

令和6年度 川崎市食品衛生監視指導計画 実施結果



目次

1. 食品取扱施設の監視指導実施結果	1
2. 食品等の検査結果	2
(1) 官能検査	2
(2) 収去検査等	2
(3) 市民からの苦情届出	3
3. 監視指導計画に基づく一斉監視結果	3
4. 食中毒等健康被害発生時の対応	4
5. 食品等事業者の自主衛生管理推進・食品衛生情報の提供及び啓発活動	5
(1) 講習会及び衛生教育	5
(2) 啓発活動	5
(3) 食品等の自主回収に関する情報提供	6
別表1 年間立入検査回数	7
別表2 収去検査結果	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

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。

また、中央卸売市場北部市場施設については、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。

保健所立入検査（中央卸売市場北部市場施設を除く）

レベル等※ （立入計画）	対象数	立入検査 延べ数
レベルA（年2回） 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	145施設	211施設
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等	12,209施設	7,202施設
レベルC（随時） 届出施設等	9,293施設	2,239施設
地方卸売市場 南部市場（月1回）	40施設	511施設
合計	21,687施設	10,163施設

※ HACCPの導入を確認できた施設は、監視頻度を減じることがあります。
（「別表1 年間立入検査回数」関係）

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）

許可業種 （立入計画）	対象数	立入検査 延べ数
魚介類競り売り営業（早朝監視時） （年85回）	4施設	376施設
魚介類販売業、食肉販売業等 （日1回）	146施設	34,661施設*
飲食店営業、氷雪製造業等 （随時）	75施設	446施設
合計	225施設	35,483施設

*卸売業（野菜果物販売業）への早朝監視時の立入検査を含みます。

2. 食品等の検査結果

立入調査や収去検査により発見した違反食品については、食品等取扱施設の調査を行い、原因究明及び再発防止を指導し、市場に流通しないよう関係自治体と連携して対応しました。

(1) 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。期限切れ食品の陳列販売、食品表示に関する事項などの不適切な事項について、食品等取扱施設に対して必要な指導を行いました。

食品衛生法

	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 (指導数)	16,134検体 (2検体)	53,500検体 (1検体)	69,634検体 (3検体)

食品表示法

		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 (指導数)	衛生 事項	12,388 検体 (65 検体)	27,489 検体 (139 検体)	39,877 検体 (204 検体)
	品質 事項	7,017 検体 (27 検体)	49,919 検体 (85 検体)	56,936 検体 (112 検体)

衛生事項： 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) 収去検査等

市内の食品製造施設、給食施設及びスーパー等から、そうざい類、菓子類、野菜果物類、魚介類等の収去検査（1,098 検体）や、市内の給食施設等で、手指や器具等の拭取り検査（354 検体）を実施しました。

違反となった食品は、食品表示のない保存料及び着色料が検出された漬物 1 検体、基準値を超えるシアン化合物が検出された生あん 1 検体、基準値を超える甘味料が検出された漬物 1 検体でした。なお、食品中の放射性物質や多摩川生息あゆの水銀等については、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
収去検査※ (違反数)	854検体 (1検体)	244検体 (2検体)	1,098検体 (3検体)
拭き取り検査 (指導数)	205検体 (4検体)	149検体 (28検体)	354検体 (32検体)

※ 収去検査検体の内訳は「別表2 収去検査結果」のとおり

(3) 市民からの苦情届出

市民から異物混入、異味・異臭、不衛生な管理取扱などに関する苦情届出件数は、269 件があり、原因究明のための調査や食品の検査等を実施し、食品等取扱施設に対して必要な指導を行いました。

届出内容	市内全域
食品に関するもの（異物混入、異味・異臭など）	242件
施設に関するもの（不衛生な管理取扱など）	27件
合計	269件

3. 監視指導計画に基づく一斉監視結果

市民の安全で安心できる食生活の実現と健康の保護を図るため、「夏期」と「年末」に「食品一斉監視期間」を定め、食品等取扱施設の監視指導の強化を図りました。

また、その実施結果（概要）を市のホームページで公表しました。

	夏期	年末
実施期間	7月1日から8月31日まで	12月1日から31日まで
立入検査施設数	8,827 施設	4,798 施設
官能検査数	12,959 件	10,866 件



【参考】立入検査（左：製造工程の確認、右：拭き取り検査）

4. 食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒等の発生時には、「川崎市食中毒対策要綱」及び「川崎市食中毒処理要領」に基づき、原因究明のため、庁内外の関係機関と連携し、迅速かつ適切な調査を実施するとともに、健康被害の拡大防止及び食中毒等の再発防止のために必要な措置を講じました。

令和6年度に発生した食中毒の事件数は 11 件、患者数は 59 人（死亡数：0 人）、病因物質はアニサキス6件、ノロウイルス4件、動物性自然毒（テトロドトキシン）1件でした。

市内食中毒発生状況

No.	発生年月	原因施設	患者数	病因物質	措置
1	令和6年5月	不明	1人	アニサキス	-
2	5月	家庭	1人	アニサキス	-
3	5月	家庭	1人	動物性自然毒 (テトロドトキシン)	-
4	5月	不明	1人	アニサキス	-
5	5月	家庭	1人	アニサキス	-
6	12月	不明	1人	アニサキス	-
7	令和7年2月	飲食店	11人	ノロウイルス	営業停止 2日間
8	3月	飲食店	15人	ノロウイルス	営業停止 3日間
9	3月	飲食店	9人	ノロウイルス	営業停止 1日間
10	3月	不明	1人	アニサキス	-
11	3月	飲食店	17人	ノロウイルス	営業停止 3日間

他自治体との連携協力

内容	件数
他自治体から依頼があったもの	126件
他自治体へ依頼したもの	81件
合 計	207件



5. 食品等事業者の自主衛生管理推進・食品衛生情報の提供及び啓発活動

(1) 講習会及び衛生教育

営業者を含む食品取扱従事者のほか、市民等を対象に、食品衛生についての講習会を実施しました。また、行事の主催者・出店者に必要な衛生管理等を助言指導し、行事における食中毒事故等の発生防止に努めました。

種別	対象者	件数	人数等
講習・研修 (対面型)	食品衛生責任者 (実務講習会)	14件	3,067人
	食品取扱従事者、市民等	86件	2,537人
オンライン 配信	食品衛生責任者 (実務講習会)	3件	2,538人
	老人福祉施設従事者	2件	2,047回 (動画の再生回数)
	食品取扱従事者、市民等	1件	153人



【参考】講習・研修（対面型）：HACCP セミナー

(2) 啓発活動

市民や食品等事業者に対し、ホームページ、SNS、リーフレット等を活用し、食品衛生に関する正しい知識等の普及啓発を行いました。特に、腸管出血性大腸菌やノロウイルスによる集団食中毒、食肉の生食や加熱不十分な肉料理の喫食が主な原因となるカンピロバクター食中毒が発生しないよう、正しい知識の普及に努めました。

取組	内容・期間等
ポスター、懸垂幕等の掲示 (デジタルサイネージ等を含む)	区役所庁舎、中央卸売市場食品衛生検査所等の関係施設で実施。
啓発動画放映	JR南武線トレインチャンネル、市内広報ビジョン等で啓発動画を放映。

ラジオ番組	かわさきFM及のラジオ番組内で食中毒予防等について放送。
インターネット広報	市X（旧Twitter）、Youtubeチャンネルを活用し、食中毒予防等について発信。 「食品衛生だより」の掲載（中央卸売市場食品衛生検査所）。
啓発資材の配布	市立高校、Jリーグ試合会場、夏期・年末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啓発資材を配布。
小学生向け体験会等の開催	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、食品工場など）、食中毒等検査員体験（健康安全研究所）を実施。
イベント出展等	備えるフェスタ、区民まつり等の市内イベントでの出展（クイズ実施、ポスター掲示等）



【参考】街中ビジョンでの広報（左：川崎駅、右：溝の口駅）



【参考】一日食品衛生監視員体験会（市内食品工場）

(3) 食品等の自主回収に関する情報提供

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し、食品衛生申請等システム（厚生労働省）により一元的に管理・公表されることで、市民等に広く情報提供しました。

内容		受理件数
自主回収報告		24件
内訳	食品衛生法	7件
	食品表示法	16件
	食品衛生法及び食品表示法	1件

別表1 年間立入検査回数

レベルA

- 前年度に食中毒を発生させた施設 - 工場形態の営業であって、全国を広く流通する食品の製造等を行う大規模施設 - HACCPに基づく衛生管理の対象となる施設	年2回※
---	------

※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。

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（レベルA及びCを除く。） - 認定小規模食鳥処理場	年1回※
--	------

※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。

レベルC

- 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）	随時、 継続許可時等
--	---------------

中央卸売市場北部市場

魚介類競り売り営業（早朝監視時）	年85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、氷雪製造業（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

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
---	-----

別表2 収去検査結果

保健所（中央卸売市場食品衛生検査所を除く）

食品群	検体数				検査項目数		
	総数	市内	市外	輸入	総数	理化学 検査	微生物 検査
魚介類	48	46	1	1	247	15	232
無加熱摂取 冷凍食品	2	0	0	2	9	2	7
凍結前加熱 加熱後摂取 冷凍食品	1	0	0	1	5	2	3
凍結前未加熱 加熱後摂取 冷凍食品	5	0	0	5	39	18	21
魚介類加工品	26	25	1	0	113	4	109
肉卵類及びその加工品	115	105	2	8	852	249	603
乳製品	3	0	0	3	28	4	24
アイスクリーム類・氷菓	4	4	0	0	16	2	14
穀類及びその加工品	141	131	4	6	745	77	668
豆類及びその加工品	49	47	0	2	318	62	256
野菜果物及びその加工品	305	286	7	12	1,880	497	1,383
菓子類	74	62	4	8	317	56	261
清涼飲料水	9	2	0	7	72	52	20
酒精飲料	3	0	0	3	15	15	0
氷雪	1	1	0	0	2	0	2
かん詰びん詰食品	7	0	2	5	39	28	11
その他の食品	61	58	1	2	338	25	313
合計	854	767	22	65	5,035	1,108	3,927

中央卸売市場食品衛生検査所

食品群	検体数				検査項目数		
	総数	市内	市外	輸入	総数	理化学 検査	微生物 検査
魚介類	51	23	20	8	252	56	196
かき（生食用）	10	0	10	0	50	0	50
活魚	5	5	0	0	30	0	30
魚介類加工品	49	4	44	1	246	72	174
食肉	8	4	4	0	92	72	20
食肉製品	4	0	4	0	49	9	40
鶏卵	4	0	4	0	72	68	4
無加熱摂取 冷凍食品	2	0	0	2	16	12	4
凍結前加熱 加熱後摂取 冷凍食品	2	0	1	1	8	0	8
凍結前未加熱 加熱後摂取 冷凍食品	5	0	2	3	68	52	16
野菜果物	31	0	24	7	1,285	1285	0
清涼飲料水	2	0	0	2	16	12	4
菓子類	12	9	3	0	69	12	57
漬物	11	3	8	0	85	28	57
レトルト食品	2	0	1	1	4	0	4
弁当・調理パン	2	2	0	0	10	0	10
そう菜	36	13	23	0	243	74	169
豆腐	2	0	2	0	14	6	8
その他の食品	5	1	4	0	15	6	9
氷雪	1	1	0	0	2	0	2
合計	244	65	154	25	2,626	1,764	862