

令和7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 標準立入検査回数	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生活衛生課食品安全担当及び監視・表示担当、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）衛生課並びに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 ・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を行う大規模施設 ・HACCPに基づく衛生管理の対象となる食品製造施設	59施設	83施設
レベルB（年1回） ・HACCPに沿っ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	10,293施設	7,193施設
レベルC（随時） ・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（コンビニエンスストア等の簡易な飲食店、バー、まあじゃん屋等、軽飲食等、短期営業、仮設店舗による営業等）	11,593施設	3,194施設
地方卸売市場 南部市場 （月1回・随時）	69施設	490施設
合計	22,014施設	10,960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 標準立入検査回数」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）	5施設	513施設
魚介類販売業、食肉販売業等 （日1回）	139施設	35,106施設
飲食店営業、冰雪製造業等 （随時）	55施設	477施設
合計	199施設	36,096施設

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)	17,243検体 (0検体)	57,851検体 (0検体)	75,094検体 (0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	14,222 検体 (88 検体)	30,403 検体 (129 検体)	44,625 検体 (217 検体)
	品質 事項	7,761 検体 (21 検体)	55,435 検体 (92 検体)	63,196 検体 (113 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（1066 検体）や、市内の給食施設等で、手指や器具等の拭取り検査（287 検体）を実施しました。

違反となった食品は、大腸菌群が検出されたアイスクリームが2件ありました。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)	849検体 (2検体)	217検体 (0検体)	1066検体 (2検体)
拭き取り検査 (指導数)	179検体 (4検体)	108検体 (8検体)	287検体 (12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、321 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）	268件
施設に関するもの（不衛生な管理取扱など）	53件
合計	321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	8,584 施設	5,560 施設
官能検査数	15,329 件	10,184 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7年度に発生した食中毒の事件数は8件、患者数は71人（死亡数：0人）、病因物質はアニサキス5件、ノロウイルス3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7年4月	魚介類販売店	1	アニサキス	営業停止 1日間
2	4月	飲食店	26	ノロウイルス	営業停止 3日間
3	5月	不明	1	アニサキス	-
4	5月	不明	1	アニサキス	-
5	9月	飲食店	21	ノロウイルス	営業停止 1日間
6	9月	不明	1	アニサキス	-
7	10月	家庭	1	アニサキス	-
8	2月	飲食店	19	ノロウイルス	営業停止 2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	86
他自治体へ依頼したもの	125
合 計	211



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	2,663人
	食品取扱従事者、市民等	94件	2,190人
オンライン 配信	食品衛生責任者 (実務講習会)	3件	2,789人
	食品取扱従事者、市民等	1件	207人

(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、Logoフォームでの食品衛生クイズを実施（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など）、夏の科学イベント2025での検査・実験体験（健康安全研究所）を実施。
イベント出展等	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】「二十歳を祝うつどい」パンフレット

(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		23件
内訳	食品衛生法	4件
	食品表示法	19件
	食品衛生法及び食品表示法	0件

別表1 標準立入検査回数

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を行う大規模施設 - HACCPに基づく衛生管理の対象となる食品製造施設	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に沿っ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（コンビニエンスストア等の簡易な飲食店、バー、まあじゃん屋等、軽飲食等、短期営業、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、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、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、魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売を除く。）、野菜果物販売業	月1回
飲食店営業、食肉販売業、届出営業（野菜果物販売業を除く。）等	随 時

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	44	42	1	1	216	26	190
無加熱摂取 冷凍食品	3	0	0	3	15	6	9
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	1	4	21	11	10
魚介類加工品	16	13	2	1	82	7	75
肉卵類及びそ の加工品	157	148	1	8	1051	249	802
乳製品	3	0	0	3	27	3	24
アイスクリー ム類・氷菓	4	3	0	1	26	9	17
穀類及びその 加工品	152	139	9	4	737	75	662
豆類及びその 加工品	38	36	1	1	266	97	169
野菜果物及び その加工品	264	245	8	11	1643	490	1153
菓子類	94	82	3	9	405	67	338
清涼飲料水	8	2	0	6	64	44	20
酒精飲料	3	0	0	3	13	13	0
氷雪	0	0	0	0	0	0	0
かん詰びん詰 食品	5	0	0	5	27	12	15
その他の食品	52	49	0	3	289	33	256
合計	849	759	26	64	4887	1144	3743

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	48	19	22	7	230	70	160
かき（生食用）	9	0	9	0	45	0	45
活魚	0	0	0	0	0	0	0
魚介類加工品	47	0	45	2	247	81	166
食肉	7	3	4	0	92	72	20
食肉製品	4	0	4	0	29	12	17
鶏卵	4	0	4	0	72	68	4
無加熱摂取 冷凍食品	2	0	1	1	8	0	8
凍結前加熱 加熱後摂取 冷凍食品	1	0	1	0	4	0	4
凍結前未加熱 加熱後摂取 冷凍食品	4	0	1	3	70	52	18
野菜果物	31	0	24	7	1298	1298	0
清涼飲料水	2	0	1	1	19	15	4
菓子類	5	3	2	0	31	8	23
漬物	9	1	7	1	68	29	39
レトルト食品	2	0	2	0	4	0	4
弁当・調理パン	3	3	0	0	15	0	15
そう菜	31	10	21	0	205	66	139
豆腐	3	0	3	0	21	9	12
その他の食品	3	1	2	0	19	6	13
氷雪	2	2	0	0	4	0	4
合計	217	42	153	22	2481	1786	695