

**平成30年度
川崎市食品衛生監視指導計画
実施結果**

川 崎 市

目次

	ページ
1 食品取扱施設の監視指導実施結果（立入検査）・・・・・・・・・・	1～2
(1) 区役所保健福祉センター（保健所支所）	
(2) 市場食品衛生検査所	
(3) 食品専門監視担当	
(4) 官能検査	
2 食品等の検査結果・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	3
(1) 収去検査	
(2) 収去以外の検査	
3 監視指導計画に基づく一斉監視結果・・・・・・・・・・・・・・・・	4
(1) 夏期食品一斉監視	
(2) 年末(冬期)食品一斉監視	
4 その他・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	4～6
(1) 苦情届出件数	
(2) 食中毒発生状況	
(3) 食中毒等調査	
(4) 衛生教育	
(5) 啓発	

1 食品取扱施設の監視指導実施結果（立入検査）

（1）区役所保健福祉センター（保健所支所）

各区の食品衛生監視員が食品衛生法や関係条例、その他衛生基準の適合状況等を検査し、衛生的な取扱い状況等について監視指導を行いました。

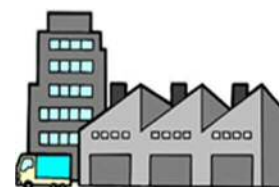
レベル	施設数	立入検査 計画数 (a)	立入検査 延べ施設 (b)	実施率 (b/a)
A(年2回)	225	450	490	108.9%
B(年1回)	14,303	14,303	12,489	87.3%
C(実情に応じて)	13,066	2,625	4,673	178.0%
合計	27,594	17,378	17,652	101.6%



（2）市場食品衛生検査所

市場食品衛生検査所の食品衛生監視員は、早朝監視等を行い、有毒魚等の流通を未然に防止し、流通拠点施設における不良食品の排除に努めました。

レベル	施設数	立入検査 計画数 (a)	立入検査 延べ施設 (b)	実施率 (b/a)
日1回業種	177	45,843	47,035	102.6%
週2回業種	4	380	376	98.9%
月1回業種	26	312	392	125.6%
年4回業種	1	4	4	100.0%
合計	208	46,539	47,807	102.7%



(3) 食品専門監視担当（保健所支所職員の同行を含む。）

広域流通食品取扱施設や大規模食品製造施設、南部市場内施設に立ち入り、食品の衛生的な取扱い等について指導しました。

	施設数	立入検査 計画数 (a)	立入検査 延べ施設 (b)	実施率 (b/a)
A(年2回)	163	326	278	85.3%
B(年1回)	100	100	80	80.0%
C(実情に応じて)	150	37	84	227.0%
地方卸売市場南部市場	64	2,985	2,610	87.4%
合 計	477	3,448	3,052	88.5%

(4) 官能検査

ア 食品衛生法

合計検査数は魚介類（25,297件）、野菜類果物及びその加工品（20,445件）、魚介類加工品（17,032件）の順に多い結果となりました。

	区役所保健福祉センター (保健所支所)	市場食品衛生 検査所	食品専門 監視担当	計
検査数	37,646件	63,382件	3,252件	104,280件
違反数	0件	0件	0件	0件
違反率	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%

イ 食品表示法

平成28年度から、食品安全課（食品専門監視担当及び食品表示担当）では品質事項に関する検査等も実施しています。衛生事項の検査数は、水産物（24,141件）が最も多く、品質事項の検査数も水産物（1,954件）が最も多い結果となりました。

指導数については、衛生事項は加工魚介類（86件）が最も多く、品質事項は野菜加工品と加工魚介類（各4件）が最も多い結果となりました。

		区役所保健福祉センター (保健所支所)	市場食品衛生 検査所	食品安全課	計
検査数	衛生事項	23,695件	63,078件	6,021件	92,794件
	品質事項	—	—	7,246件	7,246件
指導数	衛生事項	158件	161件	36件	355件
	品質事項	—	—	19件	19件
指導率	衛生事項	0.67%	0.26%	0.60%	0.38%
	品質事項	—	—	0.26%	0.26%

※衛生事項：保存方法、添加物、アレルギー、消費（賞味）期限、製造者等に係る表示事項
品質事項：名称、原材料、原産地、内容量、食品関連事業者等に係る表示事項

2 食品等の検査結果

検査実施機関：健康安全研究所・市場食品衛生検査所

(1) 収去検査

前年度とほぼ同程度の検体数、検査項目数の検査を行いました。違反の2検体は輸入食品の表示違反で、輸入者を管轄する自治体へ通報しました。

	区役所保健福祉センター (保健所支所)	市場食品 衛生検査所	食品専門 監視担当	計
検体数	1,340検体	382検体	118検体	1,840検体
検査項目総数	10,234項目	3,430項目	1,057項目	14,721項目
微生物学検査	7,853項目	1,724項目	662項目	10,239項目
理化学検査	2,348項目	1,703項目	395項目	4,446項目
その他	33項目	3項目	0項目	36項目
違反数	2検体	0検体	0検体	2検体

※その他：自然毒、混濁・沈殿等の検査項目

(2) 収去以外の検査

ア 買上げ等の検査

前年に引き続き、あゆの水銀等や、食品中の放射性物質について基準値を超えたものはありませんでした。

	検体	検査項目	検体数	検査項目数	違反数
提供	多摩川生息あゆ	水銀等	3検体	33項目	0検体
買上げ	国産食品 (魚介類加工品、酒精飲料等)	放射性 物質	29検体	29項目	0検体
提供 (卸売市場)	国産食品(農産物、水産物)		85検体	85項目	0検体

イ ふきとり検査

手指や器具等についてふきとり検査を行い、必要に応じて指導を実施しました。

区役所保健福祉センター (保健所支所)	市場食品衛生 検査所	食品専門 監視担当	合計	指導数
347検体	67検体	35検体	449検体	41件



3 監視指導計画に基づく一斉監視結果

(1) 夏期食品一斉監視

- ・実施期間 平成30年7月1日から8月31日まで
- ・立入検査施設数 12,663施設

★ 夏期食品一斉監視指導結果 ⇒ [川崎市ホームページ参照](#)

(2) 年末（冬期）食品一斉監視

- ・実施期間 平成30年12月1日から12月31日まで
- ・立入検査施設数 7,027施設

★ 年末（冬期）食品一斉監視指導結果 ⇒ [川崎市ホームページ参照](#)

4 その他

(1) 苦情届出件数

食品の区分ごとに苦情を分類すると「肉・卵類及びその加工品」「複合調理食品」に関する苦情が最も多く（29件）、内容ごとに苦情を分類すると「有症苦情」に関する苦情（57件）が最も多く寄せられました。

	区役所保健福祉センター (保健所支所)	市場食品衛生 検査所	食品専門 監視担当	計
食品に関するもの	159件	1件	2件	162件
施設に関するもの	54件	0件	0件	54件
合計	213件	1件	2件	216件

(2) 食中毒発生状況（事件数：16件、患者数：62人、死亡者数：0人）

病因物質はアニサキス8件、カンピロバクター3件、ウェルシュ菌2件、セレウス菌1件、腸管出血性大腸菌1件、腸炎ビブリオ1件でした。

	発生日	原因 施設	患者数	原因食品 (推定含む)	病因物質	措置
1	5月	飲食店	1人	5月12日に提供された食事	アニサキス	営業停止 1日間
2	5月	家庭	1人	シメサバ、アジの刺身	アニサキス	なし
3	5月	家庭	1人	シメサバ、アジの刺身	アニサキス	なし
4	6月	飲食店	3人	6月14日昼に提供された食事	ウェルシュ菌	営業停止 2日間
5	6月	飲食店	1人	6月24日に提供された食事	アニサキス	営業停止 1日間
6	7月	飲食店	5人	7月11日に提供された食事	カンピロバクター	営業停止 2日間

7	8月	飲食店	4人	8月2日、5日、6日に提供された食事	腸管出血性大腸菌O157	営業停止3日間
8	8月	飲食店	1人	8月25日に提供された食事	アニサキス	営業停止1日間
9	9月	飲食店	15人	8月31日～9月2日に提供された食事	腸炎ビブリオ	営業停止3日間
10	9月	家庭	1人	イナダの刺身	アニサキス	なし
11	9月	飲食店	1人	9月26日に提供された食事	アニサキス	営業停止1日間
12	10月	給食施設	5人	10月14日に提供された食事	セレウス菌	給食停止1日間
13	11月	飲食店	6人	11月16日に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	営業停止3日間
14	1月	飲食店	9人	1月16日に提供された食事	ウェルシュ菌	営業停止2日間
15	2月	家庭	1人	本マグロ刺身、金目鯛刺身	アニサキス	なし
16	3月	飲食店	7人	3月27日に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	なし

(3) 食中毒等調査

市内、市外の食品取扱施設を原因施設とする食中毒（疑いを含む）等が発生し、市民が利用している場合は、健康状態や喫食状態や喫食内容等の調査を実施しました。

	件数	人数
市外から依頼があったもの	84件	141人
市内で探知したもの	111件	303人
合計	195件	444人



(4) 衛生教育

営業者を含む食品取扱従事者のほか、市民グループなどを対象に、食品衛生についての講習会や体験学習等を実施しました。

対 象	件数	人数
食品取扱従事者	105件	5,624人
市民グループ等	33件	919人
合 計	138件	6,543人

(5) 啓発

- 食品衛生月間（期間 平成30年8月1日から平成30年8月31日まで）、食中毒警報（期間 平成30年7月19日から平成30年10月18日まで）及びノロウイルス食中毒警戒情報（期間 平成30年11月12日から平成31年3月31日まで）について啓発（区役所庁舎及び中央卸売市場食品衛生検査所への懸垂幕掲示等）
- Jリーグ試合会場（等々力競技場）での啓発資材配布
期間 平成30年11月3日
- 川崎市営バスでのポスター掲示（食肉の加熱に関する注意喚起）
期間 平成30年7月31日から平成30年8月30日まで
- ラジオ番組「FMかわさき わが家の危機管理 今週のワンポイント」
期間 平成30年8月6日放送
（夏場の食中毒予防について）
期間 平成30年9月17日放送
（有毒植物に気をつけて）
期間 平成30年11月19日放送
（ノロウイルス食中毒に気をつけて）

お肉に潜むキケン

～「新鮮だから生で食べられる」は間違いです!!～

「カンピロバクター」という菌を知っていますか？
毎年約2,000名の方がこの菌で食中毒を起こしています。

まれに、手足の麻痺や呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」に進行し、命にかかわることも…!

食中毒例が多いのは焼き鳥、生レバー、鶏肉の刺身・タタキなど。牛肉・豚肉からも発見されています。

チキンソテー
表面はしっかり火が通っているけど…？
中は生焼けです。火が通ずると中まで火が通る前に焦げてしまいます。じっくり中まで火を通しましょう。

予防するには

- 焼肉は、焼くときと食べる時のお箸（はし）を別にしましょう。
- 中心部まで、よ～く加熱して食べましょう。
- 石鹸でこまめに手を洗うことも大事です。

● 区役所保健福祉センター衛生課
● 川崎市健康福祉局保健所食品安全課（問い合わせ先 044-200-2445）