

平成30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30年度も食にまつわる様々な事件が続きました。広域的発生としては、腸管出血性大腸菌O157の感染事例が相次ぎ、非加熱の野菜類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ました。また、同系列のすし店においてウニが原因と推定される腸炎ビブリオによる食中毒も発生しました。

食中毒の全国報告事件数では、アニサキスによるものは平成29年の230件から平成30年の468件と大幅に増加し、病因物質別事件数でカンピロバクターを超え最多となりました。市内の食中毒も過半数がアニサキスによるものでした。

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、平成30年6月に改正食品衛生法が公布されたことから、HACCPに沿った衛生管理の制度化に向け、業種別手引書を基に周知・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30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。

令和元年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30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	18
6	違反食品等	19
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 3

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



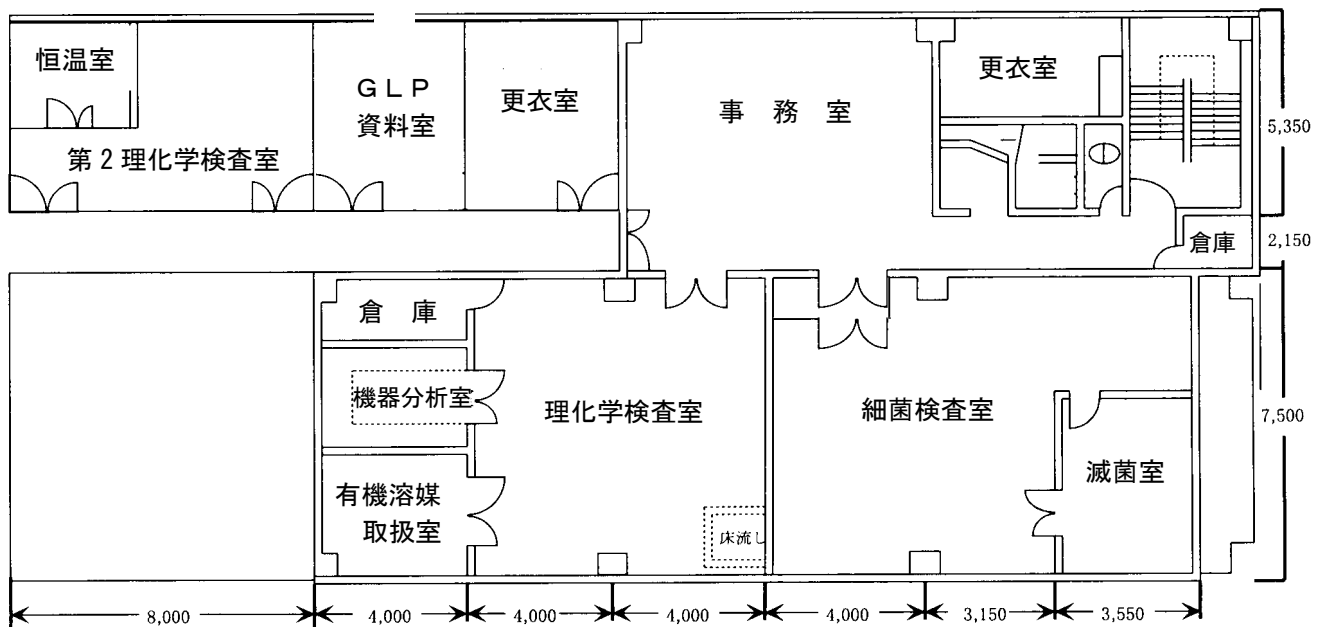
所在地：川崎市宮前区水沢1-1-1

電話：044(975)2245

FAX：044(975)2116

(北部市場の敷地面積：168,587㎡)

検査所平面図（面積363㎡）



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1,918 台	

(川崎市卸売市場概要 平成30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	69社
	水産物部	49	
	花き部	2	
関連業者	食品等販売業	29	71社
	容器包装等販売業	6	
	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30年度)

(3) 取扱量の推移

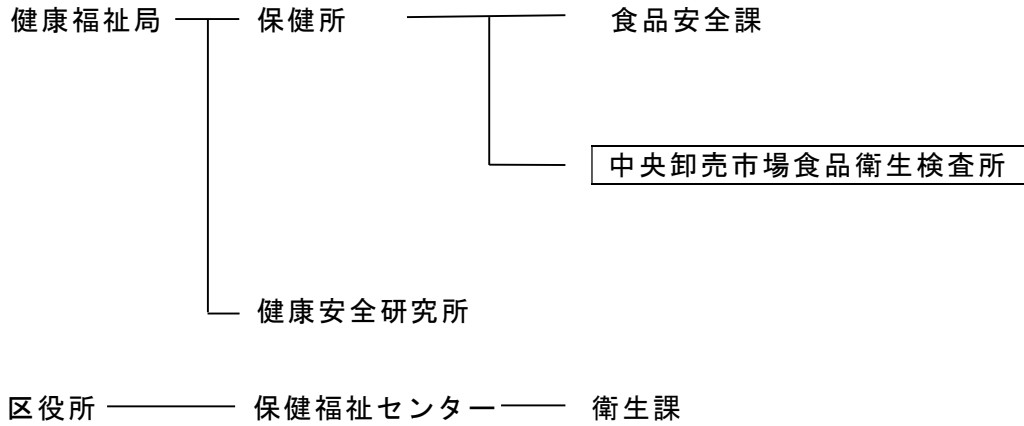
(単位：青果及び水産はトン、花きは千本)

		26年	27年	28年	29年	30年
北部市場	青果	112,008	105,795	98,650	97,467	96,025
	水産	29,166	28,119	27,516	26,756	25,674
	花き	47,803	46,430	40,768	44,096	42,874

(平成30年川崎市卸売市場年報)

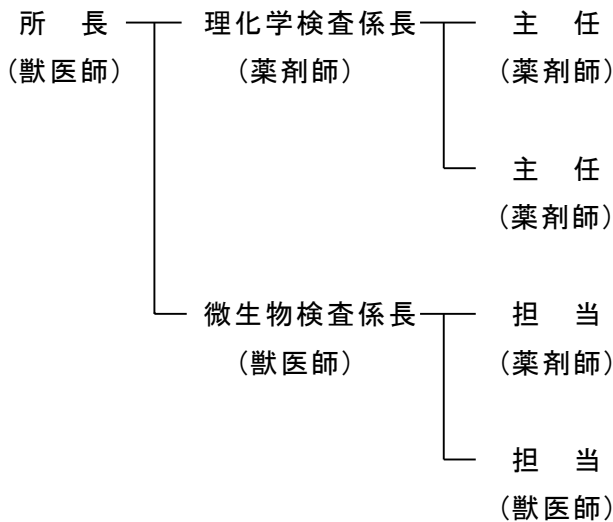
4 食品衛生検査所の目的及び組織（平成30年4月1日現在）

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30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

微生物検査及び理化学検査を実施し、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向上、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、依頼に応じて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30年4月1日現在）

検査区分	機器名	数量
理化学検査	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
	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
	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
	振とう機	2
	電子上皿天秤	4
	顕微鏡	1
	γ線スペクトロメータ	1
微生物検査	電気ふ卵器	4
	乾熱滅菌器	1
	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
	サーマルサイクラー	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30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30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向上を図った。	平成30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30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	冬場のかきをリアルタイムPCR法によって検査を実施した。	平成30年11月 ～平成31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	大阪府において開催された同大会に参加した。	平成30年11月1日 ～11月2日
	全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会	山梨県において開催された同協議会に参加した。	平成30年6月15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）	さいたま市において開催された同連絡会に参加した。	第1回平成30年5月25日 第2回平成31年2月8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	29,414	29,123
飲食店営業	20	287	-
魚介類販売業	84	22,083	22,083
魚介類せり売営業	4	376	376
食品の冷凍又は冷蔵業	5	60	60
喫茶店(自販機)	14	-	-
乳類販売業	6	1,554	1,554
食肉販売業	8	2,072	2,072
食肉処理業	1	259	259
そうざい製造業	2	366	366
氷雪製造業	1	4	-
魚介類加工業(県条例)	2	281	281
ふぐ営業認証店(県条例)	8	2,072	2,072

(平成31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)	115	29,334	26,440
給食施設(事業所)	3	45	-
野菜果物販売業	23	5,957	5,957
そうざい販売業	1	259	259
菓子(パンを含む)販売業	5	1,295	1,295
食品製造業	3	1,036	1,036
上記以外の食品販売業	35	9,024	9,024
器具容器包装販売業	10	2,849	-
ふぐ加工製品販売所(県条例)	35	8,869	8,869

(平成31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
30	中央卸売市場 食品衛生検査所	500	697	2,838	397	2,027	300	811
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	500	2,838	300	811	603	-	-	3	60	14	-	34	12	-	-	-	85	-
魚介類	67	296	31	31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	31	-
生 産 用 具	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
かき	13	104	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	89	604	89	292	267	-	-	-	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加工品	7	15	6	12	-	-	-	-	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-
卵	1	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	2	14	2	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉類	1	7	1	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青果物	51	51	51	51	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	51	-
清涼飲料	11	37	11	37	-	-	-	-	-	-	-	34	-	-	-	-	3	-
菓子	5	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	1	36	1	30	24	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-
レトルト食品	23	301	21	85	63	-	-	-	11	11	-	-	-	-	-	-	-	-
弁当・調理パン	4	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そうざい	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮豆・佃煮	35	212	18	55	54	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉類加工品	60	431	60	191	180	-	-	-	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-
穀類加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
拭取	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具拭取	39	185	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手指拭取	22	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の拭取	6	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
水器具・包装	17	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	397	2,027	396	343	53	371	254	73	53	53	57	285	68	-	13	8
魚介類のうち	36	265	36	36	-	36	-	43	36	36	7	35	-	-	-	-
かき	13	104	13	-	13	13	-	26	13	13	-	-	-	-	13	-
加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	89	312	89	89	-	89	45	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加工品	1	3	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚卵	1	7	1	1	-	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-
魚卵	2	12	2	2	-	2	-	2	2	2	-	-	-	-	-	-
魚卵	1	6	1	1	-	1	-	1	1	1	-	-	-	-	-	-
魚卵	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚卵	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉類	24	240	24	24	-	24	24	-	-	-	24	120	-	-	-	-
肉類	5	50	5	-	5	5	5	-	-	-	5	25	-	-	-	-
肉類	4	12	4	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	2	8	2	2	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	6	24	6	-	6	6	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青果物	5	15	5	-	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	1	6	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	23	216	23	-	23	23	21	-	-	-	21	105	-	-	-	-
清涼飲料水	4	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
弁当・調理パン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
弁当・調理パン	35	157	35	35	-	35	35	-	-	-	-	-	17	-	-	-
煮豆・佃煮	60	240	60	60	-	60	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉類加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
穀類加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	1	3	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
拭取	39	185	39	39	-	39	34	-	-	-	-	-	34	-	-	-
拭取	22	100	22	22	-	22	17	-	-	-	-	-	17	-	-	-
拭取	6	18	6	6	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷雪	17	36	18	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷雪	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷雪	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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	0	13	13 (1)	13	13
11 月	4	4	4	4	4	0	4	4 (1)	4	4
12 月	5	5	5	5	5	0	5	5	5	5
1 月	4	4	4	4	4	0	4	4	4	4

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	12	0
	岡山県産	1	0

(3) 魚介類及びその加工品の微生物検査結果

	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オ	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	159	725	159	159		47	40	40	7	35	159	75	4
鮮魚介類 (かき除く)	36	265	36	36	-	43	36	36	7	35	36	-	-
魚介類 加工品	魚肉ねり製品	89	312	89	89	-	-	-	-	-	89	45	-
	しらす	1	7	1	1	-	1	1	1	-	1	1	-
	魚卵	3	18	3	3	-	3	3	3	-	3	-	-
	佃煮	25	100	25	25	-	-	-	-	-	25	25	-
	その他	5	23	5	5	-	-	-	-	-	5	4	4

(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20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	20	
赤貝	4	3.0未満(3)、6.1(1)
生かき	13	3.0未満(12)、3.6(1)
アオヤギ舌切	2	3.6(2)
アオヤギ貝柱	1	3.0未満(1)

(5) 食肉の微生物検査結果

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 (32)	24	24 (19)	24 (10)	24 (3)	24	120
牛肉	4	40 (5)	4	4 (3)	4 (2)	4	4	20
豚肉	8	80 (7)	8	8 (4)	8 (3)	8	8	40
鶏肉	12	120 (20)	12	12 (12)	12 (5)	12 (3)	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	0.00011~0.00025	0.00071~0.0014
		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	0.00054~0.0015	0.0011~0.0012
		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~0.00050	不検出	0.00018~0.00083	0.00084~0.0018
		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	フィリピン、グアテマラ			

(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85件（農産物54件、水産物31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・ 製造者・販売者等の所在地	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	H30.4.17	イナダ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
2	H30.4.17	アジ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
3	H30.4.24	シユンギク	農産物	一般食品	千葉県	3.1Bq/kg未満	2.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
4	H30.4.24	ダイコン	農産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
5	H30.4.24	ブロッコリー	農産物	一般食品	埼玉県	3.6Bq/kg未満	3.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
6	H30.4.24	ネギ	農産物	一般食品	埼玉県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
7	H30.4.24	ニラ	農産物	一般食品	栃木県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
8	H30.4.24	ハウサイ	農産物	一般食品	茨城県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
9	H30.4.24	キャベツ	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
10	H30.5.10	カツオ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
11	H30.5.10	キンキ	水産物	一般食品	宮城県	5.4Bq/kg未満	4.7Bq/kg未満	25Bq/kg未満
12	H30.5.10	マダイ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
13	H30.5.24	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
14	H30.6.5	アイナメ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
15	H30.6.5	マガレイ	水産物	一般食品	福島県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
16	H30.6.5	ヒラメ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
17	H30.6.12	ニンジン	農産物	一般食品	千葉県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
18	H30.6.12	ハウレンソウ	農産物	一般食品	栃木県	3.0Bq/kg未満	2.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
19	H30.6.12	キャベツ	農産物	一般食品	茨城県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
20	H30.6.12	コマツナ	農産物	一般食品	茨城県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
21	H30.6.12	エノキタケ	農産物	一般食品	長野県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
22	H30.6.12	チンゲンサイ	農産物	一般食品	群馬県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
23	H30.6.12	ナス	農産物	一般食品	群馬県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
24	H30.7.3	パレイショ	農産物	一般食品	茨城県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
25	H30.7.3	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
26	H30.7.12	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
27	H30.7.12	トビウオ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
28	H30.7.12	マコカレイ	水産物	一般食品	福島県	2.3Bq/kg未満	3.3Bq/kg	25Bq/kg未満
29	H30.8.7	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
30	H30.8.7	サバ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
31	H30.8.21	キュウリ	農産物	一般食品	福島県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
32	H30.8.21	トマト	農産物	一般食品	福島県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
33	H30.8.21	ピーマン	農産物	一般食品	福島県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
34	H30.8.21	パプリカ	農産物	一般食品	茨城県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
35	H30.8.21	トウガン	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
36	H30.8.21	ナス	農産物	一般食品	群馬県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
37	H30.8.21	スイカ	農産物	一般食品	山形県	3.0Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
38	H30.9.13	マツダイ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
39	H30.9.13	キンキ	水産物	一般食品	岩手県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
40	H30.9.20	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
41	H30.10.2	カツオ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
42	H30.10.16	ダイコン	農産物	一般食品	山形県	2.9Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
43	H30.10.16	ブロッコリー	農産物	一般食品	埼玉県	3.3Bq/kg未満	2.7Bq/kg未満	25Bq/kg未満
44	H30.10.16	エノキタケ	農産物	一般食品	群馬県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
45	H30.10.16	インゲン	農産物	一般食品	福島県	2.8Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
46	H30.10.16	ゴボウ	農産物	一般食品	青森県	2.9Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
47	H30.10.16	ニンニク	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	H30.10.16	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
49	H30.10.16	リンゴ	農産物	一般食品	山形県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
50	H30.11.8	ヒラメ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
51	H30.11.8	サゴシ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
52	H30.11.8	ジンドウイカ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
53	H30.11.15	ニンジン	農産物	一般食品	千葉県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
54	H30.11.15	キュウリ	農産物	一般食品	埼玉県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/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・ 製造者・販売者等の所在 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	H30.12.13	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
56	H30.12.13	サツマイモ	農産物	一般食品	千葉県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
57	H30.12.13	ハクサイ	農産物	一般食品	茨城県	2.4Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
58	H30.12.13	ミズナ	農産物	一般食品	茨城県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
59	H30.12.13	カブ	農産物	一般食品	千葉県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
60	H30.12.13	ネギ	農産物	一般食品	埼玉県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
61	H30.12.13	ミツバ	農産物	一般食品	千葉県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
62	H30.12.13	リンゴ	農産物	一般食品	山形県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
63	H30.12.18	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
64	H30.12.18	セイゴ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
65	H30.12.18	キンメダイ	水産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
66	H31.1.10	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
67	H31.1.10	ジンドウイカ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
68	H31.1.10	メカブ	水産物	一般食品	宮城県	4.0Bq/kg未満	3.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
69	H31.1.17	ニンジン	農産物	一般食品	千葉県	3.0Bq/kg未満	2.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
70	H31.2.19	キャベツ	農産物	一般食品	千葉県	3.2Bq/kg未満	2.8Bq/kg未満	25Bq/kg未満
71	H31.2.19	キャベツ	農産物	一般食品	神奈川県	3.2Bq/kg未満	2.7Bq/kg未満	25Bq/kg未満
72	H31.2.19	シュンギク	農産物	一般食品	群馬県	3.2Bq/kg未満	2.7Bq/kg未満	25Bq/kg未満
73	H31.2.19	シュンギク	農産物	一般食品	千葉県	2.8Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
74	H31.2.19	コマツナ	農産物	一般食品	茨城県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
75	H31.2.19	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
76	H31.2.19	キュウリ	農産物	一般食品	福島県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
77	H31.2.26	クロマル	水産物	一般食品	福島県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
78	H31.2.26	ハバガレイ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
79	H31.2.26	ゲンゲ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
80	H31.3.5	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
81	H31.3.5	シイタケ	農産物	一般食品	岩手県	2.7Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
82	H31.3.5	レンコン	農産物	一般食品	茨城県	2.3Bq/kg未満	4.2Bq/kg	25Bq/kg未満
83	H31.3.12	メカブ	水産物	一般食品	岩手県	3.7Bq/kg未満	3.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
84	H31.3.12	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
85	H31.3.12	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

(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	総項目数	残留動物用医薬品	残留農薬	貝毒・ふぐ毒	その他	総検体数	総項目数	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O157	その他の腸管出血性大腸菌
総数	34	980	34	980	204	770	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類加工品 (ふぐ加工製品含む)	2	28	2	28	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉食類	4	76	4	76	76	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
鶏卵	4	72	4	72	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	2	4	2	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
無加熱摂取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前未加熱	3	30	3	30	28	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生食用冷凍鮮魚介類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青果物	19	770	19	770	-	770	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
拭取り	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

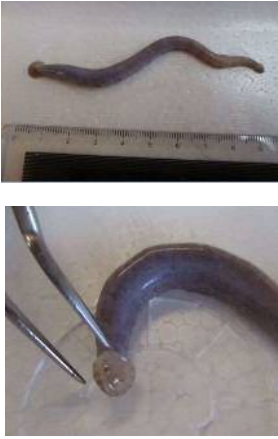

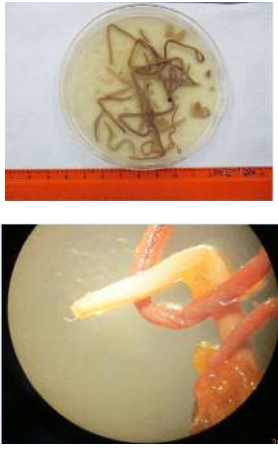
注：()内は違反件数・陽性検体数の再掲

6 違反食品等

食品表示法に違反する食品を2件発見した。

年 月	食品の種類	内容	処置
30年 7月	飲料等（炭酸飲料）	アスパルテームを使用するも、L-フェニルアラニン化合物を含む旨の表示なし （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
30年 12月	加工魚介類	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

7 苦情・相談

No.	苦情・相談内容	調査結果	画像
1	<p>魚の入っていた発泡スチロールから寄生虫のような生き物を見つけた。何であるか。</p>	<p>大きさ約7~8cm、茶褐色、先端に円盤状の吸盤がついている細長い生き物であった。鏡検及び文献からカニビル的一种であると推測された。</p>	
2	<p>冷凍輸入品の甘エビにコブ状の物ができていた。何であるか。</p>	<p>コブ状の物を切開すると、長さ6mm白色で中心部が深緑色の細長い形状の物と、縦2cm横1.5cm白色で中心部が深緑色の卵円のような形状の物が発見された。鏡検及び文献から、エビヤドリムシの雌雄と推測された。</p>	
3	<p>取引先より、ブリの加熱調理後、血合いから糸状の異物が発見されたとの連絡を受けた。何であるか。</p>	<p>直径約2mmのものであり、橙赤色の色調であった。長さは折りたたまれた状態であり、不明であった。鏡検により体表にクチクラ性の疣状小突起が散在しており、ブリ糸状虫であると推測された。</p>	

8 衛生教育実施結果

	内容	対象	参加人数
30年7月	衛生講習会 ・食中毒予防等について ・食品営業に関わる確認事項について ・その他	水産卸・仲卸業営業者並びに従事者	17
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	12
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 ・その他	飲食店営業者並びに従事者	6
3月	衛生講習会 ・HACCPについて ・食品表示法について ・その他衛生事項	関連棟（飲食店を除く）の営業者並びに従事者	7
合計			42

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
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 検査所だより

食品衛生だより

平成30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30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30年度川崎市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いたします。

☆平成30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

野崎所長、浅井課長補佐、油田係長、
三宅監視員、池田監視員、小河内監視員、田中監視員

異動：森脇所長、飯高監視員

今年度も検査所業務への御協力をよろしくお願いいたします。

検閲先URL: <http://www.city.kawasaki.jp/shanets/category/46-1-6-0-0-0-0-0-0.html>

検査所のIPも
よろしくお願いいたします

☆「平成29年度取去検査及び放射能検査の結果」

平成29年度は、412検体(3700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357検体(2102項目)、理化学検査は195検体(1698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
検査検体数	412	357	195
検査項目数	3700	2102	1698

また、取去検査とは別に食品中の放射能検査を140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	114	43	71
南部市場	26	7	19
合計	140	50	90

☆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。適切な温度で保管していないと、商品の鮮度が落ちるだけでなく、食中毒菌が増殖し食中毒の原因となることがあります。

「要冷蔵」、「10℃以下保存」、「-15℃以下保存」等商品の保存方法をよく確認し、適切な温度で保管してください。

☆タバコについて

市場内は禁煙です。加熱式タバコも禁煙の対象となります。御協力のほどよろしくお願いいたします。

タバコは喫煙コーナーで
お願いします。

☆HACCP 制度化に関する現状

食品衛生法等の一部を改正する法律案（HACCP 制度化に関する条文を含む）は現在、参議院で審議中です。（平成30年4月11日現在）

食品衛生だより

平成30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19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8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(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ました。食中毒予防及び食品営業に関わる確認事項について講演しました。

今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。

2 検査所だより

食品衛生だより

平成30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30年10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。秋になり日に日に涼しさが増してきました。引き続き、食品の温度管理に御注意をお願いします。さらに、秋はノロウイルスが流行し始めるシーズンです。食品等の衛生的な取扱いについても、より一層の御注意をお願いします。

最近の食中毒事件から

「うなぎのかば焼きによる集団食中毒事件」

今年7月、愛媛県今治市で「うなぎのかば焼き」による集団食中毒事件が発生しました。原因はサルモネラ属菌でした。

販売数：約1300食 患者数：194人（そのうち入院患者数23人）

症状：嘔吐、下痢、発熱

サルモネラ属菌は加熱で死滅しますが、なぜ火を通したうなぎのかば焼きで、集団食中毒事件が起きたのでしょうか？
次の2点により、汚染が拡大したとの推測が報道されています。

- ① 担当者が生のうなぎを触った後に、焼いた後のうなぎを触ってサルモネラ属菌を移した。
- ② 生のうなぎを扱う人と他の人が使用した手袋を同じ水で洗ったことにより、汚染が広がった。

つまり、手や水を介してうなぎについていたサルモネラ属菌が、かば焼きに移ってしまった可能性があるということでした。これは、食中毒予防3原則の「**つけない**」が守られていなかったということになります。

★ **市場内でも、未包装の加工食品が生の魚介類と一緒に陳列されていることがあります。2次汚染には十分注意してください。また、貝による海水吐き出しでも汚染が広がる可能性がありますので、注意しましょう。**

食品衛生だより

平成30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30年10月発行 (vol.2)

「回転すしチェーンでの集団食中毒事件」

今年8月から9月にかけて、回転すしチェーン店の関連申請書の複数の店舗で腸炎ビブリオ属による食中毒事件がありました。原因は調査中ですが、保健所による調査結果と食材の社内検査では、すしネタとして提供された生ウニから腸炎ビブリオ属が検出されています。腸炎ビブリオ属は温度管理を怠ると短時間で爆発的に増殖するので、「**ふやさない**」が重要な対策になります。

★**市場内でも温度管理には十分注意してください！！**

これらの事例を念頭におきながら、食中毒予防の3原則「**つけない**」「**ふやさない**」「**やっつける**」をしっかりと実践しましょう！！

神奈川県から7月19日に発令された食中毒警報は、現在（10月15日）も発令中です。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。

「食中毒予防3原則」

1. **菌をつけない**
 - ・手洗いや作業の洗浄及び消毒の徹底 ・まな板や包丁など調理器具の使い分け
 - ・食品等の衛生的な管理 ・従事者の体調管理及び体調不良者の食品取扱い業務への自粛
2. **菌をふやさない**
 - ・商品の温度管理（冷蔵・冷凍する、常温で放置しない）
 - ・冷蔵庫に詰め込み過ぎない！ ・しっかりと氷をつぎます！
3. **菌をやっつける**
 - ・食品をよく加熱する（中心部75℃、1分以上）等
 - ・消毒薬などによる殺菌等

実施しました

- ① 食品衛生講習会を7月6日（金）に開催しました。水産卸売業・仲卸業の事業者及び従事者を対象として行いました。当日は17名の参加がありました。
- ② 「夏休み市場食品衛生検査所体験」を8月2日（木）に開催しました。市内の小中学生と保護者合計12名の方が参加し、検査体験を行いました。

HACCP 制度化に関する現状

食品衛生法等の一部を改正する法律（HACCP 制度化に関する改正を含む）が、平成30年6月13日公布されました。施行期日は、公布の日（平成30年6月13日）から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日となっています。

今後も衛生講習会及び検査所だより等により、HACCPに関する情報を発信してまいります。

食品衛生だより

平成30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30年12月発行 (vol.3)

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。現在、**年末一斉監視中**です。年末に向けて食品の流通量が増えてきますが、より一層、衛生的な取扱いをお願いします。

ノロウイルス食中毒警戒情報が神奈川県から発令されています。発令期間は、平成30年11月12日（月）から平成31年3月31日（日）までです。

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。食品等の取扱いと体調管理には十分に注意してください。

ノロウイルス食中毒事件簿（原因は意外な食品だった！）

平成29年1～3月、和歌山県や東京都などで給食を食べた小中学生1,900人以上が食中毒症状（下痢・おう吐等）を起こしました。調査の結果、なんと原因は**刻みりのり**でした。刻みりのり加工業者では、作業をしていた平成28年12月頃、作業中に吐き気の症状がありました。しかし、他の人に交代することもなく、素手で作業をしていました。また製断機からノロウイルスが検出されました。以上のことから、ノロウイルスは人から製断機を経て刻みりのりを汚染したと推測されました。

ここがポイント！

ノロウイルス食中毒予防4原則は、「**つけない**」「**待たさない**」「**ひろげない**」「**やっつける**」です。今回の事例は4つすべて守られています。特に、**体調不良時（下痢・おう吐等）は食品の取り扱い作業を控える**など、日頃から従事者の健康状態の把握に努めましょう！

さらに具体的な対策は次のページへ！

食品衛生だより

平成30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30年12月発行 (vol.3)

「回転すしチェーンでの集団食中毒事件」

ノロウイルス食中毒は、どのように予防すれば良いのでしょうか？

1. 食事や調理の前、トイレの後等には、必ず手を洗いましょう。
2. 下痢やおう吐等の症状がある場合には、食品を直接取り扱う作業は控えましょう。
3. 加熱が必要な食品は、中心部までしっかりと加熱して食べましょう。
4. 盛り、まな板等の調理器具等は使用後に洗浄、殺菌しましょう。
5. おう吐物等は適切に処理し、感染を広げないように塩素系消毒薬や熱湯等による消毒を行いましょう。

知っていますか？アニサキス

昨年の全国における食中毒発生状況の事件数でワースト2位がアニサキスです。230件発生しています。まずは、アニサキスについて知りましょう！

アニサキスの特徴

- ・寄生虫（線虫）
- ・体長：約2cm～3cm
- ・色調：半透明白色
- ・アニサキスが寄生している主な魚介類：サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど（※）
- ※これ以外でも寄生している可能性があります。
- ・魚介類の内臓表面や筋肉中に渦巻状になって寄生しています。

アニサキス食中毒の症状

- ・アニサキスが人の胃や腸壁にもぐりこみ、胃腸炎を引き起こします。
- ・急性胃アニサキス症（ほとんどの事例がこちら）
- 食後2～8時間後、激しいみぞおちの痛み、吐き気、おう吐
- ・急性腸アニサキス症
- 食後10時間以降に、激しい腹痛、腸膜炎症状

アニサキス食中毒の予防（以下の方法を有効とされています）

- ・新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。内臓を生で食べない。
- ・アニサキスを目視で取り除く。
- ・冷凍する（-20℃で24時間以上）
- ・加熱する（70℃以上又は60℃1分）

実施しました

飲食店業の事業者及び従事者を対象に、食品衛生講習会を10月31日（水）に開催しました。食品衛生講習会への御参加及び御要望等、随時募集中です。

HACCP 制度化に関する現状

食品衛生法等の一部を改正する法律が公布されたことを受け、HACCP 制度化についてはパブリックコメント及び政令の公布が2019年の1月から6月の間に実施される予定です。政令が公布されることにより、詳細が示される予定です。

アニサキスの写真

2 検査所だより

平成31年3月発行 (vol.4)

食品衛生だより

平成30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

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。まだまだ寒い日が続きますが、引き続き体調管理に気をつけて食品の衛生的な取扱いを行っていただくよう、よろしくお願ひします。

HACCP (ハザップ) って何?

最近、HACCPという言葉を聞いたけど、どういう意味が教えて欲しいな。市場にも関係があるの?

はい、市場にも関係があります。今後、**食品等事業者はすべてHACCPに沿った衛生管理を行うこととなります。**では、HACCPとは何なのか? 基礎的な部分を説明いたします。

「HACCPとは何?」

HACCPは日本語で「危害要因分析重要管理点」と言います。食品を食中毒防止、異物防止等に提供するためのシステムです。食中毒防止のためにNASA (米国防空宇宙局) が1960年代に開発しました。

「なぜHACCPなのか?」

「食中毒が減少しないこと」「食品流通のグローバル化に伴い、日本の食品衛生と国際標準との整合性が求められること」などにより、食品衛生法が改正されHACCPに沿った衛生管理が行われることになりました。

「何をやるの?」

作業ごとの手順を統一して「**文書化 (マニュアル化)**」し、衛生管理等に関して実施した事業や結果等を「**記録**」することが前提です。つまり「**衛生管理**」を「**見える化**」することです。

「今後のスケジュールは?」

今年の夏までに政省令が公布され、施行日 (HACCPスタート日) が決定されます。ただし施行日から1年間は移行期間が設定される予定です。これらから、**少なくとも2021年前半には完全施行**になると思われます。

上で示した「**衛生管理**」の「**見える化**」には、「日々の日常的な衛生管理」と「**文書化**」そして「**記録**」が大変重要です。これを踏まえて、まずは基本的なこと (**手洗い・健康確認・温度の記録等**) から始めてみてはいかがでしょうか?

今後も検査所だより等で最新情報を発信していきます。

食品の表示に関する注意事項

表示は、商品に関する重要な情報です。重要な事例・注意すべき事例について以下の通りまとめました。販売している商品の表示について、今一度確認してみましょう!

① 温度帯変更商品に期限等表示がない事例

例: -18℃ (冷凍の商品) → 保存温度の変更 → 例: 5℃ (冷蔵の商品)

冷凍から冷蔵へ温度帯を変更した場合、メーカーの指示に従った**消費期限又は賞味期限**、**保存方法**を商品に表示し、その記録 (いつ変更したか) も店に残します。

② 小分け商品に表示がない事例

大箱の商品 → 小分け販売へ変更 → 小分け商品

大箱の食品を小分けして販売する場合、小分け商品にも原則として**表示が必要**となります。

③ 日本語表示がない事例

ABCDEF GHIJKL
・
・
・
商品の表示例

日本語表示が必要です。輸入食品であっても日本語で表示します。

表示に関するルールは他にもたくさんあります。食品表示基準 Q&A などをよく確認し、販売するようよろしくお願いいたします。

医薬物の適正管理について

カラスや猫等が店舗に近寄らないよう、医薬物は適正に管理しましょう。たとえば魚眼等は魚眼専用集積所へ廃棄するなど、餌になるような廃棄物を放置しないようお願いします。また、閉店後は店舗内を清掃し衛生的な状態を維持しましょう!!



食 品 衛 生 検 査 所 業 務 概 要

発 行 令 和 元 年 1 2 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