

令和元年度
(2019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

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	令和元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	22

第3 調査・研究等

1 研究発表	2 3
(1) 川崎市健康福祉研究発表会演題	2 3
(2) 全国食品衛生監視員研修会関東ブロック研修大会演題	2 3
(3) 全国食品衛生監視員研修会演題	2 3
2 検査所だより	2 4

第1 食品衛生検査所の沿革及び概要

1 沿革

- 昭和32年 3月 中央卸売市場（現在の南部市場）開設。中央保健所（現在の川崎区役所保健福祉センター）が食品衛生監視員を派遣し、食品の収去及び監視指導を実施してきた。
- 昭和42年 4月 御幸保健所（現在の幸区役所保健福祉センター）開設に伴い所轄が同保健所に移管された。
- 昭和45年 5月 中央卸売市場は取扱量の増加に伴い、御幸保健所からの出張監視では対応が困難となったため、市場衛生検査室（当時の衛生局管理部衛生課所属）を水産仲卸棟2階に設置、職員2名を常駐させ市場内の監視指導及び収去検査業務を開始した。
- 昭和47年 4月 市場衛生検査室に担当係長を配置し、検査室専任が3名となった。
- 昭和49年 4月 市場衛生検査室が川崎市中央卸売市場食品衛生検査所に格上げされ、所長（課長級）、係長1名、監視員2名の4名体制となった。
- 昭和54年 5月 施設狭隘のため、場内別区画へ移転。検査機能の充実を図った。
- 昭和57年 7月 北部市場開設に伴い北部市場食品衛生検査所が設置され、所長、係長2名、監視員3名の計6名が配属され、業務を開始した。同時に中央卸売市場食品衛生検査所は、南部市場食品衛生検査所と改称された。
- 昭和62年 4月 北部市場食品衛生検査所に監視員が1名増員され、所長以下7名体制となった。
- 平成5年 4月 南部市場食品衛生検査所に監視員が1名増員され、所長以下5名体制となった。
- 平成10年 11月 北部市場水産棟にふぐ処理場完成。
- 平成11年 11月 北部市場水産棟に低温せり場完成。
南部市場水産棟にふぐ処理場及び低温せり場完成。
- 平成15年 3月 北部市場食品衛生検査所にG L P資料室整備。
- 平成15年 9月 南部市場第2冷蔵庫完成。
- 平成16年 9月 北部市場まぐろ低温卸売場完成。
- 平成19年 4月 南部市場の地方卸売市場化に伴い、地方卸売市場南部市場食品衛生検査所へ組織名称の変更。
- 平成21年 4月 組織改編のため北部市場食品衛生検査所と南部市場食品衛生検査所が統合され、中央卸売市場食品衛生検査所と中央卸売市場食品衛生検査所南部分室となった。同時に、所長、係長3名、監視員7名の計11名体制となった。
- 平成25年 4月 南部分室廃止に伴い南部市場における業務は健康危機管理担当食品安全担当食品専門監視担当に移管され、中央卸売市場食品衛生検査所は所長、係長2名、監視員4名の計7名体制となった。

2 施設配置図及び食品衛生検査所の平面図

川崎市中央卸売市場食品衛生検査所



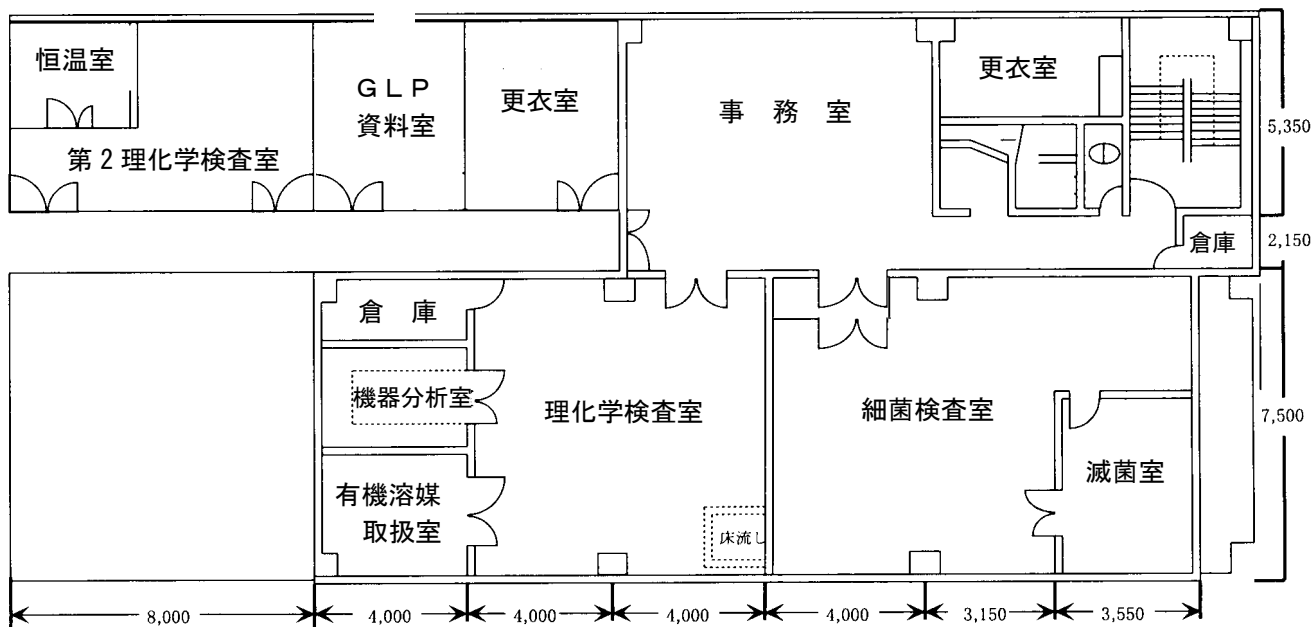
所在地：川崎市宮前区水沢1-1-1

電話：044(975)2245

FAX：044(975)2116

(北部市場の敷地面積：168,587 m²)

検査所平面図 (面積 363 m²)



3 市場施設の概要

(1) 主要施設 (単位：㎡)

区分	北部市場	
敷地面積	168,587	
管理棟	(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 2020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	19	68社
	水産物部	47	
	花き部	2	
関連業者	食品等販売業	32	71社
	容器包装等販売業	5	
	運送業	4	
	冷凍・冷蔵業	1	
	飲食店	13	
	その他	16	

(川崎市卸売市場概要 2020年度)

(3) 取扱量の推移

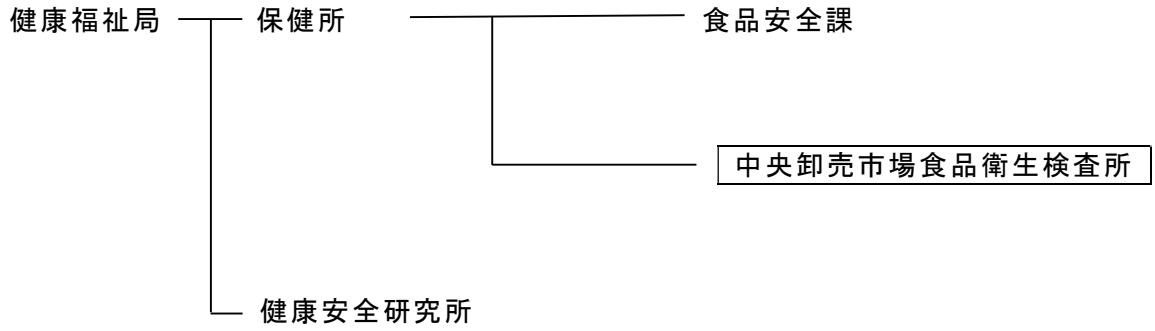
(単位：青果及び水産はトン、花きは千本)

		27年	28年	29年	30年	31年
北部市場	青果	105,795	98,650	97,467	96,025	96,204
	水産	28,119	27,516	26,756	25,674	25,629
	花き	46,430	40,768	44,096	42,874	39,914

(令和元年(平成31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31年4月1日現在）

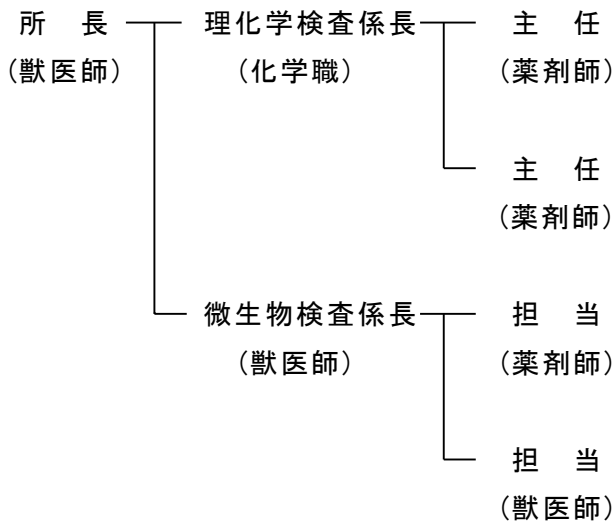
中央卸売市場食品衛生検査所は、中央卸売市場北部市場において食品衛生法等に基づき場内営業施設等の監視指導及び食品等の収去検査を実施し、市場を流通する食品の安全確保を目的として設置されている。



区役所 ———— 地域みまもり支援センター ———— 衛生課

5 食品衛生検査所職員内訳（平成31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 早期監視

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31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	2
	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	1
	塩分濃度計	2
	超音波洗浄器	3
	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
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
pHメーター		1
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
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 令和元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。	令和元年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。	令和元年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。	令和元年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。	令和元年10月 ～令和2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	静岡県において開催された同大会に参加した。	令和元年11月7日 ～11月8日
	全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会	柏市において開催された同協議会に参加した。	令和元年6月28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）	川崎市にて同連絡会を開催した。	第1回令和元年5月24日 第2回令和2年2月7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)	158	28,172	28,017
飲食店営業	20	145	-
魚介類販売業	85	20,503	20,501
魚介類せり売営業	4	432	432
食品の冷凍又は冷蔵業	5	11	8
喫茶店(自販機)	12	1	1
乳類販売業	6	1,499	1,497
食肉販売業	9	2,128	2,126
食肉処理業	2	369	369
そうざい製造業	2	520	520
氷雪製造業	1	2	1
魚介類加工業(県条例)	4	805	805
ふぐ営業認証店(県条例)	8	1,757	1,757

(令和2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)	118	28,737	25,870
給食施設(事業所)	3	23	-
野菜果物販売業	24	5,842	5,840
そうざい販売業	1	260	260
菓子(パンを含む)販売業	5	1,302	1,300
食品製造業	4	1,147	1,147
上記以外の食品販売業	36	9,195	9,192
器具容器包装販売業	11	2,837	-
ふぐ加工製品販売所(県条例)	34	8,131	8,131

(令和2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		微生物検査		理化学検査	
			延検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数
1	中央卸売市場 食品衛生検査所	513	727	2,941	425	2,060	302	881
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	513	2,941	302	881	653	-	-	11	76	25	-	34	12	-	-	-	70	-
魚介類	56	231	24	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24	-
生 魚	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
かき	11	88	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生食用加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
殻付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	96	613	96	325	288	-	-	-	37	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚肉ねり製品	6	12	6	12	-	-	-	-	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-
煮干し	5	35	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加工品	4	36	4	8	-	-	-	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
たらこ	1	9	1	2	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
すじこ・いくら	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
卵の数	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉類	23	230	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食肉製品	6	86	6	26	18	-	-	6	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
鶏卵	4	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
無加熱	3	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前加熱	5	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前未加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青果物	45	45	45	45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	45	-
野菜	9	35	9	35	-	-	-	-	-	-	-	34	-	-	-	-	1	-
果物	1	1	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	2	48	2	40	32	-	-	-	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子	22	328	22	102	66	-	-	-	15	21	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	4	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
レトルト食品	1	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
弁当・調理パン	48	245	12	36	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そうざい	51	366	51	162	153	-	-	-	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮豆・佃煮	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉類加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
穀類加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	23	139	23	63	60	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
拭取	36	142	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具拭取	35	156	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手指拭取	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他拭取	15	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷雪	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	425	2,060	424	370	58	392	261	72	58	58	52	260	36	-	11	8
魚介類のうち	32	207	32	32	-	32	-	35	32	32	2	10	-	-	-	-
かき	11	88	11	-	11	11	-	22	11	11	-	-	-	-	11	-
生食用加工用殻付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	96	288	96	96	-	96	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
煮しらす	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
しらす	5	35	5	5	-	5	5	5	5	5	-	-	-	-	-	-
加工品	4	28	4	4	-	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-	-
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉卵類	23	230	23	23	-	23	23	-	-	-	23	115	-	-	-	-
食肉製品	6	60	6	-	6	6	6	-	-	-	6	30	-	-	-	-
鶏卵	4	12	4	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
無加熱摂取	3	12	3	3	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前加熱	5	20	5	-	5	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前未加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	2	8	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	22	226	22	-	22	22	22	4	4	4	21	105	-	-	-	-
レトルト食品	4	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
弁当・調理パン	1	9	1	1	1	1	1	1	1	1	-	-	1	-	-	-
そうざい	48	209	48	39	12	44	48	-	-	-	-	-	18	-	-	-
煮豆・佃煮	51	204	51	50	1	51	51	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉類加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
穀類加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	20	76	20	20	-	16	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-
拭取	36	142	36	36	-	36	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具拭取	35	156	35	35	-	35	34	-	-	-	-	-	17	-	-	-
手指拭取	1	3	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他拭取	15	32	16	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷雪	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	0	11	11 (2)	11	11
10 月	3	3	3	3	3	0	3	3 (1)	3	3
12 月	4	4	4	4	4	0	4	4 (1)	4	4
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	11	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	(腸炎ビブリオを含む)	バビルニブフィリカス	ビブリオミミカス	O157	腸管出血性大腸菌	腸管出血性大腸菌その他	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌
総数	180	741	180	173	10	45	42	42	2	10	180	52	5
鮮魚介類 (かき除く)	32	207	32	32	-	35	32	32	2	10	32	-	-
魚介類加工品	魚肉ねり製品	96	288	96	96	-	-	-	-	-	96	-	-
	しらす	5	35	5	5	-	5	5	5	-	5	5	-
	魚卵	5	35	5	5	-	5	5	5	-	5	5	-
	佃煮	27	108	27	26	1	-	-	-	-	27	27	-
	その他	15	68	15	9	9	-	-	-	-	15	15	5

(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、3種14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	14	
生かき	11	3.0未満(8)、3.6(2)、40(1)
アオヤギ舌切	2	3.0未満(1)、20(1)
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23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	23	230 (24)	23	23 (15)	23 (7)	23 (2)	23	115
牛肉	6	60 (3)	6	6 (3)	6	6	6	30
豚肉	8	80 (8)	8	8 (5)	8 (3)	8	8	40
鶏肉	9	90 (13)	9	9 (7)	9 (4)	9 (2)	9	45

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	0.00011~0.00019	0.00095~0.0011
		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	0.00057~0.00093	0.0012~0.0017
		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~0.00083	不検出	0.00042~0.0010	0.00075~0.0014
		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	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※¹の農産物及び東日本3県※²の水産物を中心に、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70件（農産物46件、水産物24件）を検査したところ、基準違反はなかった。

※¹ 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

※² 福島、宮城、岩手

※³ 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

※⁴ 「(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 ※ ³	産地・製造者 ・販売者等の所在地	検査結果[Bq/kg]※ ⁴		
						放射性セシウム		
						セシウム134	セシウム137	合計
1	H31.4.16	クロメバル	水産物	一般食品	福島県	5.5Bq/kg未満	4.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
2	H31.4.16	アカメバル	水産物	一般食品	福島県	5.5Bq/kg未満	4.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
3	H31.4.23	シュンギク	農産物	一般食品	群馬県	3.7Bq/kg未満	3.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
4	H31.4.23	ダイコン	農産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
5	H31.4.23	ブロッコリー	農産物	一般食品	埼玉県	3.4Bq/kg未満	2.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
6	H31.4.23	ネギ	農産物	一般食品	千葉県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
7	H31.4.23	ハクサイ	農産物	一般食品	茨城県	3.3Bq/kg未満	2.8Bq/kg未満	25Bq/kg未満
8	H31.4.23	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
9	R1.5.9	スズキ	水産物	一般食品	福島県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
10	R1.5.9	ウマヅラハギ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
11	R1.5.16	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
12	R1.6.4	クロメバル	水産物	一般食品	福島県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
13	R1.6.4	アイナメ	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	R1.6.11	ニンジン	農産物	一般食品	千葉県	3.3Bq/kg未満	2.7Bq/kg未満	25Bq/kg未満
15	R1.6.11	トマト	農産物	一般食品	山梨県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
16	R1.6.11	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
17	R1.6.11	キュウリ	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
18	R1.6.11	ナス	農産物	一般食品	千葉県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
19	R1.6.11	カボチャ	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
20	R1.7.4	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
21	R1.7.4	タイ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
22	R1.8.8	マコカレイ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
23	R1.8.8	メバル	水産物	一般食品	福島県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
24	R1.8.20	ピーマン	農産物	一般食品	福島県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
25	R1.8.20	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
26	R1.8.20	キャベツ	農産物	一般食品	群馬県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
27	R1.8.20	トマト	農産物	一般食品	山形県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
28	R1.8.20	ズッキーニ	農産物	一般食品	群馬県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
29	R1.8.20	モモ	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	R1.8.22	キュウリ	農産物	一般食品	福島県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
31	R1.8.22	ネギ	農産物	一般食品	茨城県	3.1Bq/kg未満	2.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
32	R1.9.3	タチウオ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
33	R1.9.3	アカジガレイ	水産物	一般食品	福島県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
34	R1.9.5	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
35	R1.9.5	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
36	R1.10.1	キュウリ	農産物	一般食品	福島県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
37	R1.10.1	ミニトマト	農産物	一般食品	茨城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
38	R1.10.1	ホウレンソウ	農産物	一般食品	茨城県	3.4Bq/kg未満	2.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
39	R1.10.1	コマツナ	農産物	一般食品	茨城県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
40	R1.10.1	ミズナ	農産物	一般食品	茨城県	3.3Bq/kg未満	2.7Bq/kg未満	25Bq/kg未満
41	R1.10.1	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
42	R1.10.10	アカムツ	水産物	一般食品	福島県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
43	R1.10.10	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
44	R1.11.5	イナダ	水産物	一般食品	宮城県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
45	R1.11.5	スズキ	水産物	一般食品	宮城県	5.4Bq/kg未満	4.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
46	R1.11.14	ネギ	農産物	一般食品	青森県	2.7Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
47	R1.12.3	シュンギク	農産物	一般食品	群馬県	3.0Bq/kg未満	2.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
48	R1.12.3	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
49	R1.12.3	ブロッコリー	農産物	一般食品	埼玉県	3.2Bq/kg未満	2.7Bq/kg未満	25Bq/kg未満
50	R1.12.3	ハクサイ	農産物	一般食品	茨城県	2.9Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
51	R1.12.3	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
52	R1.12.3	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

No	採取日	品目名	食品カテゴリ	適用基準 ※3	産地・製造者 ・販売者等の所在地	検査結果[Bq/kg]※4		
						放射性セシウム		
						セシウム134	セシウム137	合計
53	R1.12.12	エゾイソイナメ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
54	R1.12.12	マコカレイ	水産物	一般食品	福島県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
55	R2.1.14	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
56	R2.1.14	スケトウダラ	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
57	R2.1.16	ニンジン	農産物	一般食品	千葉県	3.2Bq/kg未満	2.8Bq/kg未満	25Bq/kg未満
58	R2.1.16	ネギ	農産物	一般食品	千葉県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
59	R2.2.6	ヤナギガレイ	水産物	一般食品	福島県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
60	R2.2.6	ニシン	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
61	R2.2.13	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
62	R2.2.13	パセリ	農産物	一般食品	千葉県	3.4Bq/kg未満	2.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
63	R2.2.13	コカブ	農産物	一般食品	千葉県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
64	R2.2.13	シイタケ	農産物	一般食品	群馬県	2.6Bq/kg未満	5.3Bq/kg	25Bq/kg未満
65	R2.2.13	キュウリ	農産物	一般食品	茨城県	3.0Bq/kg未満	2.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
66	R2.2.13	エノキタケ	農産物	一般食品	群馬県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
67	R2.3.10	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
68	R2.3.10	メカブ	水産物	一般食品	岩手県	2.8Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
69	R2.3.12	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
70	R2.3.12	ネギ	農産物	一般食品	千葉県	2.5Bq/kg未満	2.1Bq/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	1,034	34	1,034	201	830	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類加工品 (ふぐ加工製品含む)	4	43	4	43	42	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉食類	4	73	4	73	73	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
鶏卵	4	72	4	72	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	2	2	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
無加熱摂取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前未加熱	1	14	1	14	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生食用冷凍鮮魚介類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青果物	19	830	19	830	-	830	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
拭取り	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-



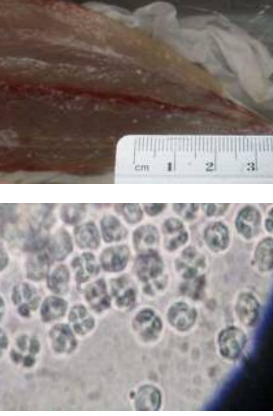

注：()内は違反件数・陽性検体数の再掲

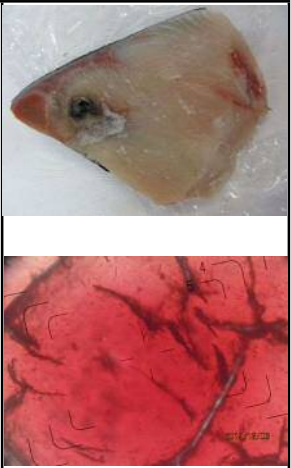
6 違反食品等

食品表示法に違反する食品を4件発見した。

年 月	食品の種類	内容	処置
31年 4月	加工魚介類	製造者氏名名称の記載不適、製造所所在地、原材料及び添加物表示の一部欠落 (食品表示法 第5条違反)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売
31年 4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)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売
01年 5月	加工海藻類	製造所所在地及び製造者氏名記載欠落 (食品表示法 第5条違反)	管轄自治体に調査を依頼 適正表示後販売
01年 5月	加工海藻類	製造所所在地及び製造者氏名記載欠落 (食品表示法 第5条違反)	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	カツオの一部が変色している。何であるか。	カツオの表面の一部が黄色くなっていた。異物は黄色いひも状で、多数が絡み合っており、ディディモゾイド類と推測された。	
2	カツオの一部が変色している。自分でさばいていて発見したので取り除いた。何であるか、又喫食して食中毒が起こるか、教えて欲しい。	カツオの表面の一部が黄色くなっていた。その部分を切り開いてみたところ黄色の物質は粘着性のひも状の物質が絡み合っている状態であった。黄色の粘着性のひも状物質をほぐし、顕微鏡で鏡検したところ、虫卵様のものが確認された。黄色異物の量が少量であるため正確な把握は困難であるが、文献等、顕微鏡での確認よりディディモゾーン科吸虫であると推測された。ディディモゾーン科吸虫は人体への寄生例はなく、食品衛生上の問題はない旨説明した。	
3	アジを捌いたら、白い粒状の異物が発見された。何であるか。	アジの筋肉部分から1～3mm白い粒状異物が複数確認出来た。鏡検で確認した結果、4つの極嚢を持つ粘液胞子虫であると推測された。	
4	メカジキを捌いていたら腹の部分で半身の中間部分辺りに固形物が2個あった。固形物の周辺は身の周りが溶けていた。異物があった周辺部分は大きく切り取って廃棄した。この異物は何であるか。	異物は直径約2～3cmの不規則な球形の異物であり、筋繊維のようにも思われた。一部が穴が空いており、赤黒くなっていた。開いてみると赤黒く虫体と思われる部位が存在し、文献等からカジキに寄生するペンネラの一部が異物の中に存在していたと推測された。	

5	生の天然ブリを切り身にしたら黒色のどろっとした異物がでてきた。何であるか。	一番大きな異物は、切り身の断面からは3 cm × 1 cmの楕円状に見えるが、上下面にも黒く見えており、管状に広がっているものと推察された。光学顕微鏡で確認したところ赤く見え、密集することで黒く見えていたことがわかった。構造物はあまり見当たらず、あっても組織的な構造は見られなかった。これらのことから、異物は何らかの原因で貯まった血液で、冷凍・解凍したため血球成分が破壊されてしまったものではないかと推察された。	 The image contains two photographs. The top photograph shows a piece of light-colored fish fillet, likely a sea bream (Buri), with a small, dark, irregularly shaped object embedded in its surface. The bottom photograph is a close-up of a bright red, fibrous, and somewhat gelatinous substance, which is the 'blackish, sticky foreign matter' mentioned in the text.
---	---------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8 衛生教育実施結果

	内容	対象	参加人数
7月	衛生講習会 <ul style="list-style-type: none"> ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（卸売市場 水産物仲卸業）の解説 ・ その他 	水産卸・仲卸業営業者並びに従事者	32
8月	体験学習 <ul style="list-style-type: none"> ・ 食品衛生検査所及び冷凍冷蔵倉庫見学 ・ 検査体験（細菌検査・理化学検査） 	小学生及び保護者	22
10月	衛生講習会 <ul style="list-style-type: none"> ・ 食中毒予防について ・ 食中毒の事例等について ・ その他 	飲食店営業者並びに従事者	8
合計			62

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31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: 075-2245

平成31(2019)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31年度川崎市監視指導計画に基づき監視指導・収去・検査を実施してまいりますので、御協力よろしくをお願いします。

☆平成31年4月1日付け職員人事異動

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

野崎所長、浅井課長補佐、石丸係長、

三宅監視員、池田監視員、小河内監視員、田中監視員

異動：田田係長

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/48-1-0-0-0-0-0-0-0.html>

検査所のHPも
よろしくお願ひします

☆「平成30年度収去検査及び放射能検査の結果」

平成30年度は、382検体(3430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330検体(1724項目)、理化学検査は249検体(1706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	382	330	249
検査項目数	3430	1724	1706

また、収去検査とは別に食品中の放射能検査を85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
市場(北部・南部)	85	31	54

※データは速報値です。

☆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。

☆HACCP 制度化スケジュール

今年の夏までに政省令が公布され、施行日が決定します。ただし施行日から1年間は過渡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。

☆HACCP 手引書(関係業種のみ抜粋)

<厚生労働省 HP 掲載済み>平成31(2019)年4月1日施行
食肉製品業、水産加工品業、食品処理・食肉処理業、漬物業
小規模な一般飲食店、漬物製造業(小規模事業者向け)、
冷蔵倉庫業、水産製造業(食用水)、小規模な惣菜製造工場、
スーパーマーケット

<技術検討会にて手引書案検討中>平成31(2019)年4月1日施行
卸売市場水産物卸売業、卸売市場水産物仲卸業、食肉販売業者向け、
小規模な食肉処理業向け

食品衛生だより

令和元年 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: 075-2245

食中毒警報が発令されました!

7月30日(火)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、黄色ブドウ球菌は平成30年の食中毒の件数の純半数近く、腸炎ビブリオは全数が食中毒警報発令期間中(およそ3か月)に起こっています。**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11日(木)に食品衛生講習会を実施しました★

水産仲卸業者を対象に「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書～卸売市場水産物仲卸業～」について講習会を実施し、出席者は32名でした。HACCPに基づく衛生管理又は、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に向けて準備をお願いします。

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

川崎市中央卸売市場 食品衛生検査所
電話：975-2245

令和元年度 検査所だより

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。

☆調理器具・手指の消毒 ～食中毒予防のために～

消毒方法にも色々な種類があり、得意分野と不得意分野があります。消毒を行う場所ごとに使い分けて効果的に調理器具・手指の消毒を行い食中毒を防ぎましょう！


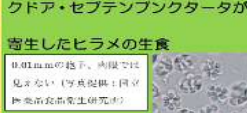
煮沸消毒	アルコール消毒 (エタノール70～80%)
<p>対象 食中毒菌、ノロウイルス</p> <p>用途 調理器具の消毒、漂白</p> <p>方法 適正な濃度の溶液に浸す (煮沸は0.02%溶液に5分以上)</p> <p>※金属製の調理器具には適しません。腐食する可能性があります。 ※手洗いの消毒には適しません。手洗いの原因になります。</p>	<p>対象 食中毒菌</p> <p>用途 調理器具、手指の消毒</p> <p>方法 消毒したい箇所に吹きかける (吹で消毒すると効果が低くなります。調理器具や手指はよく洗ってから殺菌しましょう) ※工場の食器が消毒する食器などの消毒には効果的でないと考えられたものを控えてください。</p>

☆HACCP 制度化スケジュール

10月9日に政令が公布され、**施行日が令和2年6月1日に決定しました!** 施行日から1年間は緩手期間が設定される予定ですが、早めに準備をしましょう。

☆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30年**食中毒原因の事件数第1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・セプテンブククタータが寄生したヒラメの生食 
寄生する魚	サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど多数	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	食後数時間程度で、一過性の嘔吐、下痢等

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、又は60℃以上1分	75℃・5分以上
除去	目で確認できるものを取る	不可(クダアは目に見えない)
注意点	鮭、ワリビ、真鯛等では死なない、内臓は食べない、新鮮な魚を食す。内臓に多くアニサキスが寄生している個体は数時(肉離れ前の肉内)	筋肉1グラムあたりのクダアの孢子数が1.0×10 ⁶ 個を超えることが確認された生食用生鮮ヒラメは、食品衛生法
参考情報	にも寄生している可能性が高いため、冷凍するもしくは加熱処理することも予防として有効	第6条に違反するものとして取扱うこととしています。

食品衛生だより

川崎市中央卸売市場 食品衛生検査所
電話：975-2245

令和元年度 検査所だより

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、**年末一斉監視制**です。年末に向けて食品の流通量が増えますが、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ました。発令期間は、令和元年12月9日(月)から令和2年3月31日(火)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。

注意 食品表示法 最終チェック!!!

～経過措置は2020年3月まで～

平成27年4月1日に食品表示法が施行されましたが、経過措置期間までは、旧基準による表示も認められていました。しかし、令和2年4月からは新基準の表示しか使用できません。

食品の区分	食品表示法施行前の旧基準による表示が認められる期間
加工食品(一般用・業務用)	令和2年3月31日までに
添加物(一般用・業務用)	・一般用: 製造(又は加工・輸入)されるもの ・業務用: 販売されるもの
生鮮食品(一般用)	平成28年9月30日までに販売されるもの (経過措置期間が終了しています)

※経過措置期間中は、旧基準による表示も認められますが、**旧基準と新基準の表示方法が混在した表示は原則認められません。**

<旧基準からの変更点(抜粋)>

- アレルギー表示に係るルール改善**
特定加工食品及びその拡大表記を廃止し、より広範囲の原材料について、アレルギーを含む旨の表示を義務付けました。また、個別表示を原則とし、例外的に一括表示を可能としました。

2. 栄養成分表示の義務化

原則として、全ての消費者向け加工食品及び添加物への栄養成分表示を義務付けました。

3. 表示レイアウトの改善

①表示可能面積がおおむね30cm²以下の場合

- 安全性に関する表示事項(名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、アレルギー及びL-フェニルアラニン化合物を含む旨)は、省略できません。
- 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所を表示しなくてもよい場合、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称は省略することはできません。
- 原材料名又は添加物
原材料と添加物の区分を明確に表示する必要があります。(「/」で区切るか、改行を行う。)

②製造所固有記号
平成28年3月31日までに届出を行った製造所固有記号は令和2年4月1日以降、使用できません。新基準に基づく製造所固有記号の届出を行ってください。

☆ふぐの白子による食中毒事件

今年10月、新潟県新潟市で「ふぐの白子」による食中毒事件が発生しました。原因となった「ふぐの白子」は食品の販売や加工を行う佐渡市の会社が飲食店に出荷した物で、5～6月にかけて除毒処理し、加工された物でした。こうした処理の際、毒のある部分を取り除ききれなかったが、白子に毒がある別の種類のふぐを誤って加工したとみられるとのことでした。

原因物質の「**ふぐ毒(テトロドトキシン)**」は、**水にさらす、加熱などの調理では、無(弱)毒化されることはありません!!**

実施しました
飲食店営業の事業者及び従事者を対象に、食品衛生講習会を10月16日(水)に開催しました。食品衛生講習会への御意見及び御要望等、随時募集中です。

☆HACCP 手引書(関係業種のみ抜粋)

<厚生労働省HP掲載済み> 令和元年12月11日現在
(厚生労働省作成)
(食品等事業者団体作成)
肉類製品類、水産加工品類、漬物類
小規模な一般飲食店、漬物製造業(小規模事業者向け)、冷蔵倉庫業版、水産製造業(食用氷)、小規模な惣菜製造工場、水産物卸売業、水産物中卸業、水産物小売業、食肉販売業、小規模な食肉処理業、青果物卸売業(中央卸売市場)、青果物小売業

2 検査所だより

食品衛生だより

川崎市中央卸売市場
食品衛生検査部
TEL: 975-2245

令和元年度 検査所だより

令和2年3月発行 (vol.4)

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。

~~~~~

**風邪、インフルエンザ、新型コロナウイルス等の感染を予防するために**

- ① 石鹸などによる**手洗い**、手洗い後のアルコール消毒液
- ② 正しいマスクの着用を含む**咳エチケット**

咳やくしゃみの飛沫により感染する感染症は数多くあります。「咳エチケット」は、これらの**感染症を他人に感染させないためのものです。**

くるとの咳エチケット>

1. マスクを着用する。  
マスクをつけるときは取扱説明書をよく読み、正しくつけましょう。鼻からあごまでを覆い、隙間がないようにつけましょう。
2. ティッシュ・ハンカチなどで口や鼻を覆う。(口と鼻を覆ったティッシュは、すぐにゴミ箱に捨てましょう。ハンカチは使ったらなるべく早く洗きましょう。)
3. (マスクやティッシュ、ハンカチが使えない) とっさの時は、上唇の内側や袖で覆う。

**重要!** HACCP制度化の施行日は2020年6月!!!

2020年6月1日からHACCP制度化が開始されます。経過措置期間は1年間(2021年5月末日まで)ありますが、この期間は実際に計画した衛生管理計画が店舗の内実に合わせているか等確認を行う期間でもあるので、早めに準備を行いましょ。

<HACCP制度化に向けて実施すること>

```

graph TD
    A(衛生管理計画の作成) --> B(計画を実行して実施状況を記録・保管する)
    B --> C(記録を振り返る)
    C --> A
    
```

実際に記録を付けてみて、自分たちの取り扱う商品や実際に起こった事例を振り返って、衛生管理計画や記録簿を更新していきましょう。

### HACCP進捗状況 チェック表

チェック

衛生管理計画を作成した。  
 <衛生管理計画を作成するときのポイント>

- ① **なぜ必要なか**を理解しましょう。
- ② **いつ実施するか**決めておきます。  
振り返った時に問題がなかったことがわかるようにしましょう。
- ③ **どのような方法**で実施するか決めておきます。  
誰がおこなっても同じように実施できるようにします。
- ④ **問題があった時**、普段と異なることが発生した場合に、対処する方法をあらかじめ決めておきます。

衛生管理実施記録用紙を作成した。  
記録が負担にならないように、○・×のみで記録が出来るか、印刷してある文字を囲む等出来るだけ簡単な記入方法にしましょう。  
例: ⊙ ・ 不可

作成した計画を実行した。  
作成した計画は無理なく実行出来るか。店舗の実情に合っているかを確認しましょう。

実行したことを記録・保管した。  
 確認者は衛生管理計画を実行した結果を記録します。問題があった場合は、その内容も書き留めておきましょう。  
**責任者**は定期的に記録を振り返り、同じような問題が発生していないか確認し、発生している場合は衛生管理計画を見直しする等、対応を検討しましょう。  
 ※今後、私たち食品衛生監視員は、監視指導の際に衛生管理計画や記録を確認する場合もありますので、「記録は1ヶ月程度保管してください。」

**☆HACCP手引書 (関係業種のみ抜粋)**

<厚生労働省 HP 掲載済み> 令和2年3月2日現在  
 (厚生労働省作成) 中小規模の食品製造事業者向け  
 食肉製品編、水産加工品編、漬物編  
 (食品等事業者団体作成)  
 小規模な一般飲食店、漬物製造業 (小規模事業者向け)、冷蔵倉庫業版、水産製造業 (食用水)、小規模な惣菜製造工場、水産物卸売業、水産物仲卸業、水産物小売業、食肉販売業、小規模な食肉処理業、青果物卸売業 (卸売市場)、青果物仲卸業、青果物小売業、小規模シビエ処理施設



食 品 衛 生 検 査 所 業 務 概 要

発 行 令 和 2 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