

令和5年度 川崎市食品衛生監視指導計画 実施結果

みんなで守ろう！
食中毒予防3原則



つけない！



ふやさない！



やっつける！



川崎市
KAWASAKI CITY

目次

	ページ
1 食品取扱施設の監視指導実施結果 ・・・・・・・・・・・・・・・・	1～2
(1)立入検査等	
ア 保健所立入検査（中央卸売市場北部市場施設を除く。）	
イ 中央卸売市場食品衛生検査所立入検査（中央卸売市場北部市場施設）	
ウ HACCPに沿った衛生管理について	
(2) 官能検査	
2 食品等の検査結果 ・・・・・・・・・・・・・・・・	2～3
(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 ・・・・・・・・・・・・・・・・	3
(1) 夏期食品一斉監視	
(2) 年末食品一斉監視	
4 その他 ・・・・・・・・・・・・・・・・	3～6
(1) 苦情届出件数	
(2) 食中毒等健康被害発生時の対応	
(3) 食品等自主回収の報告	
(4) 衛生教育	
(5) 啓発	
5 別表 年間立入検査回数 ・・・・・・・・・・・・・・・・	7～8

※文中の「保健所」とは、健康福祉局保健医療政策部食品安全担当、各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）衛生課及び中央卸売市場食品衛生検査所を指します。

1 食品取扱施設の監視指導実施結果

(1) 立入検査等

ア 保健所立入検査（中央卸売市場北部市場施設を除く。）

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、衛生的な取扱状況等について監視指導を行いました。

レベル等	計画回数	対象数	立入検査延べ数
レベルA 前年度に食中毒を発生させた施設、大規模食品製造施設等	年2回	189施設	343件
レベルB HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象となる施設等	年1回	12,213施設	7,378件
レベルC 届出施設等	随時	8,798施設	2,269件
地方卸売市場南部市場	月1回	38施設	416件
合計		21,238施設	10,406件

※レベルA：HACCPの導入を確認できた施設は、年1回の監視に減ずることができる。

レベルB：HACCPの導入を確認できた施設は、監視頻度を減ずることができる。その他レベルの詳細は、別表のとおり。

イ 中央卸売市場食品衛生検査所立入検査（中央卸売市場北部市場施設）

中央卸売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。

レベル等	計画回数	対象数	立入検査延べ数
魚介類競り売り営業	週2回	5施設	486件
魚介類販売業、食肉販売業等	日1回	139施設	34,078件
飲食店営業、冰雪製造業等	随時	47施設	200件
合計		191施設	34,764件

ウ HACCPに沿った衛生管理について

食品衛生監視員が、HACCP確認票等を用いた導入状況の確認・指導をのべ2,497回実施しました。

(2) 官能検査

市内のスーパー等において、魚介類、農産物等の官能検査を実施しました。

ア 食品衛生法

検査数は、魚介類（26,795件）、野菜果物類及びその加工品（18,300件）、魚介類加工品（9,159件）の順に多い結果となりました。違反食品はありませんでした。

	保健所（中央卸売市場 食品衛生検査所を除く。）	中央卸売市場 食品衛生検査所	計
検査数	15,819件	63,851件	79,670件

イ 食品表示法

衛生事項の検査数は、水産物（26,790件）が最も多く、品質事項の検査数は農産物（19,334件）が最も多い結果となりました。衛生事項の指導数は、加工魚介類（24件）が最も多く、品質事項では、菓子類（14件）が最も多い結果となりました。

		保健所 （中央卸売市場食品衛 生検査所を除く。）	中央卸売市場 食品衛生検査所	計
検査数	衛生事項	13,786件	45,799件	59,585件
	品質事項	6,052件	49,645件	55,697件
指導数	衛生事項	43件	65件	108件
	品質事項	32件	30件	62件

※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・中央卸売市場食品衛生検査所

(1) 収去検査

市内の食品製造施設、給食施設及びスーパー等から、そうざい及び弁当類、菓子類、野菜果物類及びその加工品、魚介類等の収去検査を実施しました。食品表示法違反（使用していない添加物の表示1件、食品表示のない着色料の検出1件）が2検体ありましたが、食品衛生法に違反する検体はありませんでした。食品中の放射性物質等については、基準値を超えたものではありませんでした。

	保健所 (中央卸売市場食品衛生検査所を除く。)	中央卸売市場 食品衛生検査所	計
検体数	903検体	294検体	1,197検体
検査項目総数	5,576項目	3,265項目	8,841項目
微生物学検査	4,449項目	1,223項目	5,672項目
理化学検査	1,115項目	2,038項目	3,153項目
その他	12項目	4項目	16項目

※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 多摩川生息あゆ

検査項目	検体数	検査項目数
水銀等	3検体	33項目

イ 市内の給食施設等で、手指や器具等について拭取り検査を行い、必要に応じて指導を実施しました。

保健所（中央卸売市場 食品衛生検査所を除く。）	中央卸売市場 食品衛生検査所	合計	指導数
187検体	44検体	231検体	15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5年7月1日から8月31日まで
- ・立入検査施設数 8,578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) 年末食品一斉監視

- ・実施期間 令和5年12月1日から12月31日まで
- ・立入検査施設数 4,490施設

★ 年末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、飲食店での喫食等における複合調理食品に関する苦情が最も多く（57件）、内容ごとに苦情を分類すると喫食後に体調不良等の有症苦情（93件）が最も多く寄せられました。

	市内全域
食品に関するもの	221件
施設に関するもの	42件
合計	263件

(2) 食中毒等健康被害発生時の対応

- ア 市内食中毒発生状況（事件数：11件、患者数：91人、死亡数：0人）
 病因物質はアニサキス7件、ノロウイルス3件、ウエルシュ菌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	4月	不明	1人	不明	アニサキス	なし
2	5月	不明	1人	不明	アニサキス	なし
3	5月	飲食店	1人	当該施設において調理・提供された食事	アニサキス	なし
4	10月	魚介類販売業	1人	刺身	アニサキス	なし
5	11月	不明	1人	不明	アニサキス	なし
6	11月	飲食店	60人	当該施設において調理・提供された食事	ウエルシュ菌	営業停止1日間
7	2月	飲食店	4人	当該施設において調理・提供された食事	ノロウイルス	営業停止3日間
8	2月	家庭	1人	刺身	アニサキス	なし
9	3月	飲食店	9人	当該施設において調理・提供された食事	ノロウイルス	営業停止3日間
10	3月	飲食店	11人	当該施設において調理・提供された食事	ノロウイルス	営業停止3日間
11	3月	不明	1人	不明	アニサキス	なし

イ 他自治体との連携協力

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。）等が発生した場合は関係自治体と連携・協力し調査を実施しました。

	件数
市外から依頼があったもの	136件
市内から依頼したもの	68件
合計	204件



(3) 食品等自主回収の報告

自主回収報告制度に基づき、事業者からの自主回収の届出について受理・確認・指導を行い、厚生労働省又は消費者庁に報告を行いました。

※届出情報は、食品衛生申請等システム（厚生労働省）を利用して届出・報告を行い、同システムで一元的に管理・公表されます。

		受理件数
自主回収報告		33件
内訳	食品衛生法	10件
	食品表示法	22件
	食品衛生法及び食品表示法	1件

(4) 衛生教育

営業者を含む食品取扱従事者のほか、市民グループを対象に、食品衛生についての講習会を実施しました（開催にあたり、市が協力した講習会を含む。）。

種別	対象	件数	人数等
講習・研修 (対面型)	食品取扱従事者	68件	4,259人
	市民グループ	22件	619人
オンライン配信	食品取扱従事者 (老人福祉施設従事者向け)	1件	2,199回 (動画の再生回数)
	食品取扱従事者 (食品衛生責任者実務講習会)	3件	2,148人
	食品取扱従事者、市民 (食中毒予防について)	1件	326人



事業者向け HACCP 衛生管理計画書等作成会の様子

(5) 啓発

取組	内容・期間等
ポスター、懸垂幕等の掲示	区役所庁舎、中央卸売市場食品衛生検査所等関係施設で年間を通して実施。(計24回)
デジタルサイネージ等	区役所庁舎内デジタルサイネージ、庁内放送を活用した啓発を年間を通して実施。(計13回)
動画放映	JR南武線・鶴見線トレインチャンネル及び市内広報ビジョン、映画館等で食中毒予防に関する動画を放映。
ラジオ番組	かわさきFM及びFMヨコハマのラジオ番組内で食中毒予防等について放送(計4回)
インターネットを活用した広報	市X(旧Twitter)、Youtubeチャンネルを活用し、通年で食中毒予防等について発信。中央卸売市場食品衛生検査所ホームページでの食品衛生だよりの掲載。
啓発資材配布	市立高校への啓発資材の配布。その他、リーグ試合会場、夏期・冬期一斉に合わせた街頭キャンペーン、庁舎内展示コーナー等での配布を実施。
体験会、イベント等の開催	小学生を対象とした、一日食品衛生監視員体験会(中央卸売市場食品衛生検査所)、食中毒等検査員体験(健康安全研究所)を実施。
イベントへのブース出展等	備えるフェスタ、区民まつり等市内イベントや図書館・窓口等においてブースを設置し、啓発資材配布やポスター掲示を実施。



JR南武線・鶴見線での動画放映



電車等のポスター掲示



一日食品衛生監視員体験会の様子

別表 年間立入検査回数（市場を除く。）

1 レベルA（年2回）

- ・前年度に食中毒を発生させた施設
- ・同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する大量調理施設（小・中学校内に設置された給食施設を除く。）
- ・大規模食品製造施設（工場形態の営業であって、市内全域を広く流通する食品の製造等を行う施設）
- ・HACCPに基づく衛生管理の対象となる施設

※ただし、HACCPの導入を確認できた施設は、年1回の監視に減することができる。

2 レベルB（年1回）

- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象となる施設（レベルA及びCを除く。）
- ・認定小規模食鳥処理場

※ただし、HACCPの導入を確認できた施設は、監視頻度を減することができる。

3 レベルC（随時：継続許可時等）

- ・届出施設（集団給食施設を除く。）
- ・自動車による営業
- ・自動販売機による営業
- ・飲食店営業の一部（仮設店舗による営業等）

別表 年間立入検査回数（市場）

1 中央卸売市場北部市場

魚介類競り売り営業（早朝監視時）	週2回
魚介類販売業、食肉販売業、届出営業（集団給食施設を除く。）、水産製品製造業、そうざい製造業等	日1回
飲食店営業、冰雪製造業（自動販売機を除く。）、食品の冷凍又は冷蔵業、認定小規模食鳥処理事業場等	随時

2 地方卸売市場南部市場

魚介類競り売り営業（早朝監視時）、魚介類販売業、食肉販売業、届出営業（集団給食施設を除く。）、飲食店営業等	月1回
---	-----