

**平成31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) 区役所地域みまもり支援センター（福祉事務所・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）区役所地域みまもり支援センター（福祉事務所・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)	215	430	457	106.3%
B(年1回)	14,254	14,254	12,000	84.2%
C(実情に応じて)	12,630	2,517	5,364	213.1%
合計	27,099	17,201	17,821	103.6%



（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	182	47,320	46,407	98.1%
週2回業種	4	380	432	113.7%
年6回業種	22	132	168	127.3%
年2回業種	1	2	2	100.0%
年1回業種	5	5	11	220.0%
随時※	15	随時	1	—
合計	229	47,839	47,021	98.3%

※自動販売機による営業



(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)	167	334	263	78.7%
B(年1回)	98	98	69	70.4%
C(実情に応じて)	151	36	58	161.1%
地方卸売市場南部市場	65	2,957	2,957	100.0%
合 計	481	3,425	3,347	97.7%

(4) 官能検査

ア 食品衛生法

合計検査数は魚介類（24,562件）、野菜類果物及びその加工品（20,216件）、魚介類加工品（14,982件）の順に多い結果となりました。

	区役所地域みまもり支援センタ ー（福祉事務所・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	39,993件	56,114件	4,609件	100,716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（22,767件）が最も多く、品質事項の検査数は農産物（1,799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（29件）が最も多く、品質事項は農産物（12件）が最も多い結果となりました。

		区役所地域みまもり支援センタ ー（福祉事務所・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	20,610件	55,642件	6,514件	82,766件
	品質事項	—	—	7,999件	7,999件
指導数	衛生事項	55件	75件	31件	161件
	品質事項	—	—	33件	33件
指導率	衛生事項	0.27%	0.13%	0.48%	0.19%
	品質事項	—	—	0.41%	0.41%

※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。規格基準に違反する検体はありませんでした。

	区役所地域みまもり支援センター （福祉事務所・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	1,304検体	405検体	124検体	1,833検体
検査項目総数	9,704項目	3,607項目	1,095項目	14,406項目
微生物学検査	7,634項目	1,759項目	711項目	10,104項目
理化学検査	2,043項目	1,845項目	384項目	4,272項目
その他	27項目	3項目	0項目	30項目
違反数	0検体	0検体	0検体	0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、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	12検体	12項目	0検体
提供 (卸売市場)	国産食品(農産物、水産物)		70検体	70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。

区役所地域みまもり支援センター (福祉事務所・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
300検体	72検体	37検体	409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 令和元年7月1日から8月31日まで
- ・立入検査施設数 13,569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 令和元年12月1日から12月31日まで
- ・立入検査施設数 8,287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」に関する苦情が最も多く（48件）、内容ごとに苦情を分類すると「有症苦情」に関する苦情（83件）が最も多く寄せられました。

	区役所地域みまもり支援センター （福祉事務所・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	195件	4件	2件	201件
施設に関するもの	82件	0件	0件	82件
合計	277件	4件	2件	283件

(2) 食中毒発生状況（事件数：8件、患者数：53人、死亡者数：0人）

病因物質はアニサキス3件、カンピロバクター3件、黄色ブドウ球菌1件、ノロウイルス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	14人	5月10日に提供された食事	カンピロバクター	営業停止 3日間
2	5月	飲食店	9人	5月20日に調理されたガパオライス丼	黄色ブドウ球菌	営業停止 1日間
3	5月	販売業	1人	5月20日に加工及び販売された真あじの刺身	アニサキス	営業停止 1日間
4	6月	不明	1人	購入したシメサバ	アニサキス	なし
5	10月	飲食店	1人	10月24日に提供された食事	アニサキス	営業停止 1日間
6	11月	飲食店	5人	11月15日に提供された食事	カンピロバクター	営業停止 3日間
7	1月	飲食店	20人	1月3日に調理及び提供された食事	ノロウイルス	営業停止 3日間
8	1月	飲食店	2人	1月17日に提供された食事	カンピロバクター	営業停止 2日間

(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	62件	93人
市内で探知したもの	82件	221人
合計	144件	314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	73件	3,190人
市民グループ等	26件	1,189人
合計	99件	4,379人

(5) 啓発

- 食品衛生月間（期間 令和元年8月1日から令和元年8月31日まで）、食中毒警報（期間 令和元年7月30日から令和元年10月30日まで）及びノロウイルス食中毒警戒情報（期間 令和元年12月9日から令和2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 令和元年7月7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 令和元年8月1日から令和元年8月30日まで
- 河川情報表示板への掲載（ノロウイルス食中毒予防及び食肉に関する注意喚起）
期間 令和元年12月19日から令和2年3月31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 令和元年8月第1週放送
（夏場の食中毒予防について）
期間 令和元年9月第3週放送
（有毒植物に気をつけて）
期間 令和元年11月第3週放送
（ノロウイルス食中毒に気をつけて）
- 川崎市ホームページ、川崎市シティプロモーションTwitterでの食中毒予防啓発

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…!

こんなメニューには要注意!
鶏刺し・鶏たたき・生焼けの焼き鳥 etc...

チキンソテー
表面はしっかり火が通っているけど…?
中は生焼けですね。火が強すぎると中まで火が通る前に焦けてしまいます。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いましょう。

● 区役所地域みまもり支援センター（福祉事務所・保健所支所）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）