

令和2年度  
(2020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 2 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	17
6	違反食品等	18
7	苦情・相談	19
8	衛生教育実施結果	20

### 第3 調査・研究等

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

## 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



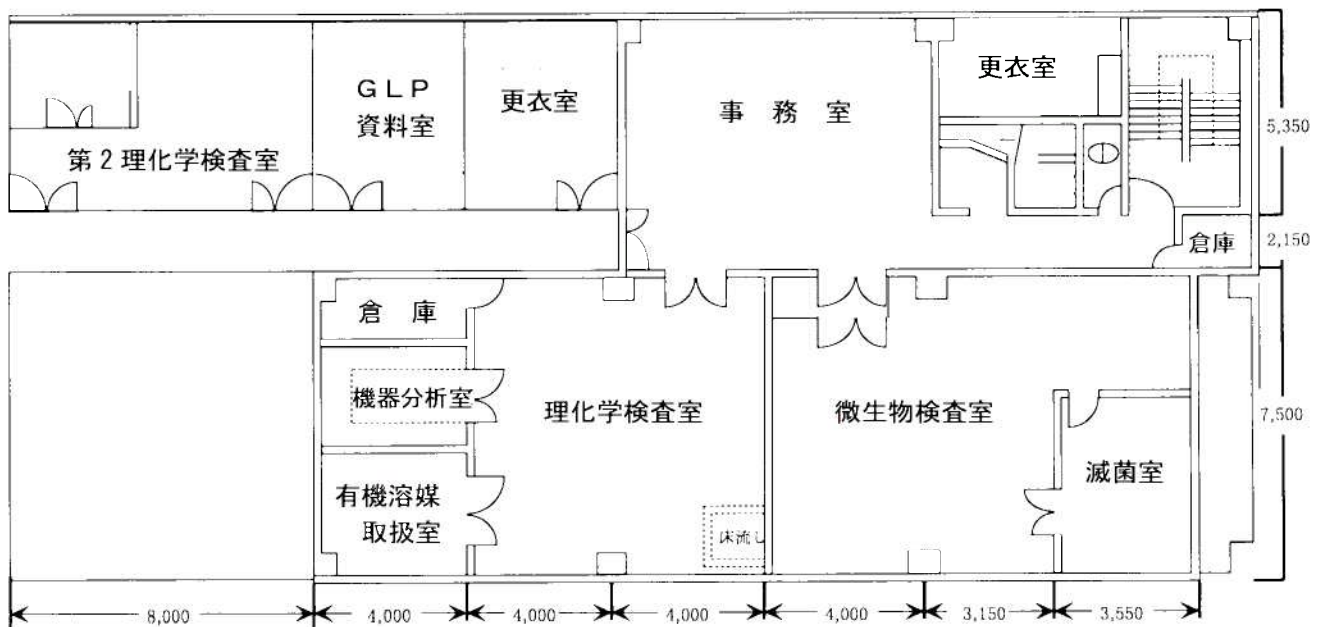
所在地：川崎市宮前区水沢1-1-1

電話：044(975)2245

FAX：044(975)2116

(北部市場の敷地面積：168,587 m<sup>2</sup>)

検査所平面図 (面積 363 m<sup>2</sup>)



### 3 市場施設の概要

#### (1) 主要施設 (単位：m<sup>2</sup>)

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)	3,595
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 2021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	33	73社
	容器包装等販売業	4	
	運送業	4	
	冷凍・冷蔵業	1	
	飲食店	13	
	その他	18	

(川崎市卸売市場概要 2021年度)

#### (3) 取扱量の推移

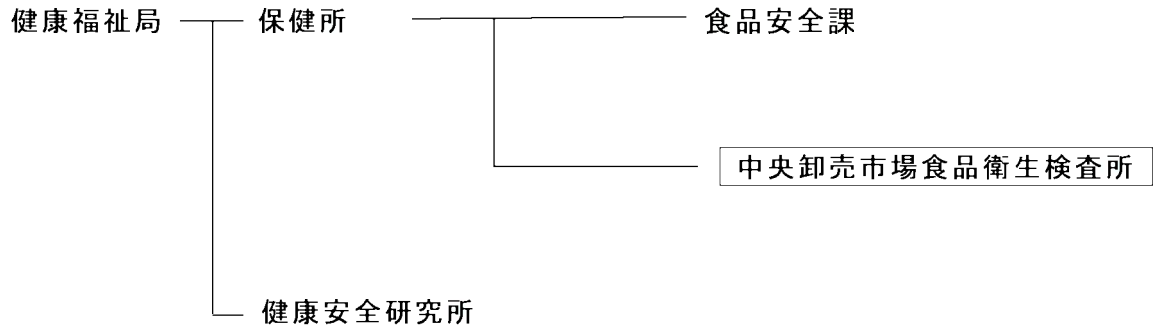
(単位：青果及び水産はトン、花きは千本)

		28年	29年	30年	1年	2年
北部市場	青果	98,650	97,467	96,025	96,204	99,515
	水産	27,516	26,756	25,674	25,629	23,149
	花き	40,768	44,096	42,874	39,914	36,696

(令和2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（令和2年4月1日現在）

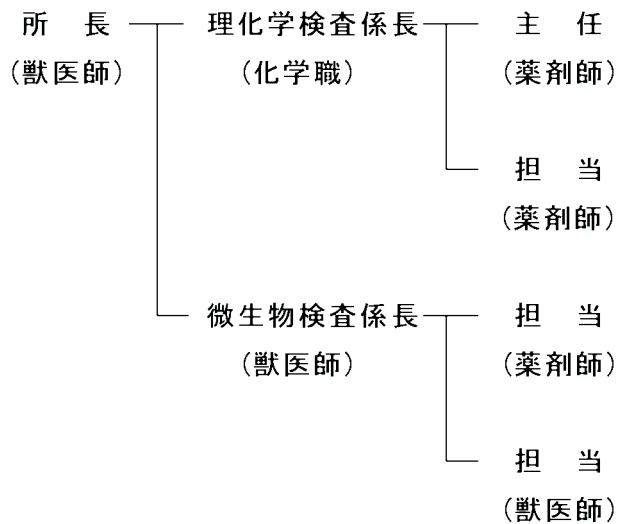
中央卸売市場食品衛生検査所は、中央卸売市場北部市場において食品衛生法等に基づき場内営業施設等の監視指導及び食品等の収去検査を実施し、市場を流通する食品の安全確保を目的として設置されている。



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（令和2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。

(市場体験学習については、新型コロナウイルス感染症緊急事態宣言が発出されたため実施しなかった。)

### (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

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	2
	ドラフトチャンバー	1
	冷蔵庫	3
	冷凍庫	3
	超音波ピペット洗浄器	1
	ウォーターバス	3
	pHメーター	1
	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	4
	乾熱滅菌器	1
	オートクレーブ	2
	ホモジナイザー	1
	光学顕微鏡	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)	2
	恒温水槽	2
	電子上皿天秤	2
	ストマッカー	2
	pHメーター	1
	超音波ピペット洗浄器	1
	サーマルサイ클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2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	新型コロナウイルス感染症緊急事態宣言が発出されたため実施しなかった。	
	食品衛生月間		
	年末食品一斉監視		
	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2年10月 ～令和3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	新型コロナウイルス感染症緊急事態宣言が発出されたため書面開催。	
	全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会		
	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）		

## 2 営業施設の監視指導

### (1) 許可営業

許可を要する営業施設	施設数	食品衛生法に基づく 監視延施設数	食品表示法に基づく 監視延施設数
総数(条例関係含む)	158	23,449	23,277
飲食店営業	21	148	5
魚介類販売業	83	16,808	16,800
魚介類せり売営業	4	285	284
食品の冷凍又は冷蔵業	5	11	-
喫茶店(自販機)	12	-	-
乳類販売業	6	1,119	1,116
食肉販売業	9	1,792	1,788
食肉処理業	2	447	447
そうざい製造業	4	607	606
氷雪製造業	1	1	-
魚介類加工業(県条例)	4	892	892
ふぐ営業認証店(県条例)	7	1,339	1,339

(令和3年3月31日現在)

### (2) 報告営業

許可を要しない営業施設	施設数	食品衛生法に基づく 監視延施設数	食品表示法に基づく 監視延施設数
総数(条例関係含む)	117	23,516	21,027
給食施設(事業所)	3	21	-
野菜果物販売業	24	4,436	4,436
そうざい販売業	1	226	226
菓子(パンを含む)販売業	5	1,119	1,119
食品製造業	4	897	896
上記以外の食品販売業	35	7,669	7,665
器具容器包装販売業	11	2,463	-
ふぐ加工製品販売所(県条例)	34	6,685	6,685

(令和3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	延項目数	検体数	項目数	検体数	項目数
2	中央卸売市場 食品衛生検査所	391	547	2,243	337	1,621	210	622
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

#### 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 料	発 色 剤	着 色 料	甘 味 料	防 ば い 剤	酸 化 防 止 剤	放 射 性 物 質	そ の 他
			検 体 数	項 目 数								
総 数	391	2,243	210	622	466	13	50	12	34	12	35	-
魚 介 類	38	182	12	12	-	-	-	-	-	-	12	-
かき	生食用加工殻付	12	96	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	魚肉ねり製品	72	457	72	241	216	-	25	-	-	-	-
	煮干す	6	12	6	12	-	-	-	-	12	-	-
魚介類	しらす	5	35	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	佃煮	21	147	21	63	63	-	-	-	-	-	-
	魚	4 (2)	36 (2)	4 (2)	8 (2)	-	4	4 (2)	-	-	-	-
加工品	たらこ	1	9	1	2	-	1	1	-	-	-	-
	すじこ・いくら	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	卵数の子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	3	8	2	2	-	-	2	-	-	-	-	
肉卵類	食肉	14	140	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	食肉製品	8	105	8	34	24	8	2	-	-	-	-
	鶏卵	4	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	無加熱摂取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍結前加熱	2	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍結前未加熱	6	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青果物	野菜	21	21	21	21	-	-	-	-	-	21	-
	果物	10 (1)	36 (2)	10 (1)	36 (2)	-	-	-	-	34 (2)	-	2
	その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	菓子	2	24	2	20	16	-	2	2	-	-	-
	漬物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	レトルト食品	10	149	10	46	30	-	6	10	-	-	-
	弁当・調理パン	4	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	そうめん	2	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	そうめん類	35	219	19	63	57	-	6	-	-	-	-
	豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	豆腐	20	140	20	60	60	-	-	-	-	-	-
	その他の食品	2	2	2	2	-	-	2	-	-	-	-
拭取	器具拭取	41	195	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	手指拭取	20	94	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他拭取	8	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-
水器具	雪	18	38	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	具・包装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	2	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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	ノロウイルス	その他	
	検体数	項目数														
総数	337	1,621	334	297	39	307	184	68	51	51	33	165	71	12	9	
魚介類	26	170	26	26	-	26	-	28	26	26	2	10	-	-	-	
かき	生食用	12	96	12	-	12	12	-	24	12	12	-	-	-	12	-
	加工用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	殻付	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	魚肉ねり製品	72	216	72	72	-	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	煮干す	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	しらす佃煮	5	35	5	5	-	5	5	5	5	5	-	-	-	-	-
加工品	魚たらし	4	28	4	4	-	4	4	4	4	4	-	-	-	-	-
	すじこ・いくら	1	7	1	1	-	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-
	卵数の子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	1	6	1	1	-	1	-	1	1	1	-	-	-	-	-
肉卵類	食肉	14	140	14	14	-	14	14	-	-	14	70	-	-	-	
	食肉製品	7	71	7	1	6	7	7	-	-	7	35	-	-	1	
	鶏卵	4	12	4	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	
冷凍食品	無加熱摂取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍結前加熱	2	8	2	2	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	
	凍結前未加熱	6	24	6	-	6	6	6	-	-	-	-	-	-	-	
青果物	野菜	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	果物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清菓	飲料水	2	4	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	菓子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	漬物	10	103	10	-	10	10	10	3	-	-	10	50	-	-	-
	レトルト食品	4	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
	弁当・調理パン	2	12	2	2	2	2	2	-	-	-	-	-	2	-	-
	そうめん	35	156	35	32	3	35	35	-	-	-	-	-	16	-	-
	豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他の食品	20	80	20	20	-	20	20	-	-	-	-	-	-	-	-
拭取	器具拭取	41	195	41	41	-	41	36	-	-	-	-	36	-	-	
	手指拭取	20	94	20	20	-	20	17	-	-	-	-	17	-	-	
	その他拭取	8	24	8	8	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-	
氷器	器具・包装	18	38	19	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	2	10	2	2	-	-	-	2	2	2	-	-	-	-	-	

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	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	12	12	12	12	12	12	12 (0)	12	12
10月	4	4	4	4	4	4	4 (0)	4	4
12月	4	4	4	4	4	4	4 (0)	4	4
1月	4	4	4	4	4	4	4 (0)	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12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、岡山県産	12	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	130	546	130	130	0	39	37	37	2	10	130	31	0
鮮魚介類 (かき除く)	26	170	26	26	-	28	26	26	2	10	26	-	-
魚介類加工品	魚肉ねり製品	72	216	72	72	-	-	-	-	-	72	-	-
	しらす	5	35	5	5	-	5	5	5	-	5	5	-
	佃煮	21	84	21	21	-	-	-	-	-	21	21	-
	魚卵	5	35	5	5	-	5	5	5	-	5	5	-
	その他	1	6	1	1	-	1	1	1	-	1	-	-

(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	12	3.0未満(11)、3.0(1)
アオヤギ舌切	1	3.0未満(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14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O26、O103、O111、O121、O145、O157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	14	140 (13)	14	14 (11)	14	14 (2)	14	70
牛肉	4	40 (3)	4	4 (3)	4	4	4	20
豚肉	5	50 (3)	5	5 (3)	5	5	5	25
鶏肉	5	50 (7)	5	5 (5)	5	5 (2)	5	25

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、使用基準違反はなかったが、表示違反（表示にあるチアベンダゾール及びイマザリルが不検出）が1件あった。

(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
オレンジ	2	検出率	0/2	0/2	1/2	2/2
		検出値	不検出	不検出	不検出～0.00039	0.0010～0.0016
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	オーストラリア			
レモン	2	検出率	0/2	0/2	2/2	2/2
		検出値	不検出	不検出	0.00031～0.00037	0.00063～0.0023
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	チリ、アメリカ			
グレープフルーツ	2	検出率	1/2	0/2	1/2	0/2
		検出値	不検出～0.00075	不検出	不検出～0.00042	不検出
		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	0/4	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※<sup>1</sup>の農産物及び東日本3県※<sup>2</sup>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35件（農産物23件、水産物12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	R2.6.18	にんじん	農産物	一般食品	千葉県	3.3Bq/kg未満	2.8Bq/kg未満	25Bq/kg未満
2	R2.6.18	きゅうり	農産物	一般食品	群馬県	2.6Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
3	R2.6.18	メロン	農産物	一般食品	茨城県	2.4Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
4	R2.7.2	じゃがいも	農産物	一般食品	茨城県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
5	R2.7.2	にんじん	農産物	一般食品	千葉県	2.9Bq/kg未満	2.5Bq/kg未満	25Bq/kg未満
6	R2.7.28	トマト	農産物	一般食品	群馬県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
7	R2.7.28	ほうれん草	農産物	一般食品	茨城県	3.2Bq/kg未満	2.7Bq/kg未満	25Bq/kg未満
8	R2.7.28	ピーマン	農産物	一般食品	福島県	3.1Bq/kg未満	2.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
9	R2.8.6	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
10	R2.8.6	タチウオ	水産物	一般食品	宮城県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
11	R2.9.17	イナダ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
12	R2.9.17	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
13	R2.10.20	キャベツ	農産物	一般食品	群馬県	3.6Bq/kg未満	3.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
14	R2.10.20	きゅうり	農産物	一般食品	埼玉県	2.8Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
15	R2.10.20	りんご	農産物	一般食品	山形県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
16	R2.11.17	しゅんぎく	農産物	一般食品	群馬県	3.0Bq/kg未満	2.6Bq/kg未満	25Bq/kg未満
17	R2.11.17	だいこん	農産物	一般食品	千葉県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
18	R2.11.17	ブロッコリー	農産物	一般食品	埼玉県	2.7Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
19	R2.11.19	にんじん	農産物	一般食品	千葉県	3.2Bq/kg未満	2.7Bq/kg未満	25Bq/kg未満
20	R2.11.19	だいこん	農産物	一般食品	神奈川県	2.5Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
21	R2.12.15	キツネメバル	水産物	一般食品	岩手県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
22	R2.12.15	アイナメ	水産物	一般食品	岩手県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
23	R3.1.14	ヒラメ	水産物	一般食品	福島県	2.4Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
24	R3.1.14	イワシ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
25	R3.1.26	タラ	水産物	一般食品	宮城県	2.4Bq/kg未満	2.1Bq/kg未満	25Bq/kg未満
26	R3.1.26	メバル	水産物	一般食品	岩手県	2.4Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
27	R3.2.2	なす	農産物	一般食品	千葉県	2.8Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
28	R3.2.2	チンゲン菜	農産物	一般食品	茨城県	2.8Bq/kg未満	2.3Bq/kg未満	25Bq/kg未満
29	R3.2.2	だいこん	農産物	一般食品	神奈川県	2.9Bq/kg未満	2.4Bq/kg未満	25Bq/kg未満
30	R3.2.9	ババガレイ	水産物	一般食品	宮城県	2.3Bq/kg未満	2.0Bq/kg未満	25Bq/kg未満
31	R3.2.9	ヒラメ	水産物	一般食品	福島県	2.3Bq/kg未満	1.9Bq/kg未満	25Bq/kg未満
32	R3.3.11	しゅんぎく	農産物	一般食品	福島県	3.2Bq/kg未満	2.7Bq/kg未満	25Bq/kg未満
33	R3.3.11	しいたけ	農産物	一般食品	福島県	2.5Bq/kg未満	5.0Bq/kg	25Bq/kg未満
34	R3.3.11	れんこん	農産物	一般食品	茨城県	2.5Bq/kg未満	2.2Bq/kg未満	25Bq/kg未満
35	R3.3.11	にんじん	農産物	一般食品	埼玉県	2.8Bq/kg未満	2.4Bq/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・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	26	932	26	932	128	800	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類加工品	2	16	2	16	14	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉卵類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食肉	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
鶏卵	4	72	4	72	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	無加熱摂取	1	2	1	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍結前加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍結前未加熱	3	42	3	42	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	生食用冷凍鮮魚介類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青果物	野菜	15	750	15	750	-	750	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	果物	1	50	1	50	-	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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
2年 9月	果実 (1件)	添加物の記載不適 (食品表示法 第5条違反)	管轄自治体に調査を依頼
2年 10月	加工魚介類 (2件)	添加物の記載不適 (食品表示法 第5条違反)	管轄自治体に調査を依頼
3年 3月	畜産加工食品 (1件)	製造者氏名名称及び内容量の記載不適 (食品表示法 第5条違反)	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	シュウマイの異物	<p>カビのような異物という相談だったが、実体顕微鏡及び光学顕微鏡で確認したところ、細胞や葉脈らしきものがあったため、カビではなく、野菜の一部であると推測された。</p>	
2	アサリの箱に入っていた異物	<p>異物は4～5cmの楕円形であり、褐色であった。異物を生理食塩水ですすいだ所、縦じま、触手及び吸盤を目視で確認出来た。横に切断したところ、内部に触手の残り口道を確認出来たため、イソギンチャク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
7月	HACCPだより配布 ・ HACCP講習会開催のお知らせ（青果部対象） ・ 公開済みのHACCP手引書 ・ その他	市場内食品取扱い施設	/
7月	衛生講習会 ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について ・ その他	青果卸・仲卸業営業者並びに従事者	43
8月	衛生講習会 ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について ・ その他	青果仲卸業営業者並びに従事者	8
9月	HACCPだより配布 ・ 市場内のHACCP取組状況の紹介 ・ HACCPに関する講習会・相談会開催のお知らせ ・ その他	市場内食品取扱い施設	/
11月	衛生講習会 ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について ・ その他	関連事業者	13
3月	衛生講習会 ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について ・ その他	食肉販売業営業者並びに従事者	3
合計			67

### 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

令和2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

令和2(2020)年5月号 (vol.1)

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。  
今年度もどうぞよろしくお願ひいたします。

### ☆令和2年4月1日付け職員人事異動

人事異動に伴い、3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、大原課長補佐<sup>☆</sup>、石丸庶長  
池田監視員、田中監視員、長巻監視員<sup>☆</sup>、北沢監視員<sup>☆</sup> ※異動してこられた職員  
異動：浅井課長補佐、三巻監視員、小河内監視員

今年度も検査所業務への御協力をよろしくお願ひします。

検査所HP: <http://www.city.kawasaki.jp/9/nisetsu/socetogyo/110000000000.html>

### 【お願ひ】HACCP衛生管理計画のご提出をお願ひします

令和2年6月1日から、HACCP制度化が開始します。  
衛生管理計画を作成されましたら、検査所（管理棟2階）までご提出をお願いします。

検査所からのクイズ テーマ：新食品表示

製造者 ○○かわさき株式会社 +AK → 川崎市富田区××××△△△△  
お客様ダイヤル 0120-000-000

問題：製造者固有記号の前に—をつける。  
○か×か。(案は景産)

### ☆令和元年度 収去検査・放射能検査の結果

収去検査  
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	477	421	266
検査項目数	3908	2060	1848

放射能検査  
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・南部合計）	70	24	46

### ☆4月1日から「新」食品表示制度へ完全移行

経過措置期間が終わり、4月1日から新たな食品表示制度が完全に施行されました。今後は、新基準での表示が必要です。

#### ① アレルギー表示

原則、個別の原材料や添加物にアレルギーを表示する

例  
原材料 ○○○(小麦、ごま油)、ゴマ、  
調味料(食塩)、小豆(食塩)、酵母エキス(小麦(食塩))  
調味料(アミノ酸等)、△△△(大豆由来)

※アレルギー表示は下線部

#### ② 栄養成分表示の義務化

容器包装に入られた加工食品には、栄養成分を表示する

栄養成分表示 1食分あたり  
エネルギー 300kcal  
たんぱく質 10g  
脂質 10g  
炭水化物 50g  
食塩相当量 1g

#### ③ 製造者固有記号

原則、同一製造者2以上の製造所で製造している場合に、届出した記号を使用できる(新基準に基づく届出が必要)

記号の前に「+」をつける

製造者 ○○かわさき株式会社 +AK  
川崎市富田区××××△△△△  
お客様ダイヤル 0120-000-000

#### ④ 添加物の表示

原材料と添加物の区分を明確にする

スラッシュで区分  
原材料名 いちご、砂糖/加工用(ベタネン)

別欄に表示  
原材料名 いちご、砂糖  
加工用(ベタネン)

表面の問題 答: ○

# 食品衛生だより

令和2年度 検査所だより 5月号

川崎市中央卸売市場  
食品衛生検査所  
TEL: 975-2245  
FAX: 975-2116  
mail: 40kenso@city.kawasaki.jp

令和2(2020)年6月号 (vol.2)

### 食中毒警報 が発令されました！

8月18日(火)、神奈川県から食中毒警報が発令されました。  
今年、昨年より19日遅い発令となりました。  
夏期は気温や湿度が高くなり、介虫や食介虫が原因となる黄色ブドウ球菌や腸炎ビブリオ等の細菌による食中毒が起りやすくなります。  
温度管理、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。

### 【お願ひ】HACCP衛生管理計画・記録表のご提出をお願いします

令和2年6月1日から、HACCP制度化が開始しました。  
衛生管理計画・記録表を作成されましたら、検査所（管理棟2階）までご提出をお願いします。FAXでも構いません。

検査所からのクイズ 答は裏面  
テーマ：HACCPの流れ ○に当てはまる文字を考えましょう

衛生管理○○の作成 → 計画の実行と実施状況の○○ → ○○の振り返り

### 令和3年6月1日、営業許可・届出制度が変わります

以下に、関係職種についての主な変更点を記載しました。

現在	令和3年6月1日改正後
許可 ・食品の流通又は冷蔵品や冷凍食品製造業 ・食品製造業(衛生管理)等 ・食品販売業(衛生管理)等 ・乳幼児食品	届出 許可業種から届出業種に移行されます ※手数料不要
許可 衛生管理 ※加工食品を加工している場合	許可 衛生管理の申請が必要※ 【本業製造業】もしくは、 【食品の小分け等】のいずれか ※申請料は必要※
届出 食品製造業のうち食品製造業 上記以外の食品製造業	許可 営業許可の申請が必要です※ 届出業種への届出が必要※ ※申請料は必要※
届出 露天又は露地の販売業 ・とうもろこし販売業 ・露地販売業 ・露地販売業 ※食品衛生法第24条第1項 ※食品衛生法第24条第2項	届出 届出業種への届出が必要※ ※営業許可申請書の設置が必要※

※① 令和3年6月1日から令和6年5月31日までに許可を申請してください  
※② 令和3年6月1日から令和3年11月30日までに営業の届出を行ってください  
※③ 食品衛生法に基づく許可を申請の際は、その期間中に届出が必要となる届出を申請してください

クイズの答  
衛生管理計画の作成 → 計画の実行と実施状況の記録 → 記録の振り返り

## 2 検査所だより

# 食品衛生だより

令和2年度 検査所だより 11月号

川崎市中央卸売市場  
食品衛生検査所  
Tel: 975-2245  
Fax: 975-2116  
Email: 40kensa@city.kawasaki.jp  
令和2(2020)年11月発行 (vol.3)

### ● ふく加工製品販売時の注意点

ふく加工製品を販売できるのは、  
ふく認証施設とふく加工製品の取扱いの届出施設のみです！

**要確認**

ふく加工製品とは？  
ふくの処理がされたもの（未処理のふくから有害部位を完全に除去し、人の健康を害しないようにしたもの）を調理し、又は加工して消費者に提供したものがふくぐや、ふくなど

**表示も注意してください！**

ふく加工製品は、食品表示法に基づく表示事項に加えて、容器包装の見やすい箇所に以下の表示が必要です。

- 完全に除毒されたみがきふくなどは「**神奈川県条例に基づくふく処理済**」
- 精集は、「**精集**」である旨

名称	みがきふく
産地等の産地	神奈川県 とうらぎ
産地別	○○産
処理年月日	令和2年10月20日
製造業者の名称及び所在地	(株) 品川株式会社 神奈川県川崎市○○区××1-1

みがきふくの表示例 →

**神奈川県条例に基づくふくの処理済**

～ 不明点は、食品衛生検査所までお問い合わせください～

### ◎ 食品の期限について、再確認しましょう

消費期限・賞味期限は、  
**未開封の状態**で、**表示された保存温度を守った場合**の日付です！  
開封後や決められた温度で保存していない場合は、  
期限が過ぎる前であっても品質が劣化していることがあります。  
保存方法を必ず守りましょう！

**表示例を見てみましょう**

例1

賞味期限	2020. 11. 30	未開封で、冷蔵（-18℃以下）保存してあれば、2020. 11. 30まで品質が十分に保たれている。
保存方法	要冷蔵（-18℃以下）	

例2

消費期限	2020. 10. 5	未開封で、冷蔵（0～10℃）保存してあれば、2020. 10. 5まで安全に食べることができる。
保存方法	要冷蔵（0～10℃）	

●消費期限と賞味期限は異なります。  
消費期限：劣化が早いものに表示、定められた方法で保存したときに衛生上の危害が生じるおそれがない期限  
賞味期限：劣化が比較のおそいものに表示、品質の保持が十分に可能な期間

**HACCP 個別相談会**（水産部・青果部・飲食店向け）**実施中です**  
参加希望者は、**市場検査所までご連絡ください！**

※ 対象事業者向けには、後日開催予定です。  
10月23日現在、11店舗の皆様にご参加いただきました。

# 食品衛生だより

令和2年度 12月号

川崎市中央卸売市場  
食品衛生検査所  
Tel: 975-2245  
Fax: 975-2116  
Email: 40kensa@city.kawasaki.jp  
令和2(2020)年12月発行 (vol.4)

### ◎ ツブ貝による食中毒に要注意！

11月、ツブ貝の唾液腺を除去せず食べたことによる食中毒が発生しています！（長野市）

エゾバイ科のエゾボラ属及びエゾバイ属の巻貝、通称「ツブ貝」の中には、唾液腺（通称アブラ）にテトラミンという毒が含まれている種類があります。**唾液腺を除去せずに販売する場合は、唾液腺を適切に取り除くよう消費者に注意喚起を行いましょ。**

- エゾボラ（マツブ）
- エゾボラモドキ（赤バイ）
- ヒメエゾボラ（青ツブ）
- ヒメエゾボラモドキ

エゾボラ（マツブ）

**唾液腺の除去方法**

【手順】  
① 貝の身を切り、①、②の部分を切り取る（①）  
② 切り口（②）を入れ、③  
③ 塩水で確認し、取り出す  
④ 貝に唾液腺が残っていないか確認し、十分洗浄する

④ 唾液腺（アブラ）

### ○ ノロウイルス食中毒警報が発令中！

11月30日（月）に発令されました。ノロウイルス対策を徹底しましょう。

#### ノロウイルス対策チェック

- 健康管理** コロナウイルス対策でもとても重要です！  
**毎日の体調確認、症状があるとき（下痢、熱、嘔吐など）は休む**
- 手洗い**  
“石けんで10秒洗い、15秒流す”を2回繰り返すと効果的です
- 調理器具の洗浄・消毒**  
85℃以上1分以上の加熱 もしくは 0.02% 塩素系消毒薬を使用
- 嘔吐物の適切な処理** 0.1%塩素系消毒薬を使用
- 加熱が必要な食品は、中心部までしっかり加熱**

○ **11月12日、関連事業者向けHACCP講習会を実施しました**

HACCPの基礎について講義後、衛生管理計画や記録表の作り方を講習しました。参加して下さった皆様、ありがとうございます。

計画・記録表は完成後、検査所にご提出をお願いします。

14店舗が参加しました！

○ **場内は禁煙です。タバコは喫煙コーナーで！**

-23-

## 2 検査所だより

令和2年度 3月号 令和3年3月発行 (Vol.5)

# 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  
FAX: 975-2116  
MAIL: 40kwa@city.kawasaki.jp

◎ 令和3年6月1日、食品衛生法が改正されます

**主な変更点**

① **新営業許可・届出制度がスタート**  
 > 必要な手続きについては、順次チラシ（右写真）を配布し、案内しています

② **HACCPに沿った衛生管理が完全義務化**  
 > 対象となる全施設について、令和3年6月以降に実施状況を確認します  
 衛生管理計画と記録表は施設に備えておいてください

→ 不明点やお困りの場合は、食品衛生検査所（TEL 975-2245）までお問い合わせください

◎ **要注意！な魚を再確認しましょう** 北部市場入荷事例もあり

アオブダイ	ソウシハギ	ヒメフエダイ
厚生労働省通知で販売自粛	毒成分による食中毒の可能性あり	毒成分（シガテラ毒）による食中毒の可能性あり
内臓、筋肉にバリトキシンあり	消化管、肝臓にバリトキシンあり R2.10 カスバマス等に認められて入荷	R2.7、8 入荷確認

◎ 令和2年度市場内流通食品（水産物）の放射性物質検査結果

※ 水産物の放射性検査は、2016年度以降実施しています

採収日	品名	産地・取扱者 ・販売業者の所在地	検査結果[Bq/kg]		
			放射性セシウム		
			セシウム134	セシウム137	合計
8月6日	イナダ	富山県	2.4未満	2.0未満	25未満
8月6日	タチウオ	富山県	2.4未満	2.0未満	25未満
9月17日	イナダ	富山県	2.3未満	1.9未満	25未満
9月17日	サバ	富山県	2.3未満	1.9未満	25未満
12月15日	ソイ	富山県	2.3未満	2.0未満	25未満
12月15日	アイナメ	富山県	2.4未満	2.0未満	25未満
1月14日	ヒラメ	福井県	2.4未満	2.1未満	25未満
1月14日	イワシ	富山県	2.3未満	1.9未満	25未満
1月26日	タラ	富山県	2.4未満	2.1未満	25未満
1月26日	ダブル	富山県	2.4未満	2.0未満	25未満
2月9日	ナメタゴレイ	富山県	2.3未満	2.0未満	25未満
2月9日	ヒラメ	福井県	2.3未満	1.9未満	25未満

◎ 魚介類等以上の基準値  
放射性セシウム（セシウム134とセシウム137の和）一律基準：100Bq(ベクレル)/kg

◎ 表中の「（基準）未満」とは、放射性物質が基準値で表される検出限界値（検出が可能な最低濃度）に満たないことを示すものであり、対象品目が規定検体の検体により異なります。

◎ NaCl（10）シキレーションスペクトロメトリによるスクリーニング検出であり、各産地については基準値（標準値）を掲載していません。

**検査所から皆様へ 今一度ご確認をお願いします！**

◎ 食品の温度管理を徹底してください。温度管理を行わないと、味も品質も低下します。

◎ 野菜物は適正に管理してください。

魚類等では、カラスやネコの餌にならないようにすぐに片づけてください。



食 品 衛 生 検 査 所 業 務 概 要

発 行 令 和 4 年 1 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