

# 食品衛生だより

平成31年度 検査所だより

川崎市中央卸売市場  
食品衛生検査所  
TEL：975-2245

平成31（2019）年4月発行（vol.1）

市場の皆さん、日ごろから検査所業務に御協力いただきありがとうございます。

中央卸売市場食品衛生検査所では今年度も、平成31年度川崎市監視指導計画に基づき監視指導・収去・検査を実施してまいりますので、御協力よろしく申し上げます。

## ☆平成31年4月1日付け職員人事異動

人事異動に伴い、1名の異動があり、次の7名の新体制となりました。

中央卸売市場食品衛生検査所職員

野崎所長、浅井課長補佐、石丸係長、

みかめ三亀監視員、池田監視員、ここうち小河内監視員、田中監視員

あぶらだ異動：油田係長

今年度も検査所業務への御協力をよろしく申し上げます。

検査所 HP：<http://www.city.kawasaki.jp/shisetsu/category/46-1-0-0-0-0-0-0-0-0-0.html>

検査所のHPも  
よろしく申し上げます



## ☆「平成30年度収去検査及び放射能検査の結果」

平成30年度は、382検体（3430項目）について検査を実施しました。そのうち微生物検査は330検体（1724項目）、理化学検査は249検体（1706項目）でした。

検査の結果、規格基準違反は発見されませんでした。

	総数	微生物検査	理化学検査
検査検体数	382	330	249
検査項目数	3430	1724	1706

また、収去検査とは別に食品中の放射能検査を85検体について実施しました。

検査の結果、基準値を超えるものは発見されませんでした。

	総数	水産物	農産物
市場（北部・南部）	85	31	54

※データは速報値です。

## ☆温度管理に気を付けましょう！



4月は気温が上昇し、初夏のような暑さになることがあります。適切な温度で保管していないと、商品の鮮度が落ちるだけでなく、食中毒菌が増殖し食中毒の原因となることがあります。

「要冷蔵」、「10℃以下保存」、「-15℃以下保存」等商品の保存方法をよく確認し、適切な温度で保管してください。

## ☆HACCP 制度化スケジュール

今年の夏までに政省令が公布され、施行日が決定します。ただし施行日から1年間は猶予期間が設定される予定です。これらから、少なくとも**2021年前半**には**完全施行**になると考えられます。

## ☆HACCP 手引書（関係業種のみ抜粋）

**<厚生労働省 HP 掲載済み>** 平成31（2019）年4月1日現在  
食肉製品編、水産加工品編、食鳥処理・食鳥肉処理編、漬物編  
小規模な一般飲食店、漬物製造業（小規模事業者向け）、  
冷蔵倉庫業版、冰雪製造業（食用氷）、小規模な惣菜製造工場、  
スーパーマーケット



**<技術検討会にて手引書案検討中>** 平成31（2019）年4月1日現在  
卸売市場水産物卸売業、卸売市場水産物仲卸業、食肉販売業者向け、  
小規模な食肉処理業向け