一般食品	千葉県	2.9Bq/kg	3.5Bq/kg	25Bq/kg未満
11	H29.4.25	カブ	農産物	一般食品	千葉県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
12	H29.4.25	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
13	H29.5.11	カツオ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
14	H29.5.11	サワラ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
15	H29.5.11	マイワシ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
16	H29.5.11	ゴマサバ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
17	H29.5.16	コマツナ	農産物	一般食品	茨城県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
18	H29.5.16	キュウリ	農産物	一般食品	神奈川県	2.4Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
19	H29.5.16	ハウレンソウ	農産物	一般食品	群馬県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
20	H29.5.16	フキ	農産物	一般食品	群馬県	3.0Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
21	H29.5.16	シイタケ	農産物	一般食品	群馬県	3.3Bq/kg	10Bq/kg	25Bq/kg未満
22	H29.5.16	メロン	農産物	一般食品	茨城県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
23	H29.5.25	キュウリ	農産物	一般食品	群馬県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
24	H29.5.25	タマネギ	農産物	一般食品	茨城県	2.4Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
25	H29.6.6	ニンジン	農産物	一般食品	千葉県	2.6Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
26	H29.6.6	キャベツ	農産物	一般食品	千葉県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
27	H29.6.6	カボチャ	農産物	一般食品	茨城県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
28	H29.6.6	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
29	H29.6.6	トウモロコシ	農産物	一般食品	山梨県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
30	H29.6.6	赤シソ	農産物	一般食品	群馬県	4.1Bq/kg未満	3.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
31	H29.6.8	サンマ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
32	H29.6.8	マス	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
33	H29.6.15	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
34	H29.6.15	キュウリ	農産物	一般食品	茨城県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
35	H29.6.15	ネギ	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	H29.7.4	トマト	農産物	一般食品	群馬県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
37	H29.7.4	コマツナ	農産物	一般食品	秋田県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
38	H29.7.4	キュウリ	農産物	一般食品	群馬県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
39	H29.7.4	ハウレンソウ	農産物	一般食品	栃木県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
40	H29.7.4	ジャガイモ	農産物	一般食品	茨城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
41	H29.7.4	メロン	農産物	一般食品	茨城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
42	H29.7.6	アカガレイ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
43	H29.7.6	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
44	H29.7.6	イワシ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
45	H29.7.13	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
46	H29.7.13	タコ	水産物	一般食品	宮城県	5.2Bq/kg未満	4.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
47	H29.7.13	ニンジン	農産物	一般食品	青森県	3.0Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
48	H29.7.13	ジャガイモ	農産物	一般食品	茨城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
49	H29.8.17	サンマ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
50	H29.8.17	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
51	H29.8.17	サケフィレ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
52	H29.8.22	ピーマン	農産物	一般食品	福島県	2.4Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
53	H29.8.22	パプリカ	農産物	一般食品	茨城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
54	H29.8.22	キャベツ	農産物	一般食品	群馬県	2.5Bq/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	H29.8.22	ズッキーニ	農産物	一般食品	長野県	2.4Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
56	H29.8.22	シシトウ	農産物	一般食品	千葉県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
57	H29.8.22	スイカ	農産物	一般食品	山形県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
58	H29.8.24	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
59	H29.8.24	タマネギ	農産物	一般食品	栃木県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
60	H29.8.24	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
61	H29.9.12	インゲン	農産物	一般食品	福島県	2.9Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
62	H29.9.12	葉シヨウガ	農産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
63	H29.9.12	ニガウリ	農産物	一般食品	群馬県	2.9Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
64	H29.9.12	オクラ	農産物	一般食品	群馬県	3.2Bq/kg未満	2.7Bq/kg未満	25Bq/kg未満
65	H29.9.12	モロヘイヤ	農産物	一般食品	群馬県	3.3Bq/kg未満	2.8Bq/kg未満	25Bq/kg未満
66	H29.9.12	ブドウ	農産物	一般食品	山梨県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
67	H29.9.14	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
68	H29.9.14	サバ	水産物	一般食品	宮城県	5.2Bq/kg未満	4.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
69	H29.9.14	ネギ	農産物	一般食品	茨城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
70	H29.9.14	サツマイモ	農産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
71	H29.9.21	生タラフィレ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
72	H29.9.21	ゴマサバ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
73	H29.9.21	ヤリイカ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
74	H29.9.21	サワラ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
75	H29.10.12	ネギ	農産物	一般食品	茨城県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
76	H29.10.12	ナス	農産物	一般食品	山形県	2.4Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
77	H29.10.17	キャベツ	農産物	一般食品	千葉県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
78	H29.10.17	ダイコン	農産物	一般食品	千葉県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
79	H29.10.17	シュンギク	農産物	一般食品	群馬県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
80	H29.10.17	サトイモ	農産物	一般食品	埼玉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
81	H29.10.17	ナス	農産物	一般食品	群馬県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
82	H29.10.17	リンゴ	農産物	一般食品	山形県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
83	H29.10.19	マガレイ	水産物	一般食品	福島県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
84	H29.10.19	ヤリイカ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
85	H29.10.19	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
86	H29.10.19	タコ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
87	H29.11.9	マガレイ	水産物	一般食品	福島県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
88	H29.11.9	マトウダイ	水産物	一般食品	茨城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
89	H29.11.9	マダイ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
90	H29.11.9	ホウボウ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
91	H29.11.14	ナガネギ	農産物	一般食品	群馬県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
92	H29.11.14	キュウリ	農産物	一般食品	埼玉県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
93	H29.11.14	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
94	H29.11.14	ニンジン	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	H29.11.14	サツマイモ	農産物	一般食品	千葉県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
96	H29.11.14	リンゴ	農産物	一般食品	山形県	2.4Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
97	H29.12.5	ヒラメ	水産物	一般食品	岩手県	2.2Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
98	H29.12.5	アイナメ	水産物	一般食品	岩手県	2.2Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
99	H29.12.5	マガレイ	水産物	一般食品	福島県	2.2Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
100	H29.12.14	ニンジン	農産物	一般食品	千葉県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
101	H29.12.14	サツマイモ	農産物	一般食品	千葉県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
102	H29.12.19	ホウレンソウ	農産物	一般食品	茨城県	3.1Bq/kg未満	2.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
103	H29.12.19	ダイコン	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
104	H29.12.19	サトイモ	農産物	一般食品	埼玉県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
105	H29.12.19	ハクサイ	農産物	一般食品	茨城県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
106	H29.12.19	ブロッコリー	農産物	一般食品	埼玉県	2.8Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
107	H29.12.19	リンゴ	農産物	一般食品	山形県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
108	H30.1.16	ミズナ	農産物	一般食品	茨城県	2.8Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
109	H30.1.16	セリ	農産物	一般食品	茨城県	2.8Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
110	H30.1.16	ウド	農産物	一般食品	群馬県	2.4Bq/kg未満	3.0Bq/kg	25Bq/kg未満
111	H30.1.16	キャベツ	農産物	一般食品	神奈川県	2.4Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
112	H30.1.16	ミツバ	農産物	一般食品	千葉県	2.9Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
113	H30.1.18	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
114	H30.1.18	ダイコン	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
115	H30.1.18	ニンジン	農産物	一般食品	千葉県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
116	H30.1.25	マサバ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
117	H30.1.25	ミズダコ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
118	H30.1.25	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
119	H30.1.25	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

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	H30.2.1	ニンジン	農産物	一般食品	千葉県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
121	H30.2.1	サツマイモ	農産物	一般食品	千葉県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
122	H30.2.1	ズッキーニ	農産物	一般食品	栃木県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
123	H30.2.1	ウド	農産物	一般食品	東京都	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
124	H30.2.1	芽キャベツ	農産物	一般食品	静岡県	3.6Bq/kg未満	3.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
125	H30.2.6	ニシン	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
126	H30.2.6	マコガレイ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	4.1Bq/kg	25Bq/kg未満
127	H30.2.8	ゴマサバ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
128	H30.2.8	ダイコン	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
129	H30.2.8	ニンジン	農産物	一般食品	千葉県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
130	H30.3.1	ダイコン	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
131	H30.3.1	ニンジン	農産物	一般食品	千葉県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
132	H30.3.6	キュウリ	農産物	一般食品	埼玉県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
133	H30.3.6	キャベツ	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	H30.3.6	タマネギ	農産物	一般食品	静岡県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
135	H30.3.6	ホウレンソウ	農産物	一般食品	茨城県	3.4Bq/kg未満	2.8Bq/kg未満	25Bq/kg未満
136	H30.3.6	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
137	H30.3.13	ニシン	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
138	H30.3.13	メカブ	水産物	一般食品	岩手県	3.2Bq/kg未満	2.7Bq/kg未満	25Bq/kg未満
139	H30.3.13	ヤリイカ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
140	H30.3.13	タラ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/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 検 体 数	数 項 目 数	残 留 動 物 用 医 薬 品	残 留 農 薬	貝 毒 ・ ふ ぐ 毒	そ の 他	総 検 体 数	数 項 目 数	細 菌	大 腸 菌	大 腸 菌 群	サ ル モ ネ ラ 属 菌	カ ン ピ ロ バ ク タ ー	腸 管 出 血 性 大 腸 菌 O 1 5 7	そ の 他 の 腸 管 出 血 性 大 腸 菌	
総	数	38	1,062	35	1,052	163	880	4	5	3	10	-	-	-	2	2	1	5
魚	介	3	15	3	15	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚	介	1	3	1	3	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉	食	6	80	4	76	76	-	-	-	2	4	-	-	-	2	2	-	-
	卵	4	72	4	72	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷	無	3	6	3	6	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	食	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青	野	20	880	20	880	-	880	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	果	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬	物	1	6	-	-	-	-	-	-	1	6	-	-	-	-	-	1	5
拭	取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

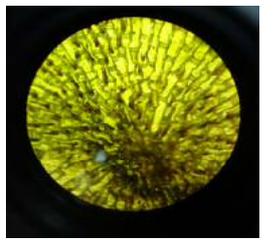
注：（ ）内は違反件数・陽性検体数の再掲

6 違反食品等

食品表示法に違反する食品を7件発見した。

年 月	食品の種類	内容	処置
29年 4月	紫イカトンビ串 (加工魚介類(冷凍食品))	製造所所在地及び製造者氏名記載欠落 凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別途の記載欠落 (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
29年 7月	はちみつ(3品目) (瓶詰食品)	製造者氏名名称の記載不適 事項名の記載不適 (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
29年 12月	くず湯 抹茶 (その他食品)	賞味期限以外の表示の欠落 (食品表示法 第5条違反、食品表示基準第3条第1項不適)	当該品の販売中止
29年 12月	あんぽ柿 (果実加工品)	食品添加物の使用用途表示の欠落 (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
29年 12月	干し柿 (果実加工品)	食品添加物の物質名表示の欠落 (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
29年 12月	紀州南高梅(2品目) (果実加工品)	製造者氏名名称の記載不適 (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
30年 1月	厚焼玉子 (加熱そうざい)	期限表示の不適 (賞味期限と消費期限表示の混在) (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

7 苦情・相談

No.	苦情・相談内容	調査結果	画像
1	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。	
2	クエに黄色い糸状異物が付着しているが何であるか。	直径1.0mm弱の円筒形、長さ1～10cm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。	
3	わかめ表面に白色の円型紋様上の変質部位があり、何であるか。	変質部分は直径1cmほどの白色の円形コロニー状で、鏡検では規則正しい六角形状の区画が認められた。さらに拡大すると一部区画の中に虫体とみられる黒色物質が観察された。そのため、鏡検および文献からヒラハコケムシと推測された。	 

8 衛生教育実施結果

	内容	対象	参加人数
29年7月	衛生講習会 ・食中毒予防等について ・ふぐ加工品製品の取り扱いについて ・その他	水産卸・仲卸業従事者	20
8月	体験学習 ・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	6
11月	衛生講習会 ・食中毒の発生状況について ・食中毒予防について	飲食店従事者	10
合計			36

第3 調査・研究等

1 研究発表

(1) 川崎市健康福祉研究発表会演題

年度	演題名	所属
平成3年	生食用魚介類加工品等の衛生実態について	北部市場食品衛生検査所
平成5年	いか塩辛の低塩化に伴う衛生学的考察-製造実態調査と合わせて-	南部市場食品衛生検査所
平成6年	等電点電気泳動によるフグの魚種鑑別について(第一報)	北部市場食品衛生検査所
	判読不明な表示の実態調査-高齢化社会にむけての-考察-	南部市場食品衛生検査所
平成9年	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学的考察-製造実態調査と合わせて-	南部市場食品衛生検査所
平成6年	等電点電気泳動によるフグの魚種鑑別について	北部市場食品衛生検査所
	判読不明な表示の実態調査-高齢化社会にむけての-考察-	南部市場食品衛生検査所
平成13年	市場を流通する漬物の実態について	南部市場食品衛生検査所
平成14年	生食用鮮魚介類等からのビブリオ属菌検出状況について	北部市場食品衛生検査所
平成19年	北部市場内におけるカラス対策について	北部市場食品衛生検査所
平成29年	川崎市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

(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 放射性物質検出状況

検査を実施した検体において、基準を超える放射性セシウムの検出はなかった。

また、検出状況について、多くは検出下限値以下であったが、59検体（農産物28検体、水産物31検体）において微量の放射性セシウムの検出が認められた（検出率8.5%（農産物6.8%、水産物11.1%）。なお、いずれの検体もスクリーニングレベル（基準値の1/2以上（50Bq/kg））を超える放射性セシウムの検出はなく、精密測定を実施した検体はなかった。

放射性セシウムの検出状況、検出された検体の内訳、年次別推移は以下の通りであった。

(1) 検出状況

表2 農産物及び水産物のセシウム検出状況

	総検体数	基準値を超えた放射性セシウムを検出した検体数	スクリーニングレベルを超えた放射性セシウムを検出した検体数	放射性セシウムを検出した検体数
農産物	412	0 (0.0%)	0 (0.0%)	28 (6.8%)
水産物	280	0 (0.0%)	0 (0.0%)	31 (11.1%)
計	692	0 (0.0%)	0 (0.0%)	59 (8.5%)

(2) 検出された検体の内訳

表3 農産物及び水産物のセシウム検出検体の内訳

品名	検出数及び産地（検出値 (Bq/kg)）	
	Cs-134	Cs-137
さといも類		1 千(2.2)
かんしょ	1 千⑤(2.9)	4 茨(7.2)、千①(2.9)、千②(2.4)、千③(2.3)、千④(2.2)、千⑤(3.5)
こまつな	1 神(2.7)	
ブロッコリー		1 埼(2.4)
レタス	1 茨(3.6)	
ふき		1 群(2.0)
きゅうり	2 埼①(3.7)、埼②(2.9)	
たけのこ		2 神(4.4)、静(2.6)
しいたけ	2 福(2.9)、群①(3.2)、群②(3.3)	4 山(2.2)、福(7.0)、栃(4.5)、群①(6.4)、群②(10.0)
えのきだけ		1 群(2.4)
しめじ		1 茨(3.3)
まいたけ		1 群(6.2)
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)
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	

魚種	検出数及び産地（検出値 (Bq/kg)）	
	Cs-134	Cs-137
イシモチ		1 茨(3.0)
イナダ		1 岩(2.1)
イワシ		1 三南(2.1)
カレイ		4 福(2.0)、日①(2.4)、日②(3.3)、日③(3.4)
サバ		3 三南(2.5)、日(2.0)、静(2.3)
サメ	1 青(5.0)	1 青(8.8)
シラウオ	1 茨(6.4)	1 茨(11)
スズキ		1 三(2.2)
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)
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)
チカ	1 北(3.0)	1 北(3.6)
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)
ワカサギ	2 茨①(2.5)、茨②(5.8)	2 茨①(13.9)、茨②(14)
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、三：三陸沖、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	

(3) 検出状況の年次推移

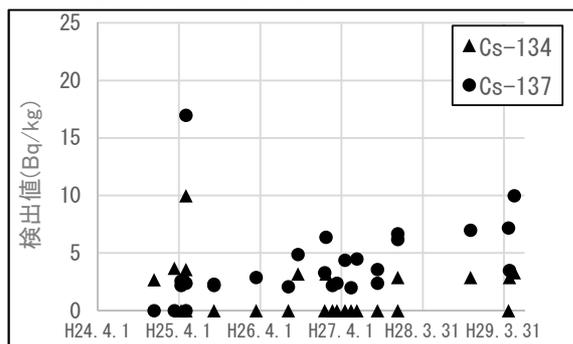


図1 農産物のセシウム検出状況の年次別推移

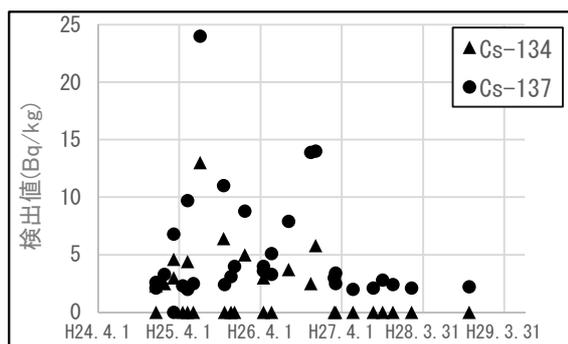


図2 水産物のセシウム検出状況年次別推移

3 検査における課題・留意点

(1) 卸売市場においては、多くは最小の流通単位であってもいわゆる「箱」単位であり、5kgや10kg等の内容量となっている。当所では当該検査の必要検体量を「可食部1kg」とし、必要分のみ採取受領することとしていることから、多くの場合、箱の内容量の一部を採取受領することとなり、余り分は商品価値の少ない、いわゆる乱箱となってしまう。このため、検査頻度と併せて、検体提供者に負担をかけている現状がある。

(2) 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。



(3) 天然放射性核種^(*3)のγ線放出エネルギーと当該検査の測定対象であるCs-134(796keV)またはCs-137(662keV)のγ線放出エネルギーが近接しており、NaIシンチレーションカウンターでは分解能が低いことから、放射性セシウム測定値がこれら一部の天然放射性核種の影響を受けることがある。それぞれの核種の挙動を熟知しながら、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。

(*3) たとえば、ラドン (Rn-222、 $t_{1/2}$ =3.8day、土壌中に存在し空气中に移行することもある) の孫核種であるビスマス (Bi-214、 $t_{1/2}$ =19.9min、609keV、768keVのγ線放出)

【まとめ】

現在までに計692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、天然放射性核種の影響については、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を担保しているが、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6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29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。
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29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いします。

☆平成29年度職員人事異動☆

人事異動に伴い、2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、浅井課長補佐、油田係長、

三亀監視員、池田監視員、飯高監視員、小河内監視員

異動：赤木係長、阿部職員

今年度も検査所業務への御協力をよろしくお願い致します。

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



☆「平成28年度収去検査結果について」

平成28年度は、496検体(4549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451検体(2868項目)、理化学検査は242検体(1674項目)でした。

検査の結果、防ばい剤(防カビ剤)の使用基準違反が1件あり、管轄自治体へ通報を行いました。

	総数	微生物検査	理化学検査	その他の検査
検査検体数	496	451	242	4
検査項目数	4549	2868	1674	7

また、収去検査とは別に食品中の放射能検査を北部市場122検体・南部市場37検体の計159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	122	48	74
南部市場	37	18	19
合計	159	66	93



温度管理に気を付けましょう!



4月は気温が上昇し、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、保冷されていない状態で商品を屋外に放置しておく、といった間に商品温度は上昇してしまいます。

「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。



食品衛生だより

平成29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27日(木)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7日早い発令となりました。

夏期は気温や湿度が高くなり、弁当や魚介類が原因となる黄色ブドウ球菌や腸炎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7日(金)に食品衛生講習会を実施しました★

水産卸・仲卸業者を対象に実施し、出席者は20名でした。食中毒予防について、ふぐ加工製品の取り扱いなどについて講演しました。

次回の衛生講習会のテーマについて、御意見等ございましたらお寄せください。



現在夏期食品一斉監視中です

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29年度 検査所だより 平成29年8月発行 (vol.2)

市場の皆さん、日頃から検査所業務に御協力いただきありがとうございます。

防ごう 食中毒!

夏は気温が高くなり、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌(0157、0111等)、黄色ブドウ球菌や腸炎ピロリ菌などの細菌性食中毒が増加します。食中毒予防の3原則「つけない」「ふやさない」「やっつける」を実施し、食中毒を防ぎましょう。

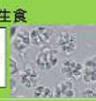


場内は禁煙です!

北部市場では喫煙コーナーを除いて**全て禁煙**です。せり場、水産棟、関連棟、青果棟や食品を取り扱う場所等での禁煙を守りましょう

魚の寄生虫による食中毒について

最近、魚の寄生虫による食中毒が多く、特に**アニサキス食中毒**は平成28年度**食中毒原因の事件数第3位**となっています。また、**新たに食中毒として報告されるようになったクダア食中毒**があります。そこで、この2つの寄生虫による食中毒の特徴と予防方法を比較しました。

	アニサキス食中毒	クダア食中毒
原因	アニサキス(幼虫)が寄生した魚の生食 	クダア・セブテンブクタータが寄生したヒラメの生食 
寄生する魚	サバ、イカ、サンマ、イワシ、アジ、サケなど多数	ヒラメ
症状	激しい腹痛、吐き気、嘔吐等、アレルギー症状(蕁麻疹等)もある	下痢、嘔吐、胃の不快感等

食中毒の予防方法

	アニサキス食中毒	クダア食中毒
冷凍	-20℃・24時間以上	-20℃・4時間以上
加熱	70℃以上	75℃・5分以上
除去	目で確認できるものは取る	不可(クダアは目に見えない)
注意点	酢、ワサビ、醤油等では死なない 肉類は食べない、新鮮な魚を選ぶ	

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29年度 検査所だより 平成29年12月発行 (vol.3)

年末一斉監視が始まりました!
より一層、食品の衛生確保に御協力をお願いします。

ノロウイルスによる食中毒に注意!

神奈川県ノロウイルス食中毒警報発令中
(平成29年12月4日～平成30年3月31日まで)

冬期はノロウイルス食中毒に注意が必要です。ノロウイルス食中毒は、ウイルスが繁殖したカキ等の二枚貝を加熱不十分で喫食することでも発生しますが、食品取扱者がノロウイルスに感染した状態で食品を取り扱い、ノロウイルスのついた食品を喫食することで食中毒が発生する事が多いと言われています。

ノロウイルスに感染しても自覚症状がない場合があり、知らずに食品を汚染してしまうことがあります。

ノロウイルス食中毒 予防のポイント

- 【調理する人の健康管理】**
 - ・ 下痢や嘔吐等の症状がある時は食品を直接取り扱う作業をしない。
 - ・ ノロウイルスに感染しないよう家へも帰る直前の人の健康状態に注意する。
- 【作業前の手洗い】**
 - ・ 手洗いのタイミングは、トイレットに行ったら後、調理室に入る前、調理の盛り付け前、次の調理作業に入る前、加熱工程のない食品を扱う前が重要。
 - ・ 汚れた肌や指、指の指環、指輪の取り、指先、手首、手の甲は念入り!
- 【調理器具の消毒】**
 - ・ 調理器具は洗剤等で十分洗浄する。
 - ・ 器具消毒には最低200ppmの濃度の次亜塩素酸ナトリウムを85℃1分以上の加熱が有効。

届出が必要なふく加工製品の販売について

条例第14条の規定による届出を要するふく加工製品(ふくの処理がされたものを調理し又は加工したものであって密封包装に入れたもの)を販売できるのは、**ふく認証施設とふく加工製品の取扱いは等の届出施設のみ**です。

条例第14条の規定による届出を要するふく加工製品

- ふくの肉を除去し、皮を剥いたもの(のみがきふく等)
皮を剥かず肉のみを除去したものやふくの処理が不完全なものは、ふく加工製品とは認められません。
- 精製 
皮が有価部位とされるフグは、ヒシも有価部位となるので販売出来ません。
*皮が有価なフグ: クサフグ、ゴマフグ、ジョウサイフグ、マフグ等
- ふく刺身 
- その他
ふくちり、焼炊、唐揚げ、天ぷら材料、三枚おろし、ひれ等の水分3%以下及び水分50%を超える鮮魚に該当するもの、ふく皮や正骨を揚げた「ゆびぎ」等

届出のない店舗では大部分のふく加工製品を取り扱うことができません!
取り扱う商品には十分注意して下さい。

表示も注意して下さい!

条例第14条の規定による届出を要するふく加工製品は、食品表示法に基づき表示項目に加えて、容積包装の異なる商標に以下の表示が必要ですが、**完全に除去されたものがふく**などは、「**神奈川県条例に基づくふく処理済**」の文字・記号は、「**標準**」である旨

*****衛生講習会を実施しました*****
11月1日(水)に飲食店の事業者・従事者を対象に食中毒の発生状況や食中毒予防方法について衛生講習会を実施しました。
衛生に関することで取り上げてほしいテーマを随時募集しています。市場内食品衛生監視員に気軽にお声がけください。

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29年度 検査所だより

平成30年8月発行(第41)

食品衛生法等改正の動きについて

国は食品の安全性のさらなる向上を図るため、食品衛生法等の改正の準備を進めており、今般国会で関連する法案が提出されたところです。
この骨子案には、**HACCPによる衛生管理が制度化**されることも記載されています。

平成30年1月16日付 厚生労働省 食品衛生規制見直しに関する骨子案から抜粋

食品衛生規制の見直しに関する骨子案 (食品衛生法等の改正骨子案)

平成30年1月16日
厚生労働省

1. 趣旨

- 前回の食品衛生法等の改正から約15年が経過し、共働き世帯や高齢者単身世帯の増加を背景に、調理食品、外食・中食への需要の増加や健康食品への関心の高まりなど食へのニーズの変化、輸入食品の増加など食のグローバル化の進展といった我が国の食や食品を取り巻く環境が変化している。
- このような変化に伴い、都道府県等を越える広域的な食中毒事象の発生や拡大の防止、下げ止まり傾向である食中毒発生数を抑制する必要があること等を踏まえ、食品等を提供する事業者におけるより一層の衛生管理や、行政による的確な対応が喫緊の課題となっている。
- さらには、2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催や我が国の食品の輸出促進を見据え、国際標準と整合的な食品衛生管理が求められる。

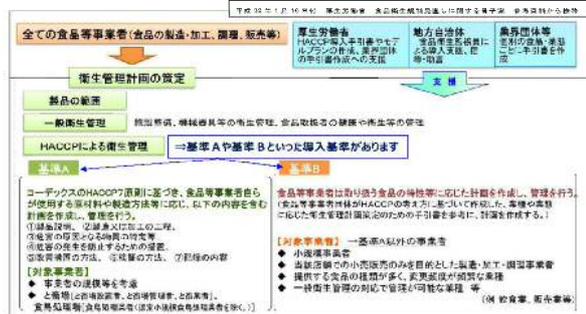
2. 主な改正内容

② HACCP (ハサップ) による衛生管理の制度化

【裏面に骨子案に示されたHACCPに関連する参考資料を掲載します。】

HACCPによる衛生管理の制度化

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point: 危険要因分析・重要管理点)
安全で衛生的な食品を製造するための管理方法のひとつで、問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能なシステムの事です。



現在、具体的な導入方法や対象事業者等について国で検討している段階です。
今からでも始められることとして**普段の衛生管理(一般衛生管理)の再確認をするとともに記録を付ける習慣を身につける**ようにしましょう。
具体的には、
① 毎日始業前にミーティングを行う
② 健康状態の確認と記録
③ 冷蔵・冷凍庫内温度の確認と記録
④ 包丁・まな板等の洗浄や清掃の記録
⑤ 販売商品に適切な表示があるか(特に期限について)確認
等を始めてみましょう。

今後、国の方針が具体的に決まり次第お知らせします!





食 品 衛 生 検 査 所 業 務 概 要

発 行 平 成 30 年 12 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