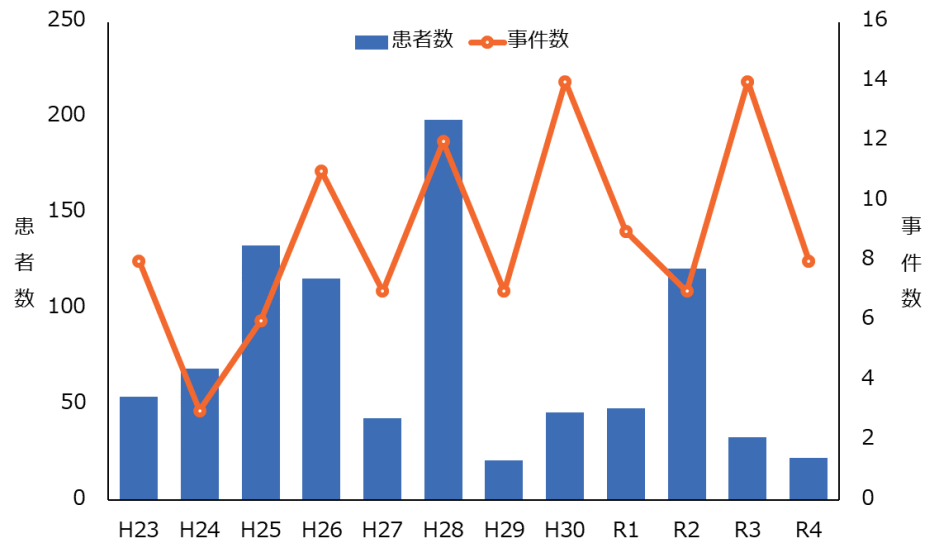


輸入食品の検査状況 (令和4年度)

検査項目数	細菌検査	残留農薬	食品添加物							動物用医薬品	遺伝子組換え	その他
			保存料	着色料	発色料	漂白剤 酸化防止剤、	防かび剤	甘味料	その他			
魚介類等	62									12	6	
魚介類加工品	18		4			1					4	
冷凍食品	50					7			5	37		
肉卵類及びその加工品	31	48	4	2	2	2			1	60		
乳製品及び乳類加工品	24		3							2		
アイス・クリーム類・氷菓	7								2		2	
穀類及びその加工品			6			3					2	
豆類及びその加工品											1	
野菜類・果物及びその加工品	18	200	10	9		4	46	8				
菓子類			6	6		2		7			1	
飲料・氷雪・水	14		17	6		3		11			16	
かん詰・びん詰	3		3	8		6	2					
調味料類			1	3		6	2					

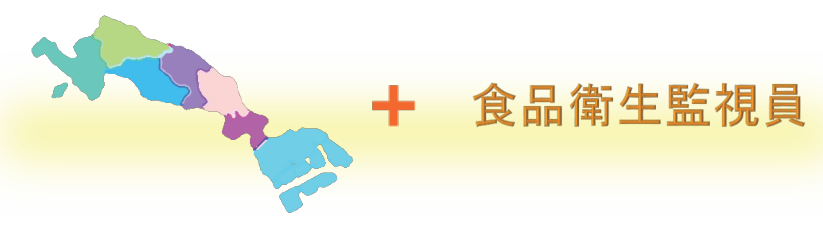
※他の検査状況については、市ホームページ「監視指導計画及び実施結果について」をご覧ください。

食中毒発生状況 (市内)



食品安全推進事業の実施機関

- 多摩区** 役所衛生課
豊かな自然の中、農産物が生産され、また大学・美術館等の文化・教育施設に多くの方が集います。様々な特色をもった食品が作られていて、丁寧に助言・指導しています。
- 高津区** 役所衛生課
溝口駅周辺の飲食店や大規模商業施設、多摩川沿いの食品工場の他、生産緑地も多いため、地元農産物加工所等もあり、営業の種類は多岐に渡ります。各々の施設に合わせた指導・助言を行っています。
- 中原区** 役所衛生課
小杉、等々力、多摩川等で展開される「食を通じたコミュニティ推進」を支援し食の安全を確保するとともに、大手企業、商業施設等多様な主体と連携し、区民の健康危機管理に取り組んでいます。
- 健康安全研究所**
市内流通食品の安全確保や食中毒事件等の原因究明のための検査などを担当し、保健所が行う監視指導や行政処分のための科学的根拠を提供する役割を担っています。
- 川崎区** 役所衛生課
川崎駅周辺の飲食店から臨海部の大規模食品工場まで多くの施設を監視しています。施設の業態は多岐にわたるため、各々の施設に合った衛生管理が行えるよう柔軟な指導・助言を心がけています。
- 幸区** 役所衛生課
川崎駅西口にある大型の商業施設から地元で愛される昔ながらの飲食店まで、いろいろな種類の店の監視をしています。それぞれの店に合った方法で、丁寧な衛生指導を心がけています。
- 食品安全担当**
本市の食品安全推進事業を企画しています。法令順守するための事業計画をたてるとともにリスクコミュニケーションを行うことが大切であると考え、9つの実施機関と連携しながら進めています。
- 麻生区** 役所衛生課
緑豊かで農産物加工食品が多く、加工者の方へ衛生管理や表示方法について指導しています。社会福祉施設を中心に地域交流が活発で、食に関わる部分について助言しています。
- 北部市場** 食品衛生検査所
日本各地や外国から多くの食料品が流通する北部市場内にあり、開市日は毎朝、早朝4時半からの監視も定期的に行っています。食品の検査も実施し、市内流通品の安全確保を担っています。
- 宮前区** 役所衛生課
閑静な住宅街に、地域に根付いた古くからの飲食店や、社会福祉施設内の給食施設などが点在しています。地域の衛生管理の向上を支援し、施設に応じた助言指導を心掛けています。



川崎市保健所では、食の安全を守り、みなさまが安心して食生活を送ることができるよう食品衛生監視員や検査員が様々な取組をしています。

●● あんしん とどける かんしいん ●●

食品衛生監視員
食品衛生法で定められた食品衛生に関する職務を行う公務員のことです。川崎市には、9つの部署に配置されています。食品衛生監視員同士が連携しながら市民の食の安全の確保と安心の提供を目的として「食品衛生監視指導計画」に基づき業務を遂行しています。

川崎市 食品安全 検索

市ホームページ「食の安全に関するお知らせ」はこちらから

お問い合わせ 川崎市健康福祉局食品安全担当 電話 044-200-2452

許認可

食品工場、飲食店や販売店の営業者は、食品衛生法に基づき営業許可を受ける、または届出をする必要があります。

食品衛生監視員は、事前の相談、書類の審査、現地調査を行い、営業者が許可を受けるまで一連の手続きを担います。



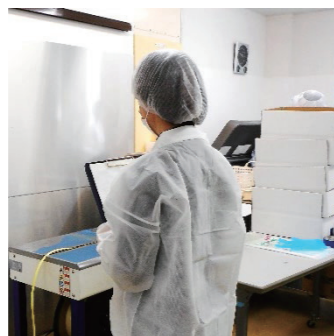
Q：食品衛生法とは何ですか。

A：食品、その容器やおもちゃなどの安全性の確保を目的とした法律です。

昭和22年(1947年)に誕生した法律で、食品の成分の基準や店舗の施設の基準、不衛生な食品の販売の禁止など様々なことが定められています。

施設の監視

食品工場や飲食店など、食品を取り扱っている様々な施設へ向かって、食品が食品衛生法の基準どおりに製造されているのか、衛生的に調理されているのかについて監視しています。



Q：監視のポイントは何ですか。

A：原材料の仕入れから製品の出荷までを

順を追って、基準（保存温度などの）が守られているか確認することです。

また、施設の方に最新の情報を届けることも大切にしています。

食品の検査

食品工場からは、そこで製造している食品を、スーパーなどの販売店からは、お店に並んでいる食品を収去（しゅうきよ）し、細菌や食品添加物、残留農薬などの検査を行います。



検査結果が基準に合わない場合は、消費者に渡らないよう措置を行います。

Q：収去とは何ですか。

A：食品衛生監視員が工場や店舗から食品を抜き取ってくることで、検査を行う健康安全研究所や北部市場食品衛生検査所と調整し、計画的に行っています。※



※ 毎年、市の「食品衛生監視指導計画」に基づいて監視・検査などを行っています。

緊急時対応

おう吐や下痢などの「健康被害」が起きたという連絡や「異物が入っていた」などの連絡が入った場合は、原因追及のための調査を実施します。食品による事故が二度と起こらないように、再発防止対策が図られるよう指導・助言します。



Q：食中毒かなと思った場合は、どこに相談すればよいのですか。

A：市内7つの区に保健所支所衛生課があります。食品衛生監視員がおりますので、お住まいの区の衛生課へご相談ください。

講習会

飲食店や食品工場、社会福祉施設などで働いている方を対象として講習会を行っています。

また、地域のお祭りで食品を提供する場合には、地域の方に食中毒対策などについて説明しています。



Q：講習会では、どのようなことをテーマにしていますか。

A：食中毒の事例や消費者からの苦情事例を紹介し、法律の内容が変わった時は、そのことについてお知らせします。最近、HACCP（ハサップ）をテーマとすることが増えています。



講習会資料・行事開催用の手引き

HACCP

HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理方法について、営業者を支援しています。「衛生管理計画書」などを正しく作成し、「記録」する方法を1店舗ずつ丁寧に説明し、確認しています。



Q：HACCPとは何ですか。

A：令和3年6月1日から飲食店などに完全義務化された、衛生管理方法のひとつです。管理するポイントと実施したことを見える化し、従事者全員で振り返りが簡単にできるようにします。



説明や確認に使用する 手引書・確認票

また、川崎市の食品安全推進キャラクター「ハムップ店長」を活用し、消費者に向けても情報発信していくことで、HACCPが消費者にとって安心を感じられるアイテムとなることを目指しています。



ハムップ店長

食品の点検

食品衛生監視員は、スーパーなどの小売店で、食品が適切な温度で管理されているか、アレルギー物質の表示が適切かなどについて点検します。

また、食中毒の発生が増える夏期や食品の流通量が増える年末などには、一斉点検を行っています。



Q：食品の表示は難しいです。何をみていいのかわかりません。

A：まずは、一番、気になるところから見てはいかがでしょうか。

カロリーが気になる。添加物が気になるなど。

SDGs（エスディーゼス）に関することからも見つけられるかもしれません。

表示には「製造者からのメッセージ」がたくさん詰まっています。

リスクコミュニケーション

市のホームページ・市のX（旧Twitter）などで食中毒や有毒植物などの情報を発信しています。

また、電車内にポスターを掲示、ウェットティッシュを配布するなど、身近なグッズを使い、お知らせしています。



ポスター（肉の加熱方法の注意喚起）



食中毒予防3原則の広報グッズ

子ども向けイベント

夏期に市場に常駐している食品衛生監視員の体験会を開いています。

また、スーパーや食品工場を食品衛生監視員と一緒にめぐる一日食品衛生監視員体験会を開催しています。ぜひ、ご参加ください。



Q：体験会や一日食品衛生監視員の参加方法について教えてください。

A：体験会は例年市内小学校の夏休み頃に行いますので、北部市場食品衛生検査所のホームページでご確認ください。

一日食品衛生監視員については、食品安全担当のホームページまたは、このパンフレット作成担当までお問合せください。

姉妹版：「あんしん★たべもの」のご紹介



子どもたち向けの冊子です。ハムップ店長が案内します。

安心して食事ができるために、社会の中でどのようなことが行われているかを知り、理解を深めていくきっかけの資料と

なることを目指して作成したものです。

ぜひ、こちらもご覧ください。

市ホームページに掲載しています。

