



# 食品衛生だより

川崎市中央卸売市場  
食品衛生検査所  
TEL：975-2245  
FAX：975-2116  
mail：40kensa@city.kawasaki.jp

## 夏期一斉食品監視を実施しています！



食中毒の発生防止及び不良食品を排除するため、監視指導を強化しています。HACCP実施状況の確認も6月から実施中です。皆様には引き続き温度管理等、衛生管理をお願いいたします。

## 「夏休み」小学生向け体験会を開催しました！

食品衛生検査所では、例年夏休み中に川崎市内の小学生とその保護者を対象とした体験会を実施しています。今年是一年一度体験会「食品衛生監視員」というテーマで以下の3日間開催しました。

- 07/28 「発見！食べ物の色の世界」
- 08/01 「キッチンをきちんと検査！」
- 08/07 「グルメな市場をぐるっと監視！」

川崎市の  
X (旧Twitter) にも  
投稿中！見てね！



### 発見！ 食べ物の色の世界

白衣を着て検査したよ。



ハムッポ店長も一緒に体験！



食品衛生監視員になって温度を確認したよ！

各コースでは市場内見学や市場の仕組みの紹介、食品の検査体験等を行い、市場や食品の安全について学んでいただきました。

参加者の方からは多くの好評をいただきました。  
御協力いただいた事業者の皆様ありがとうございました！

# 保冷方法と商品の温度について

外気温が高くなると商品の温度が上がりやすく、品質を保つことが難しくなりがちです。そこで、当所では保冷方法と商品の表面温度について調査を始めました。今回はその一部を報告します。

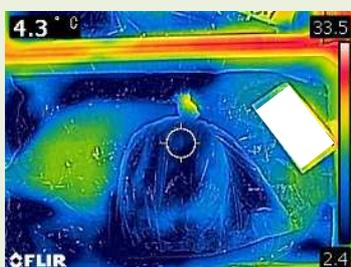
## ①商品の下に当て氷

表面は温度が高めになっている。高さがある商品は特に温度が上がりやすい。



## ②商品の上下に当て氷

氷に近い部分はよく冷えている。一方、氷から離れた部分は冷やすことが難しそう。



## ③保冷剤＋アクリル板\*

中が全体的に冷えている。保冷剤から離れた部分は温度が下がるまで時間がかかっている（保冷剤が足りない？）。



\*割れたアクリル板は縁が鋭利になることがあります。けが等に十分注意してください。

## 謝辞と今後

今回の調査および写真掲載に御協力いただいた事業者の皆様ありがとうございました！なお、今後も調査を継続していきますので、御理解・御協力よろしくお願いたします。



食品衛生だよりのテーマについて御意見等ございましたら、食品衛生検査所（975-2245）までお寄せください。

○管理棟2階常駐

○開市日の午前8：30～9：30は場内監視

●食品衛生検査所HP

<https://www.city.kawasaki.jp/shisetsu/category/46-1-0-0-0-0-0-0-0-0-0.html>

