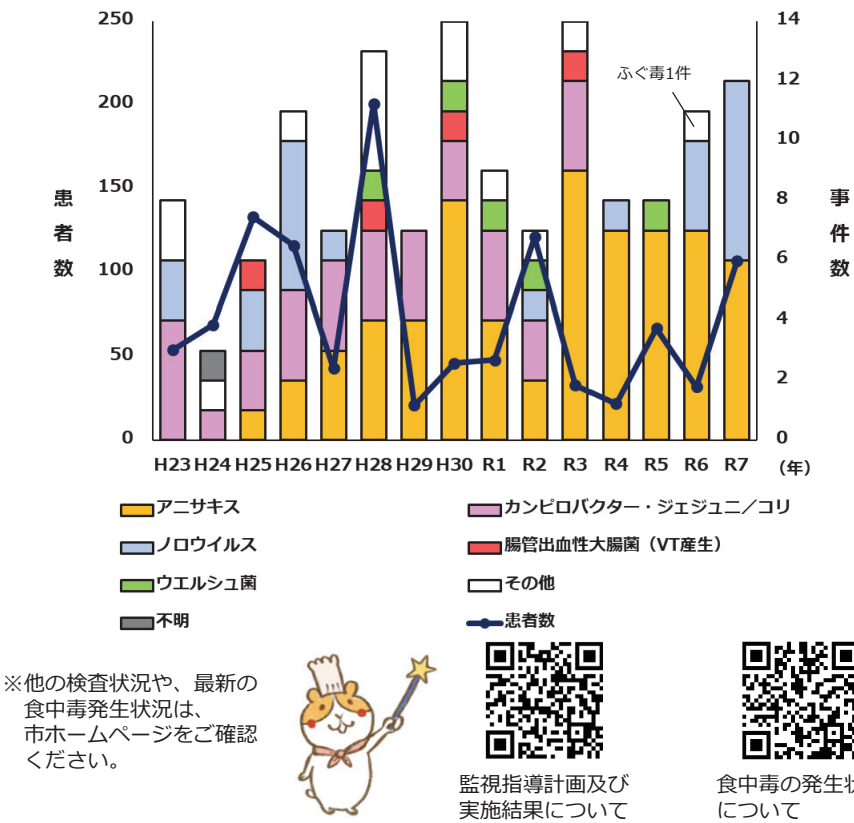


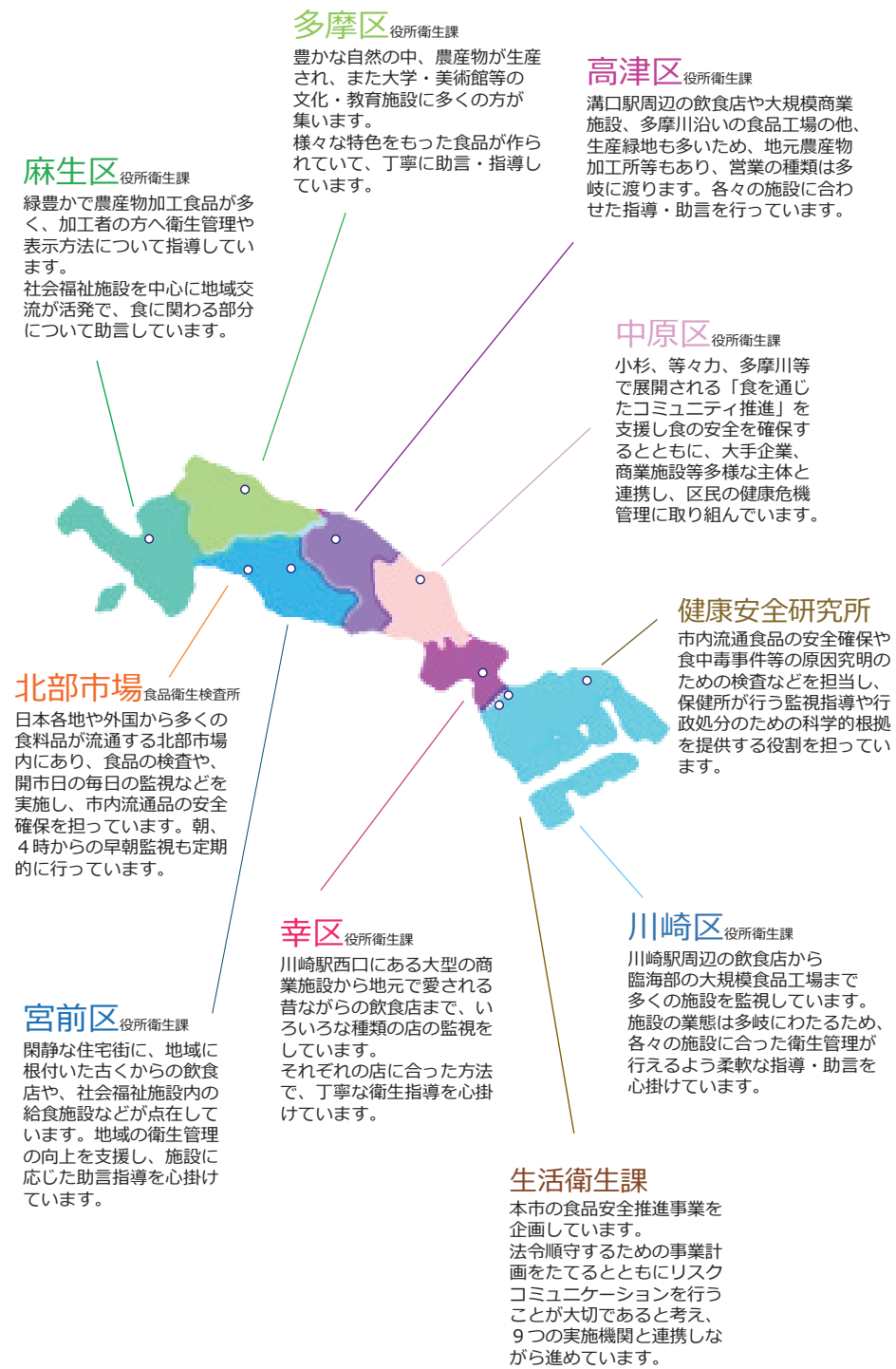
輸入食品の検査状況（令和6年度）

	検体数	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	放射能（核種）	その他
				保存料	着色料	発色剤	漂白剤	酸化防止剤	防かび剤	甘味料			
魚介類等	10	40								39			6
魚介類加工品	1	4											
冷凍食品	14	45					7			2	64		
肉卵類及びその加工品	8	32	60	4	2	2				100			
乳製品及び乳類加工品	3	24		4									
アイスクリーム類・氷菓													
穀類及びその加工品	6			6			3				3		
豆類及びその加工品	2		50										1
野菜類・果物及びその加工品	18	18	200	7	5		5	30	6		2	3	
菓子類	8			15	7		7		15				
飲料・氷雪・水	11	20		20	8		6		16				21
かん詰・びん詰	5	10		7	7		8		2				3
調味料類	2				2		6		1				
その他の食品	1	1											1
合計	89	194	310	63	31	2	42	30	42	203	5	3	32

食中毒発生状況（市内）



食品安全推進事業の拠点（実施機関）



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 食品の安全 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

お問合せ 川崎市健康福祉局生活衛生課 電話 044-200-2452 発行日 令和8年4月

食品衛生監視員

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

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、営業許可を受けるか、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の一連の手続きを担当します。



- 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出向いて、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の順を追って、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

食品工場からは製造されている食品を、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（しゅうきょ）し、細菌、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取ります。



- 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す。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。※

※ 毎年度、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」が発生したという連絡や「異物が入っていた」などの連絡が入った場合、原因追究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、再発防止対策を図るための指導・助言を行います。



- 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

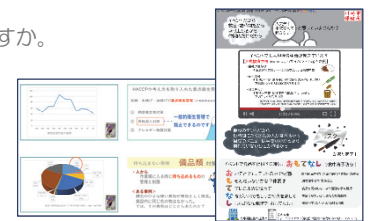
飲食店、食品工場、社会福祉施設などで働く方々を対象に講習会を開催しています。

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



市内事業者向け研修会

- 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。最近は、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 イベント・祭りでの食品提供者向け資料

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」する方法を説明し、確認しています。



事業者向け案内動画

- 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「ハムッポ店长」を活用し、消費者に向けても情報発信を行うことで、HACCPが消費者にとって安心を感じられるアイテムになることを目指しています。

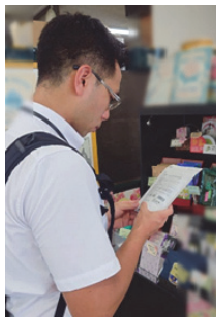


ハムッポ店长

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を点検します。

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には、一斉点検を行います。



- Q：真空パックされている食品であれば、常温保管して問題ありませんか。
- A：冷蔵保管が必要な真空パック詰め食品等を常温保管した場合、ボツリヌス菌を原因とする食中毒発生リスクがあります。食品ごとに保存方法が決められていますので、食品表示に記載されている保存方法を確認しましょう。

リスクコミュニケーション

市のホームページや市の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、電車内のポスター掲示やデジタルサイネージを活用した広報を行っています。食の安全には消費者、事業者、行政の関わりが欠かせません。「食品安全はみんなのしごと」なのです。



ポスター（ノロウイルスの注意喚起）

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。ぜひ、ご参加ください。



- Q：体験会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。

また、食品工場など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工場と連携して開催しています。



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。ハムッポ店长が案内します。

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。

