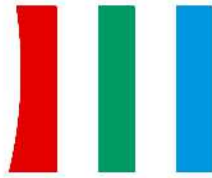


令和6年度
(2024年度)

業務概要



Colors, Future!

川崎市

川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所

目 次

第 1	食品衛生検査所の沿革及び概要	
1	沿革	1
2	施設配置図及び食品衛生検査所の平面図	3
3	市場施設の概要	4
(1)	主要施設	4
(2)	市場内業者	4
(3)	取扱量の推移	4
4	食品衛生検査所の目的及び組織	5
5	食品衛生検査所職員内訳	5
6	食品衛生検査所の業務	6
7	主要試験検査機器一覧	8
第 2	業務実績	
1	令和 6 年度食品衛生検査所事業	9
2	営業施設の監視指導	10
(1)	許可営業	10
(2)	届出営業	10
3	年度別検査状況	11
4	食品等の試験結果	12
5	食品・検査項目別検査状況	14
(1)	生食用かきの微生物検査結果	14
(2)	生食用かきのノロウイルス検査結果	14
(3)	魚介類及びその加工品（冷凍食品を含む）の微生物検査結果	15
(4)	生食用鮮魚介類等の腸炎ビブリオ規格検査結果	15
(5)	食肉の微生物検査結果	16
(6)	輸入果実類の防かび剤検査結果	17
(7)	生鮮食品の放射性物質検査結果	18
(8)	参考 川崎市健康安全研究所で検査を行った中央卸売市場流通 食品等の試験結果	19
6	違反食品等	20
7	苦情・相談	20
8	衛生教育実施結果	22

第3 調査・研究等

1 研究発表	2 3
(1) 川崎市健康福祉研究発表会演題	2 3
(2) 全国食品衛生監視員研修会関東ブロック研修大会演題	2 3
(3) 全国食品衛生監視員研修会演題	2 3
2 食品衛生だより	2 4

第1 食品衛生検査所の沿革及び概要

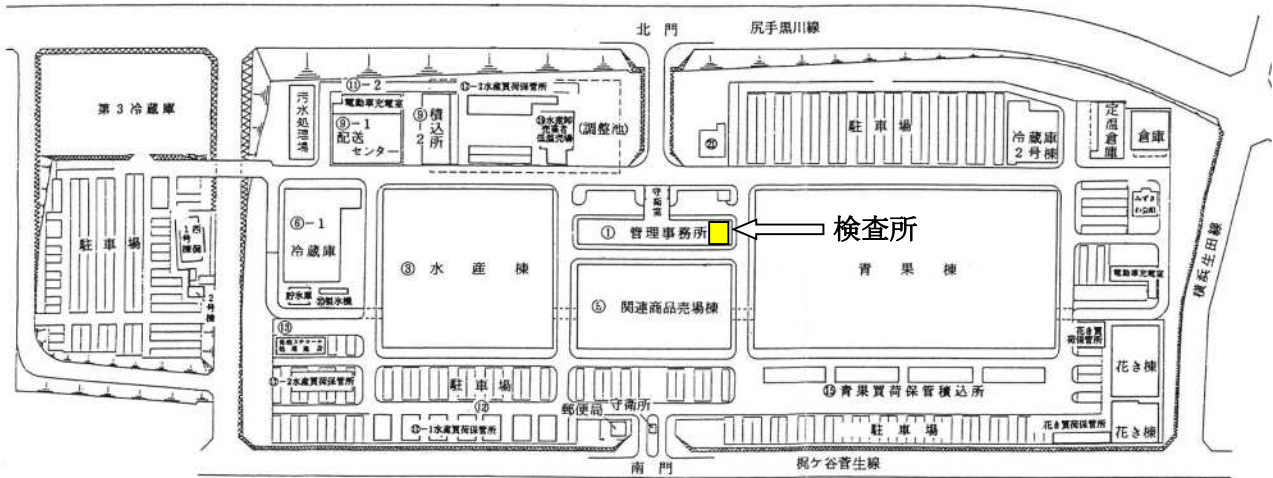
1 沿革

昭和32年	3月	中央卸売市場（現在の南部市場）開設。中央保健所（現在の川崎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））が食品衛生監視員を派遣し、食品の収去及び監視指導を実施してきた。
昭和42年	4月	御幸保健所（現在の幸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））開設に伴い所轄が同保健所に移管された。
昭和45年	5月	中央卸売市場は取扱量の増加に伴い、御幸保健所からの出張監視では対応が困難となったため、市場衛生検査室（当時の衛生局管理部衛生課所属）を水産仲卸棟2階に設置、職員2名を常駐させ市場内の監視指導及び収去検査業務を開始した。
昭和47年	4月	市場衛生検査室に担当係長を配置し、検査室専任が3名となった。
昭和49年	4月	市場衛生検査室が川崎市中央卸売市場食品衛生検査所に格上げされ、所長（課長級）、係長1名、監視員2名の4名体制となった。
昭和54年	5月	施設狭隘のため、場内別区画へ移転。検査機能の充実を図った。
昭和57年	7月	北部市場開設に伴い北部市場食品衛生検査所が設置され、所長、係長2名、監視員3名の計6名が配属され、業務を開始した。同時に中央卸売市場食品衛生検査所は、南部市場食品衛生検査所と改称された。
昭和62年	4月	北部市場食品衛生検査所に監視員が1名増員され、所長以下7名体制となった。
平成5年	4月	南部市場食品衛生検査所に監視員が1名増員され、所長以下5名体制となった。
平成10年	11月	北部市場水産棟にふぐ処理場完成。
平成11年	11月	北部市場水産棟に低温せり場完成。 南部市場水産棟にふぐ処理場及び低温せり場完成。
平成15年	3月	北部市場食品衛生検査所にGLP資料室整備。
平成15年	9月	南部市場第2冷蔵庫完成。
平成16年	9月	北部市場まぐろ低温卸売場完成。
平成19年	4月	南部市場の地方卸売市場化に伴い、地方卸売市場南部市場食品衛生検査所へ組織名称の変更。
平成21年	4月	組織改編のため北部市場食品衛生検査所と南部市場食品衛生検査所が統合され、中央卸売市場食品衛生検査所と中央卸売市場食品衛生検査所南部分室となった。同時に、所長、係長3名、監視員7名の計11名体制となった。
平成25年	4月	南部分室廃止に伴い南部市場における業務は健康危機管理担当食品安全担当食品専門監視担当（現在の保険医療政策部食品安全担当監視・表示担当）に移管され、中央卸売市場食品衛生検査所は所長、係長2名、監視員4名の計7名体制となった。
令和4年	4月	南部市場における業務は、幸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）衛生課に移管された。

令和 5年 4月 北部市場内施設の許認可に関する業務が、宮前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）衛生課から移管された。また、川崎市内北部地域の大規模食品製造施設に関する業務が、保健医療政策部食品安全担当及び麻生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）衛生課から移管された。

2 施設配置図及び食品衛生検査所の平面図

川崎市中央卸売市場食品衛生検査所



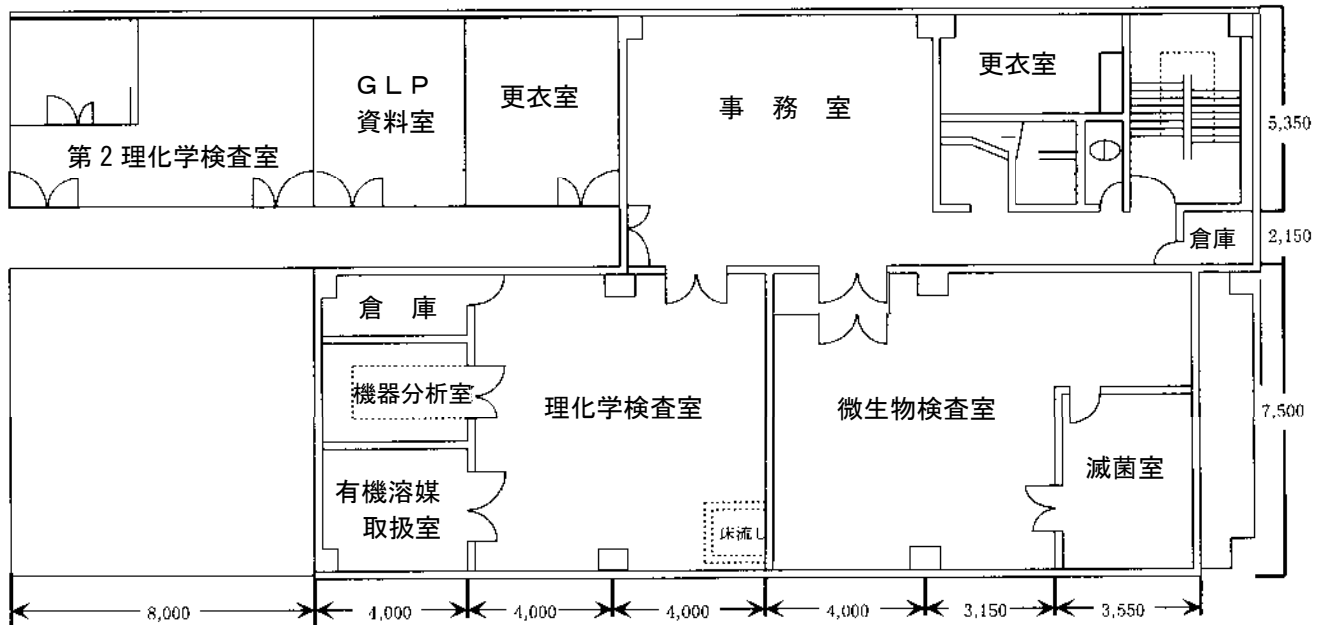
所在地：川崎市宮前区水沢1-1-1

電話：044(975)2245

FAX：044(975)2116

(北部市場の敷地面積：168,587 m²)

検査所平面図 (面積 363 m²)



3 市場施設の概要

(1) 主要施設 (単位：m²)

区分	北部市場	
敷地面積	168,587	
管理棟	(延面積)	5,080
食品衛生検査所	(延面積)	363
青果棟	(延面積)	27,434
水産棟	(延面積)	17,836
花き棟	(延面積)	3,595
関連棟	(延面積)	10,424
冷蔵庫	11,349	
定温倉庫	700	
駐車場	約1,918 台	

(川崎市卸売市場概要 2025年度)

(2) 市場内業者 (単位：社)

卸売業者	青果部	1	4
	水産物部	2	
	花き部	1	
仲卸業者	青果部	16	60
	水産物部	42	
	花き部	2	
関連業者	食品等販売業	36	72
	容器包装等販売業	4	
	運送業	4	
	冷凍・冷蔵業	1	
	飲食店	12	
	その他	15	

(川崎市卸売市場概要 2025年度)

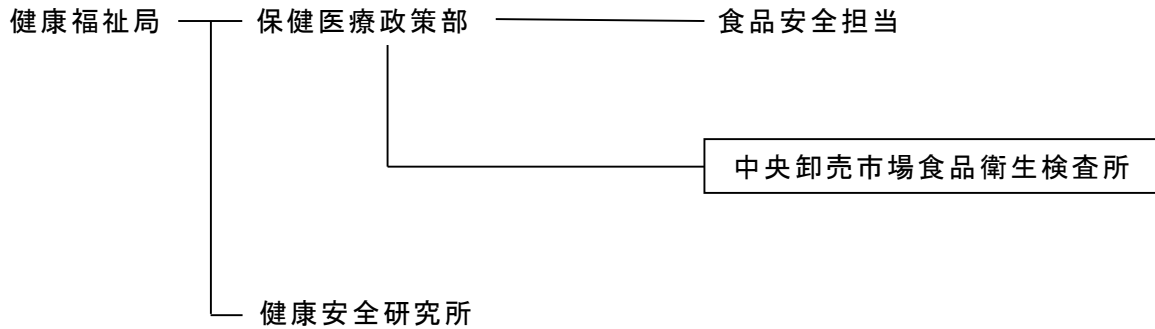
(3) 取扱量の推移 (単位：青果及び水産はトン、花きは千本)

		2年	3年	4年	5年	6年
北部市場	青果	99,515	98,558	95,071	92,318	81,211
	水産	23,149	22,588	19,438	16,941	16,089
	花き	36,696	34,594	32,907	30,584	28,279

(令和6年川崎市卸売市場年報)

4 食品衛生検査所の目的及び組織（令和6年4月1日現在）

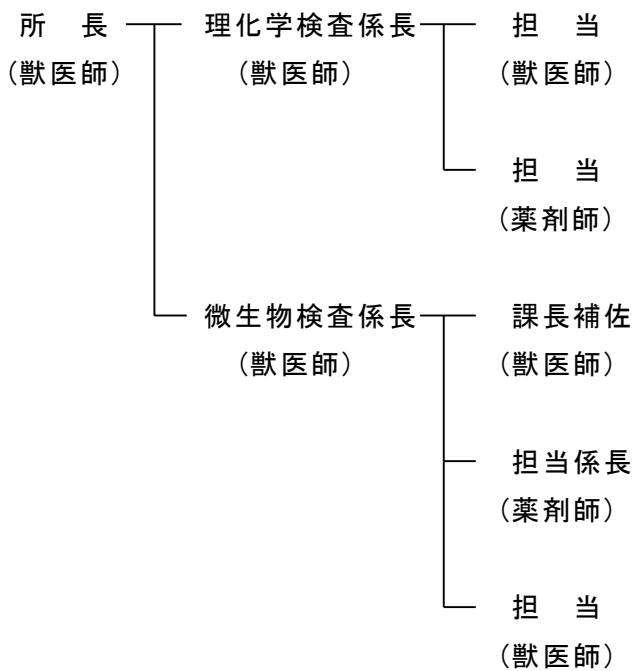
中央卸売市場食品衛生検査所は、中央卸売市場北部市場において食品衛生法及び食品表示法に基づき場内営業施設及び川崎市北部地域の大規模食品製造施設に対する許認可及び監視指導並びに食品等の収去検査を実施し、川崎市内を含む広域に流通する食品の安全確保を目的として設置されている。



区役所 ———— 地域みまもり支援センター ———— 衛生課
 （福祉事務所・保健所支所）

5 食品衛生検査所職員内訳（令和6年4月1日現在）

中央卸売市場食品衛生検査所（総数8名）



6 食品衛生検査所の業務

(1) 監視業務

ア 早朝監視及び準早朝監視

毎週火曜日及び木曜日に、午前4時15分から鮮魚介類のせり売場において、有毒魚の発見・排除及び奇形魚、魚種不明魚の調査及び温度管理等の指導を実施している。水産物及び青果物の各せり売場並びに仲卸店舗については、食品の取扱管理等について監視指導を行うとともに食品の収去を行っている。

また、近年鮮魚取扱い量の減少に伴い、仲卸の閉店時刻が早まっている。そこで令和6年度から月2回（7月・12月は月4回）準早朝監視を設け、通常監視より1時間早い午前7時30分から監視を行い、より多くの食品取扱状況を監視している。

イ 通常監視

午前8時30分から水産物及び青果物仲卸店舗、並びに関連店舗において、食品等の衛生的な取扱いや温度管理及び表示等について監視指導を行うとともに収去検査を実施している。

ウ 定期監視

大規模食品製造施設、飲食店、集団給食施設及び冷凍・冷蔵施設について定期的に重点監視指導を実施している。

エ HACCP監視

監視対象施設におけるHACCPに沿った衛生管理の導入確認を実施している。

(2) 検査業務

微生物検査及び理化学検査を実施し、結果に基づいた行政指導を行っている。

(3) 調査研究

行政上必要な資料を得るため実態調査を行うとともに、技術研鑽のため調査研究を実施している。

(4) 衛生教育

食中毒の予防と衛生意識の向上、衛生水準の向上を図るため、食品等営業者及び従事者に対し衛生教育を実施している。

(5) 市場体験学習等

主に幼稚園児から小学生を対象として、表面温度計を用いた食品の温度測定や、まな板・手指の拭き取り検査等の体験学習を実施している。これらの体験プログラムを通して、子どもたちが食品衛生への理解を深められるよう支援している。

また、依頼に応じて学生等の研修を受け入れ、食品衛生の重要性と検査所の役割等について普及啓発している。

(6) 「食品衛生だより」の発行

食中毒発生状況、収去検査結果、食品衛生に関するトピックスを編集し、市場内関係者に情報提供を行っている。

(7) 検査技術の精度管理

信頼性確保の一環として、内部精度管理を実施するとともに、外部精度管理調査

に参加し、客観的な評価を受け、精度管理に努めている。

(8) 許認可業務

場内営業施設及び市内北部地域の大規模食品製造施設の食品衛生法等に基づく営業許可、認証等の申請受付及び審査等を実施している。

(9) 食育活動参加

北部市場水産仲卸協同組合が実施する食育活動にリスクコミュニケーションの一環として参画。食品の安全・安心への理解を深めてもらうため、幼稚園児や教員・保護者等を対象に、アニサキスの生活環や予防方法の絵資料を用いた講話、手洗いチェッカーを用いた手洗い実技講習を実施している。

(10) あんしん★たべもの館

食品衛生の普及啓発を目的として、令和6年7月から開館。毎週土曜日に一般開放を行っている。館内には、食品や生物に関する理解を深められるよう、各種生物標本等の展示を行っているほか、食品衛生や食文化に関係する多様な書籍を収集・公開している。

(11) 北部市場内ちよこっと食品安全プランの実施

HACCP推進とリスクコミュニケーションを強化するため、令和7年2月から実施。市場内の飲食店や休憩場所に二次元コードを設置し、すき間時間に食品衛生クイズを解ける仕組みとすることで、従事者と利用者の食品衛生知識の向上を図るもの。一般向けには食育要素も盛り込み、市場の付加価値向上にも寄与する取組として位置付けている。

7 主要試験検査機器一覧

検査区分	機器名	数量
理化学検査	自記分光光度計	1
	高速液体クロマトグラフ	1
	遠心分離器	2
	電気定温乾燥器	2
	ロータリーエバポレーター	2
	超高速ホモジナイザー	2
	ドラフトチャンバー	1
	冷蔵庫	3
	冷凍庫	4
	超音波ピペット洗浄器	1
	ウォーターバス	3
	pHメーター	1
	超音波洗浄器	3
	蒸留水製造装置	1
	超純水製造装置	1
	振とう機	1
	電子天秤	2
	精密天秤	1
	顕微鏡	1
	γ線スペクトロメータ	1
	実体顕微鏡	1
	微生物検査	電気ふ卵器
乾熱滅菌器		1
オートクレーブ		2
ホモジナイザー		1
光学顕微鏡		1
冷却遠心器		1
蒸留水製造装置		1
クリーンベンチ		1
冷蔵庫(薬品保冷库)		4
恒温水槽		2
電子天秤		2
ストマッカー		2
超音波ピペット洗浄器		1
サーマルサイクラー		1
安全キャビネット		1
リアルタイムPCR装置		1
コロニーカウンター		1

第2 業務実績

1 令和6年度食品衛生検査所事業

	重点目標	実施内容	実施時期
監視指導	夏期食品一斉監視	厚生労働省及び消費者庁通知に基づき、市場内営業施設の監視指導の強化と収去検査を行い違反食品等の発見排除に努めた。	令和6年7月1日 ～ 8月31日
	食品衛生月間	厚生労働省通知に基づき、懸垂幕の掲示、啓発資料の配布など市場内営業者の衛生意識の向上を図った。	令和6年8月1日 ～ 8月31日
	年末食品一斉監視	厚生労働省及び消費者庁通知に基づき、市場内営業施設の監視指導の強化と収去検査を行い違反食品等の発見排除に努めた。	令和6年12月1日 ～12月31日
	ふぐ及びふぐ加工製品販売店の監視指導	市場内のふぐ及びふぐ加工製品の取扱店における製品の保管と表示等の監視指導を実施した。	年間 ※県条例改正に伴うふぐ加工製品取扱い等届出制度廃止のため、ふぐ加工製品販売店への監視指導は令和6年5月31日まで
	有毒・有害魚等の監視	アブラソコムツ等有毒魚の排除及び奇形魚、魚種不明魚の調査を実施した。	年間
	輸入食品の監視指導	輸入食品の検査を行うとともに、違反等の報告があった場合適宜流通調査を行った。	年間
	HACCP導入状況の調査・指導	HACCPに沿った衛生管理の導入状況の調査及び適切に実施するよう指導を行った。	年間
食品等の検査	川崎市衛生指導基準	市内で製造、加工された食品の検査を実施した。主な検査項目は、細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等である。	年間
	ビブリオ属菌	鮮魚介類等における腸炎ビブリオ等のビブリオ属菌の検査を実施した。	年間
	放射性物質	γ線スペクトロメータを用いて、水産物及び農産物の放射性物質検査を実施した。	年間
会議・研修等	全国市場食品衛生検査所協議会全国大会	奈良県において開催された同大会に参加した。	令和6年11月7日 及び8日
	全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会	埼玉県において開催された同協議会に参加した。	令和6年6月21日
	全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会研修会	横浜市において開催された同研修会に参加した。	令和7年2月19日
	首都圏五都市市場食品衛生検査所連絡会（東京都、横浜市、千葉市、さいたま市、川崎市）	川崎市で開催。同連絡会を主催、参加した。	第1回（川崎市） 令和6年5月24日 第2回（川崎市） 令和6年11月22日
	全国食品衛生監視員協議会第64回関東ブロック研修大会	書面開催された同研修会に参加した。	令和6年8月30日 （書面開催）
	令和6年度全国食品衛生監視員研修会	東京都において開催された同研修会に参加した。	令和6年10月24日 及び25日

2 営業施設の監視指導

(1) 許可営業（市場外施設を含む）

	許可を要する営業施設	施設数	食品衛生法に基づく監視延施設数	食品表示法に基づく監視延施設数
	総数(条例関係含む)	130	20,714	20,269
旧食品衛生法に基づく許可	飲食店営業	6	50	-
	菓子製造業	1	1	-
	魚介類販売業	15	4,885	4,836
	魚介類競り売り営業	2	185	182
	喫茶店(自販機)	2	-	-
	食肉処理業	1	254	252
	食肉販売業	1	262	252
	そうざい製造業	1	339	337
	氷雪製造業	1	2	-
		小計	30	5,978
改正食品衛生法に基づく許可	飲食店営業	21	188	46
	調理機能を有する自動販売機	3	-	-
	食肉販売業	2	514	505
	魚介類販売業	50	10,598	10,474
	魚介類競り売り営業	2	191	185
	菓子製造業	1	1	-
	アイスクリーム類製造業	1	3	-
	食肉製品製造業	1	2	-
	水産製品製造業	4	771	759
	酒類製造業	1	1	-
	納豆製造業	1	-	-
	そうざい製造業	4	432	420
	食品の小分け業	3	687	674
		小計	94	13,388
	ふぐ営業認証店(県条例)	6	1,348	1,347

(令和7年3月31日現在)

(2) 届出営業

	許可を要しない営業施設	施設数	食品衛生法に基づく監視延施設数	食品表示法に基づく監視延施設数
	総数(条例関係含む)	86	17,382	17,218
改正食品衛生法に基づく届出	魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売業)	1	255	255
	食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)	1	254	252
	コップ式自動販売機	4	1	-
	野菜果物販売	25	4,936	4,895
	米穀類販売業	1	256	252
	その他の食料・飲料販売業	50	10,412	10,300
	その他	4	4	-
		小計	86	16,118
	ふぐ加工製品販売所(県条例)※	0(29)	1,264	1,264

()内は令和6年4月1日時点の件数

(令和7年3月31日現在)

※神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例が改正され、令和6年6月1日からふぐ加工製品の取扱い等の届出制度が廃止されました。

3 年度別検査状況

年度	市場名	検体数	検査内訳					
			検査総数		微生物検査		理化学検査	
			延検体数	延項目数	検体数	項目数	検体数	項目数
6	中央卸売市場 食品衛生検査所	290	338	1,762	260	1,546	78	216
5	中央卸売市場 食品衛生検査所	313	469	2,165	287	1,587	182	578
4	中央卸売市場 食品衛生検査所	353	486	2,213	323	1,679	163	534
3	中央卸売市場 食品衛生検査所	456	650	2,737	417	1,977	233	760
2	中央卸売市場 食品衛生検査所	391	547	2,243	337	1,621	210	622
1	中央卸売市場 食品衛生検査所	513	727	2,941	425	2,060	302	881
30	中央卸売市場 食品衛生検査所	500	697	2,838	397	2,027	300	811
29	中央卸売市場 食品衛生検査所	565	705	3,033	405	2,347	300	686
28	中央卸売市場 食品衛生検査所	615	816	3,701	446	2,858	370	843
27	中央卸売市場 食品衛生検査所	648	815	4,718	474	3,863	341	855
26	中央卸売市場 食品衛生検査所	703	933	5,240	524	4,071	409	1,169
25	中央卸売市場 食品衛生検査所	753	955	5,735	570	4,538	385	1,197
24	中央卸売市場 食品衛生検査所	907	1,361	8,980	845	6,392	516	2,588
23	中央卸売市場 食品衛生検査所	937	1,427	9,398	878	6,458	549	2,940
22	中央卸売市場 食品衛生検査所	912	1,397	8,933	870	6,278	527	2,655
21	中央卸売市場 食品衛生検査所	1,043	1,457	7,982	1,013	6,066	444	1,916
20	北部市場 食品衛生検査所	674	944	5,620	636	3,014	308	2,606
	南部市場 食品衛生検査所	516	680	4,372	502	2,873	178	1,499
19	北部市場 食品衛生検査所	921	1,250	7,172	879	4,208	371	2,964
	南部市場 食品衛生検査所	656	846	5,320	607	3,235	239	2,085
18	北部市場 食品衛生検査所	823	1,117	7,392	778	4,312	339	3,080
	南部市場 食品衛生検査所	609	782	6,088	576	4,411	206	1,677

4 食品等の試験結果

	検査体数	検査項目数	理 化 学								
			総 数		保 存	発 色	着 色	甘 味	酸 防 止	放 射 性 物 質	そ の 他
			検 体 数	項 目 数							
総 数	290	1,762	78	216	135	5	22	6	4	44	-
魚 介 類	36	192	12	24	-	-	-	-	-	24	-
かき	生 食 用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	加 工 用 付 殻	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚 介 類	魚 肉 ね り 製 品	11	73	11	33	30	-	3	-	-	-
	煮 干 し	2	4	2	4	-	-	-	-	4	-
	佃 煮	7	49	-	-	-	-	-	-	-	-
	ゆ で だ こ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ゆ で が に	2	14	-	-	-	-	-	-	-	-
	魚 卵	2	14	-	-	-	-	-	-	-	-
工 品	た ら こ	4	36	4	8	-	4	4	-	-	-
	す じ こ ・ い く ら	1	8	1	1	-	1	-	-	-	-
	数 の 子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そ の 他	1	1	1	1	-	-	1	-	-	-	-
肉 卵 類	食 肉 製 品	4	24	-	-	-	-	-	-	-	-
	食 肉 製 品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	鶏 卵	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷 凍 食 品	無 加 熱 撰 取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍 結 前 加 熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍 結 前 未 加 熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青 果 物	野 菜	10	20	10	20	-	-	-	-	20	-
	果 物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清 涼 飲 料	水	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	菓 子	6	45	3	12	9	-	3	-	-	-
	漬 物	7 (2)	54	6	28	18	-	4	6	-	-
	レ ト ル ト 食 品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	2	12	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ う 菜	36	269	24	77	72	-	5	-	-	-
	め ん 類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	豆 腐	2	16	2	6	6	-	-	-	-	-
そ の 他 の 食 品	2	2	2	2	-	-	2	-	-	-	
拭 取	器 具 拭 取	102	592	-	-	-	-	-	-	-	-
	手 指 拭 取	23	150	-	-	-	-	-	-	-	-
	食 品 の 拭 取	6	54	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他 拭 取	18	90	-	-	-	-	-	-	-	-
氷 器 具 ・ 包 装	雪	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	5	40	-	-	-	-	-	-	-	-

注：()内は違反件数の再掲

	微 生 物															
	総 数		細 菌	大 腸 菌	E . c o l i	大 腸 菌	黄 色 ブドウ 球 菌	サ ル モ ネ ラ 属 菌	腸 炎 ビ ブ リ オ	ビ ブ リ オ バ ル ニ フ ィ カ ス	ビ ブ リ オ ミ ミ カ ス	腸 管 出 血 性 大 腸 菌 O 1 5 7	そ の 他 の 腸 管 出 血 性 大 腸 菌	セ レ ウ ス	ノ ロ ウ イ ル ス	そ の 他
	検 査 数	項 目 数														
総 数	260	1,546	255	260	-	260	342	168	51	51	51	-	-	108	-	-
魚 介 類	24	168	24	24	-	24	24	-	24	24	24	-	-	-	-	-
か き	生 食 用	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	加 工 用 付 殻	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚 介 類	魚 肉 ね り 製 品	10	40	10	10	-	10	10	-	-	-	-	-	-	-	-
	煮 干 し	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	佃 煮	7	49	7	7	-	7	7	-	7	7	-	-	-	-	-
	ゆ で だ こ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ゆ で が に	2	14	2	2	-	2	2	-	2	2	-	-	-	-	-
加 工 品	魚 た ら こ	4	28	4	4	-	4	4	-	4	4	-	-	-	-	-
	す じ こ ・ い くら	1	7	1	1	-	1	1	-	1	1	-	-	-	-	-
	卵 数 の 子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そ の 他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
肉 卵 類	食 肉 製 品	4	24	4	4	-	4	4	4	-	-	-	-	4	-	-
	食 肉 製 品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	鶏 卵	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷 凍 食 品	無 加 熱 摂 取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍 結 前 加 熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍 結 前 未 加 熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
青 果 物	野 菜	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	果 物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清 涼 飲 料	水	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	菓 子	6	33	6	6	-	6	6	6	-	-	-	-	3	-	-
	漬 物	5	26	5	5	-	5	5	5	-	-	-	-	1	-	-
	レ ト ル ト 食 品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	2	12	2	2	-	2	2	2	-	-	-	-	2	-	-
	そ う 菜	36	192	36	36	-	36	36	36	-	-	-	-	12	-	-
	め ん 類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	豆 腐	2	10	2	2	-	2	2	2	-	-	-	-	-	-	-
そ の 他 の 食 品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
拭 取	器 具 拭 取	102	592	102	102	-	102	156	73	-	-	-	-	57	-	-
	手 指 拭 取	23	150	23	23	-	23	35	23	-	-	-	-	23	-	-
	食 品 の 拭 取	6	54	6	6	-	6	12	6	6	6	-	-	-	-	-
	そ の 他 拭 取	18	90	18	18	-	18	24	6	-	-	-	-	6	-	-
氷 器 具 ・ 包 装	雪	1	3	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	5	40	-	5	-	5	10	5	5	5	-	-	-	-	-

注：（ ）内は違反件数の再掲

5 食品・検査項目別検査状況

(1) 生食用かきの微生物検査結果

令和5年度から生食用かきの検査は川崎市健康安全研究所で実施。

生食用かき10検体を検査し、成分規格違反は0件、黄色ブドウ球菌陽性検体は0件であった。

実施月	検査検体数	成分規格			黄色ブドウ球菌
		細菌数 5万/g 以下	E. coli 最確数 230/g 以下	腸炎 ビブリオ 最確数 100/g 以下	陰性
総計	10	10	10	10	10
11月	3	3	3	3	3
12月	3	3	3	3	3
1月	4	4	4	4	4

(2) 生食用かきのノロウイルス検査結果

生食用かき10検体を検査し、陽性検体は3件であった。

品名	産地	検体数	陽性数
生食用かき（再掲）	宮城県産	5	2
	岡山県産	3	1
	兵庫県産	2	0

(3) 魚介類及びその加工品（冷凍食品を含む）の微生物検査結果

※川崎市健康安全研究所で検査した検体を含む。

		総数		検査項目										
		検査検体数	項目数	細菌数	大腸菌群	E・coli	大腸菌	(腸炎ビブリオを含む)	バビロニフィリカス	ビブリオミミカス	ナグビブリオ	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	コレラ菌
総数		79	483	79	70	2	53	48	36	36	76	75	4	4
鮮魚介類 (かき除く)		33	208	33	27	-	30	33	24	24	2	31	2	2
魚介類 加工品	魚肉ねり製品	31	127	31	31	-	10	-	-	-	24	31	-	-
	しらす	7	73	7	7	-	7	7	7	7	24	7	-	-
	魚卵	5	59	5	5	-	5	5	5	5	24	5	-	-
	その他	1	4	1	-	-	1	1	-	-	-	1	-	-
冷凍食品	無加熱摂取	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍結前加熱	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	凍結前未加熱	2	12	2	-	2	-	2	-	-	2	-	2	2

(4) 生食用鮮魚介類等の腸炎ビブリオ規格検査結果〔再掲〕

生食用鮮魚介類等による腸炎ビブリオ食中毒予防の一環として、17検体について腸炎ビブリオ規格検査を実施し、規格基準違反は0件であった。

※いずれも川崎市健康安全研究所で実施。

検体名	検体数	1g中の腸炎ビブリオ最確数()内の数は検体数
生食用かき	10	3.0未満(8)、3(1)、9.1(1)
ホタテ貝柱	2	3.0未満(2)
ホタテひも	1	3.0未満(1)
開き赤貝	1	3.0未満(1)
うに	2	3.0未満(2)
生しらす	1	3.0未満(1)
合計	17	

(5) 食肉の微生物検査結果

食肉4検体について、細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、及びセレウス菌について検査した。

	総数		検査項目					
	検査検体数	項目数	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	セレウス菌
総数	4	24	4	4 (4)	4 (3)	4	4 (1)	4
豚肉	1	6	1	1 (1)	1	1	1	1
鶏肉	3	18	3	3 (3)	3 (3)	3	3 (1)	3

注： () 内の数値は陽性検体数(再掲)

(6) 輸入果実類の防かび剤検査結果

令和4年度から輸入果実類の防かび剤検査は川崎市健康安全研究所で実施。
 輸入果実類に使用されているオルトフェニルフェノール、ジフェニル、チアベンダゾール及びイマザリル
 について7検体を検査したところ、違反はなかった。

(単位：g/kg)

検体名	検体数		オルトフェニルフェノール	ジフェニル	チアベンダゾール	イマザリル
オレンジ	2	検出率	0/2	0/2	0/2	2/2
		検出値	不検出	不検出	不検出	0.0007~0.0017
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	米国、オーストラリア			
レモン	2	検出率	0/2	0/2	0/2	2/2
		検出値	不検出	不検出	不検出	0.0008~0.0014
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	米国			
グレープフルーツ	2	検出率	0/2	0/2	1/2	2/2
		検出値	不検出	不検出	不検出~0.001	不検出~0.0009
		基準値	0.010	0.070	0.010	0.0050
		原産国	米国、トルコ			
バナナ	1	検出率	0/1	0/1	0/1	0/1
		検出値	不検出	不検出	不検出	不検出
		基準値	-	-	0.0030(全体)	0.0020
		原産国	フィリピン			

(7) 生鮮食品の放射性物質検査結果

東日本17都県※¹の農産物及び東日本3県※²の水産物を中心に、NaIシンチレーションスペクトロメータによる放射性セシウムスクリーニング検査を行った。生鮮食品22検体（農産物10、水産物12）を検査したところ、基準違反はなかった。

※1 福島、茨城、栃木、群馬、千葉、神奈川、宮城、岩手、青森、秋田、山形、新潟、長野、埼玉、東京、山梨、静岡

※2 福島、宮城、岩手

※3 適用基準については次のとおり。

食品群	基準値[Bq/kg]
一般食品	100

※4 「(数値)未満」とは、放射性セシウム検出値が当該数値で表される測定下限値(検知が可能な最低濃度)に満たないことを示すもので、対象品目や測定機器の精度により異なる。

NaIによるスクリーニング検査において、各核種については実測値(参考値)を有効数字2桁で掲載している。

No	採取日	品目名	食品 カテゴリ	適用基準 ※3	産地・製造者 ・販売者等の所在地	検査結果[Bq/kg]※4		
						放射性セシウム		
						セシウム134	セシウム137	合計
1	R6.5.7	ヒラメ	水産物	一般食品	福島県	2.3未満	2.0未満	基準値以下
2	R6.5.7	マサバ	水産物	一般食品	宮城県	2.3未満	2.0未満	基準値以下
3	R6.5.7	チダイ	水産物	一般食品	岩手県	2.4未満	2.0未満	基準値以下
4	R6.6.25	きゅうり	農産物	一般食品	福島県	2.4未満	2.0未満	基準値以下
5	R6.6.25	ピーマン	農産物	一般食品	茨城県	2.7未満	2.2未満	基準値以下
6	R6.6.25	枝豆	農産物	一般食品	神奈川県	3.0未満	2.4未満	基準値以下
7	R6.8.6	アンコウ	水産物	一般食品	宮城県	2.3未満	1.8未満	基準値以下
8	R6.8.6	チダイ	水産物	一般食品	宮城県	2.4未満	1.9未満	基準値以下
9	R6.8.6	ムール貝	水産物	一般食品	岩手県	2.3未満	1.9未満	基準値以下
10	R6.8.27	トマト	農産物	一般食品	群馬県	2.4未満	2.0未満	基準値以下
11	R6.8.27	さつまいも	農産物	一般食品	千葉県	3.0未満	2.5未満	基準値以下
12	R6.8.27	なす	農産物	一般食品	福島県	2.6未満	2.1未満	基準値以下
13	R6.10.22	アオリイカ	水産物	一般食品	岩手県	2.4未満	1.9未満	基準値以下
14	R6.10.22	ヒラマサ	水産物	一般食品	宮城県	2.4未満	2.0未満	基準値以下
15	R6.10.22	ホウボウ	水産物	一般食品	宮城県	2.4未満	1.9未満	基準値以下
16	R6.11.26	白菜	農産物	一般食品	茨城県	2.5未満	2.1未満	基準値以下
17	R6.11.26	ちんげん菜	農産物	一般食品	茨城県	2.6未満	2.1未満	基準値以下
18	R6.11.26	にんじん	農産物	一般食品	千葉県	2.6未満	2.2未満	基準値以下
19	R7.1.7	大根	農産物	一般食品	神奈川県	2.5未満	2.1未満	基準値以下
20	R7.3.4	サヨリ	水産物	一般食品	宮城県	2.5未満	2.0未満	基準値以下
21	R7.3.4	メヒカリ	水産物	一般食品	宮城県	2.5未満	2.0未満	基準値以下
22	R7.3.4	アンコウ	水産物	一般食品	宮城県	2.2未満	1.8未満	基準値以下

(8) 参考 川崎市健康安全研究所で検査を行った中央卸売市場流通食品等の試験結果

中央卸売市場及び大規模食品製造施設を流通する食品を収去し、貝毒・残留農薬等の検査を川崎市健康安全研究所で実施した。基準値違反等は合計7件確認された。

検査項目	検査数	検査体数	理化学											微生物																
			総検査数		保	発	着	甘	防	学	残	貝	そ	総	大	E	大	黄	サ	腸	コ	ナ	腸	そ	セ	ウ	ノ	そ		
			体	目																									存	色
総数	116	1,876	80	1,551	37	4	4	3	28	230	1,237	7	1	71	325	65	31	27	7	59	24	22	4	4	10	50	6	2	10	4
魚介類	12 (1)	72	5	32	-	-	-	-	-	26	-	6	-	9	40	9	3	-	6	7	2	9	2	2	-	-	-	-	-	-
かき	10 (3)	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	50	10	-	10	-	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚肉練り製品	21	87	21	24	21	-	3	-	-	-	-	-	-	21	63	21	21	-	-	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	2	6	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	4	1	-	-	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
肉類	4	72	4	72	-	-	-	-	-	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食肉製品	4	49	4	9	4	4	1	-	-	-	-	-	-	4	40	4	-	4	-	4	4	-	-	-	4	20	-	-	-	-
卵類	4	72	4	68	-	-	-	-	-	68	-	-	-	4	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
無加熱採取	2	16	1	12	-	-	-	-	-	12	-	-	-	1	4	1	1	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	2	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	8	2	2	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結前未加熱	5	68	4	52	-	-	-	-	-	52	-	-	-	3	16	3	-	3	-	1	3	2	2	2	-	-	-	-	-	-
野菜	22	1,087	22	1,087	-	-	-	-	-	-	1,087	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
果物	9	178	9	178	-	-	-	-	28	-	150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	2	16	2	12	12	-	-	-	-	-	-	-	-	2	4	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子	6	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	30	6	-	6	-	6	6	-	-	-	-	-	6	-	-	-
漬物	4	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	36	4	-	4	-	4	-	-	-	-	4	20	-	-	-	-
レトルト食品	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
そう菜	2	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	22	2	2	-	-	2	2	-	-	-	2	10	-	2	-	-
その他	3 (3)	3	3	3	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-


注：()内は違反件数・陽性検体数の再掲 食品分類その他には食品からの抽出液の確認分析試験を含む

6 違反食品等

食品衛生法に違反する食品を1件、食品表示法に違反する食品を20件発見した。

年 月	食品の種類	内容	処置
6年 7月	野菜加工品 (漬物) (1件)	・食品添加物使用基準違反 (食品衛生法第13条違反)	管轄自治体に通報
6年 12月	野菜加工品 農産物加工品 菓子類 めん・パン類 穀物加工品 魚介類加工品 (20件)	<ul style="list-style-type: none"> ・名称の不備 ・期限表示の不備 ・原材料名記載方法の不備、欠落 ・製造所又は加工所の所在地等の表示欠落 ・使用添加物の表示欠落及び表示不備 ・特定原材料等の一部欠落及び表示不備 ・原料及び添加物の区分の不備 ・食品関連事業者の事項名の欠落 ・栄養成分表示の不備及び欠落 (食品表示法第5条違反) 	管轄自治体に調査を依頼

7 苦情・相談

No.	苦情・相談内容	調査結果	画像
1	シジミに油のような液体 が混入している	<p>苦情品から油の臭いは感じられなかった。また、シジミの周囲に確認された液体を分離し、エタノールと水に滴下したところ、水には溶けたが、エタノールでは沈殿を形成した。また、液体について、遠心分離を行ったが、油状の成分は確認できなかった。</p> <p>以上から、分離した液体は油性ではないと推測された。</p>	

No.	苦情・相談内容	調査結果	
2	ヤリイカに毛のような異物	肉眼及び実体顕微鏡での観察結果から、ウロコムシの剛毛と推測された。	 <p>The images show a squid's body and tentacles. The top image shows a close-up of the body with some reddish spots. The middle image shows a close-up of the tentacles with small, dark, hair-like bristles. The bottom image shows a close-up of the tentacles with more of these bristles.</p>
3	サバに繊維様異物	持ち込まれた異物を実体顕微鏡で鏡検したところ、長辺方向に繊維が走行しており、虫体と思われる構造は観察できなかった。	 <p>A circular microscopic image showing a long, orange, fiber-like structure with a curved end, set against a dark background.</p>
3	調理したハマグリに粘性物質が付着	資料によると、「ハマグリの水管の周りには粘液組織が発達しており、ここから分泌された粘液をひも状に長く伸ばして、潮流に乗って海底を滑走することができる」ため、ネバネバの正体はハマグリの粘液かと思われたが、購入者が調理していること、冷凍状態で持ち込まれたこと等から、原因は不明であった。	 <p>A photograph showing a clam being cooked in a pot. The clam is partially open, and steam is rising from the pot.</p>

8 衛生教育実施結果

	内容	対象	参加人数
7月	食品衛生勉強会 ・監視指導内容報告 ・収去検査結果報告 ・ふぐの取扱いについて ・調理師・食品表示検定試験の問題を用いた演習	市場内食品取扱施設	12名
8月	小学生向け食品衛生監視員体験会 (さかなの日イベントにて実施) ・拭取り検査 ・有毒魚を探そう ・サーモグラフィカメラでの温度測定	一般市民	82名
11月	市場スタンプラリー及び各種展示 (食彩まつりにて実施) 主に小学生以下を対象としたスタンプラリーを実施。スタンプラリーをされた方に食品衛生に関するリーフレット等を配布。その他顕微鏡での微生物観察等の展示を実施	一般市民	200名
11月	食品衛生勉強会 ・食品の衛生的な取り扱い方法 ・異物混入対策 ・手洗いチェッカーを用いた手洗い実習	市場内食品取扱施設	第1回 15名 第2回 7名
2月	アレルギー・手洗い講習 ・義務・推奨表示のアレルギーについて ・手洗いチェッカーを用いた手洗い実習	市場内食品取扱施設	3名
2, 3月	ちょこっと食品安全プラン (二次元コードを用いた食品衛生クイズ) 市場内事業者用 ・アニサキス、HACCP、異物混入対策、ノロウイルスについて 市場一般利用者用 ・魚の漢字、食中毒統計、食中毒、アルコール消毒について	市場内事業者及び市場一般利用者	市場内事業者 110名 市場一般利用者 155名
6, 9, 1, 2月	幼稚園児向け食育活動 ・アニサキスについて ・手洗いについて	市内幼稚園児及び保護者	6月 160名 9月 95名 1月 40名 2月 80名
合計			959名

第3 調査・研究等

1 研究発表

(1) 川崎市健康福祉研究発表会演題

年度	演題名	所属
平成3年	生食用魚介類加工品等の衛生実態について	北部市場食品衛生検査所
平成5年	いか塩辛の低塩化に伴う衛生学的考察-製造実態調査と合わせて-	南部市場食品衛生検査所
平成6年	等電点電気泳動によるフグの魚種鑑別について(第一報)	北部市場食品衛生検査所
	判読不明な表示の実態調査-高齢化社会にむけての-考察-	南部市場食品衛生検査所
平成9年	一酸化炭素を利用した鮮魚について(第一報)	南部市場食品衛生検査所
平成12年	南部市場におけるマグロの衛生的取り扱いの実態調査	南部市場食品衛生検査所
平成13年	市場を流通する漬物の実態について	南部市場食品衛生検査所
平成14年	生食用鮮魚介類等からのビブリオ属菌検出状況について	北部市場食品衛生検査所
	市場流通過程における食品の販売形態と表示の現状について	南部市場食品衛生検査所
平成15年	魚介類等におけるヒスタミンの生成について	北部市場食品衛生検査所
平成16年	市場を流通する生鮮野菜等の残留農薬検査について	南部市場食品衛生検査所
平成19年	北部市場内の食品等苦情・相談事例について	北部市場食品衛生検査所
	北部市場内におけるカラス対策について	北部市場食品衛生検査所
	南部市場食品衛生検査所から市民へのアプローチ	南部市場食品衛生検査所
平成20年	南部市場食品衛生検査所から市民へのアプローチ(第2報)	南部市場食品衛生検査所
平成26年	中央卸売市場食品衛生検査所における放射能濃度検査への取り組み	中央卸売市場食品衛生検査所
平成28年	中央卸売市場食品衛生検査所における放射能濃度検査への取り組み(H28)	中央卸売市場食品衛生検査所

(2) 全国食品衛生監視員研修会関東ブロック研修大会演題

年度	演題名	所属
平成3年	生食用魚介類加工品等の衛生実態について	北部市場食品衛生検査所
平成5年	いか塩辛の低塩化に伴う衛生学的考察-製造実態調査と合わせて-	南部市場食品衛生検査所
平成6年	等電点電気泳動によるフグの魚種鑑別について	北部市場食品衛生検査所
	判読不明な表示の実態調査-高齢化社会にむけての-考察-	南部市場食品衛生検査所
平成13年	市場を流通する漬物の実態について	南部市場食品衛生検査所
平成14年	生食用鮮魚介類等からのビブリオ属菌検出状況について	北部市場食品衛生検査所
平成19年	北部市場内におけるカラス対策について	北部市場食品衛生検査所
平成29年	川崎市中央卸売市場食品衛生検査所における放射能濃度検査への取り組み	中央卸売市場食品衛生検査所

(3) 全国食品衛生監視員研修会演題

年度	演題名	所属
平成14年	生食用鮮魚介類等からのビブリオ属菌検出状況について	北部市場食品衛生検査所

2 食品衛生だより

令和6年度 9月号 (Vol.12)

食品衛生だより

川崎市中央卸売市場
食品部 食品課
〒213-8501 川崎市
TEL: 0476-22776
FAX: 0476-21116
mail: shokusei@kai.kawasaki.jp

市場の皆さん、口頃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。
今年度もどうぞよろしくお願いたします。

★令和6年度 食品衛生検査所職員の紹介

人事異動に伴い、次の8名の新体制となりました。

大原 尚良	吉野 美穂	山本 真	大塚 悠希
長安 洋平	北沢 真由	丹井 聖也	今井 弘太郎

●食品衛生検査所P
| <https://www.city.kawasaki.jp/shokusei/inspection/>

★飲食店・関連棟向け食品衛生講習会への参加ありがとうございました!

令和6年2月6日に食品衛生講習会を開催しました。
(計16名参加)

講習会では対応が難しい食品等についての食、害菌対策、異物混入といったお客様の対応について講義を行いました。

参加してくださった皆様、ありがとうございました。

今年度も引き続き食品衛生講習会を開催予定です。
詳細が決まりましたらお知らせいたします。
引き続きよろしくお願いたします!

★温度管理に気をつけましょう

例年のごとくですが、これから夏に向けて気温が上昇していきます。
既に夏目のような暑さになる日も増えていきます。

温度管理を行わない商品の味も品質も低下してしまうだけでなく、**食中毒のリスクも上昇**させてしまいます。

夏冷蔵品、「11.0℃以下保存」、「-1.8℃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。

令和5年度の検査検体数と結果について

食品衛生検査所では、市場内に流通する食料等の検査を実施しており、今年度も年度分について報告します。

検査検体総数：370件

名称	5	マヨネーズ・生肉類	162
魚介類(生食も含む)	60	漬物	10
しらす	3	炭酸飲料水	2
食肉	8	米	2
漬物	4	菓子類(生菓子を含む)	8
輸入果実	7	長寿取り食品(冷凍)	11
惣菜	23	長寿取り食品(常温)	65

このうち検出結果が異常な1件、(1)新着食品(冷凍食品)1.5件、(2)菓子類：1.2件があり、必要措置がとられています。

食品衛生だよりのテーマについての委員等がごさいました。食品衛生検査所(0476-22776)までお問いください。 (1)検査課2課(2) (2)販出棟の食品衛生課(3)11号棟は臨時検査所

令和6年度 9月号 (Vol.12)

食品衛生だより

川崎市中央卸売市場
食品部 食品課
TEL: 0476-22776
FAX: 0476-21116
mail: shokusei@kai.kawasaki.jp

大盛況! さかなの日イベント

例年食品衛生検査所で実施している小学生とその保護者を対象とした体験会。
今年度はさかなの日イベントに合わせて実施しました。
今年度は常設コース、検査員コースの2本立て!子どもたちは有毒魚の鑑別体験や、まな板・手指の拭き取り検査の体験等をしてもらいました!

暑さや臭いどれが怖い? 手を拭き取り方!

有毒魚を鑑別しよう!
(鑑別員コース)

まな板、手指の拭き取り体験!
(検査員コース)

これらの体験を通じて、子どもたちには市場や食品の安全について学んでいただきました。
また、参加者の方々から多くの好評をいただきました。

★水産事業者向け食品衛生勉強会への参加ありがとうございました!

令和6年7月8日に水産事業者向け食品衛生勉強会を開催しました。

今回は「勉強会」ということで研修館・食品表示試験の問題を皆様に解いていただきました。

食品衛生について改めて知る一助となりましたら幸いです。

もう一度見直そう! 食中毒対策!

ヒトの皮膚や環境中には細菌が広く存在しています。そのため、**手洗いや手袋着用等**の衛生的な取扱いと衛生的な空間で作業することが、食品に細菌が付着してしまいます。**人や場所のキャパシティをこえて作業しない**ようにしましょう。

ふきで手拭く × 手拭き紙で拭く × 手拭き紙で拭く × 調理場で手拭き紙で拭く ×

水拭きが怖いのがよく分かってきました。
温度管理が非常に大切です。
11.0℃以下で保管・販売できていますか?
無理な陳列、常温放置は避けましょう。

食中毒予防のための3原則

つけない 手拭きの裏面
ふやささない 食品は手拭き紙で拭く
やっつける 手拭き紙は丸めず破る

もっと詳しく!

本市場員による事業者向け食品表示・食品衛生研修会のYouTubeオンデマンド配信です。
動画内では食中毒原因菌及び食中毒予防のポイントについてわかりやすく解説しています。
右のQRコードから、是非チェックしてみてください!

QRコード

令和6年(食品衛生)食品衛生勉強会(食中毒)研修会イベントに関する食品衛生だよりのリンク

食品衛生だよりのテーマについての委員等がごさいました。食品衛生検査所(0476-22776)までお問いください。 (1)検査課2課(2) (2)販出棟の食品衛生課(3)11号棟は臨時検査所

令和3年度 県外

食品衛生だより

川崎市中食肉衛生検査所
食肉衛生検査部
TEL: 075-2278
FAX: 075-2116
mail: kknus@city.kawasaki.jp

ふぐ、正しく取り扱っていますか？

神奈川県ふぐ取扱いはびん表示が加工品。加工品であるふぐ加工製品の取扱いは可能となりました。一方、ふぐふくによる食中毒の発生、有害物質の取扱いは引き続き厳格に管理されています。条例改正後、初めふぐシーズンがまもなく到来します。ふぐの取扱いについて今一度確認し、適切な仕入れ、販売で事故を防止しましょう！

神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例改正のポイント（R6年6月1日～）
・届出しなくてもふぐ加工製品の取扱いが可能に
・「神奈川県条例に基づくふぐの種類」の表示が不要に



この表示が不要になりました！

☆ふぐ加工製品の別



冷凍保存のふぐに加工された冷凍食品



加工（食用可能なものに限る）

そのふぐの具材

例：シウマイ、天ぷら

例：天ぷら、シウマイ

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

例：シウマイ、天ぷら

①有害物質が完全に除去されていないものは扱えません

②食品表示法に基づいた適切な表示をしてください

③仕入れや販売の記録や保存はHACCPに沿った衛生管理に基づき適切に行ってください

④

⑤

⑥

⑦

⑧

⑨

⑩

⑪

⑫

⑬

⑭

⑮

⑯

⑰

⑱

⑲

⑳

㉑

㉒

㉓

㉔

㉕

㉖

㉗

㉘

㉙

㉚

㉛

㉜

㉝

㉞

㉟

㊱

㊲

㊳

㊴

㊵

㊶

㊷

㊸

㊹

㊺

㊻

㊼

㊽

㊾

㊿

①

②

③

④

⑤

⑥

⑦

⑧

⑨

⑩

⑪

⑫

⑬

⑭

⑮

⑯

⑰

⑱

⑲

⑳

㉑

㉒

㉓

㉔

㉕

㉖

㉗

㉘

㉙

㉚

㉛

㉜

㉝

㉞

㉟

㊱

㊲

㊳

㊴

㊵

㊶

㊷

㊸

㊹

㊺

㊻

㊼

㊽

㊾

㊿

①

②

③

④

⑤

⑥

⑦

⑧

⑨

⑩

⑪

⑫

⑬

⑭

⑮

⑯

⑰

⑱

⑲

⑳

㉑

㉒

㉓

㉔

㉕

㉖

㉗

㉘

㉙

㉚

㉛

㉜

㉝

㉞

㉟

㊱

㊲

㊳

㊴

㊵

㊶

㊷

㊸

㊹

㊺

㊻

㊼

㊽

㊾

㊿

①

②

③

④

⑤

⑥

⑦

⑧

⑨

⑩

⑪

⑫

⑬

⑭

⑮

⑯

⑰

⑱

⑲

⑳

㉑

㉒

㉓

㉔

㉕

㉖

㉗

㉘

㉙

㉚

㉛

㉜

㉝

㉞

㉟

㊱

㊲

㊳

㊴

㊵

㊶

㊷

㊸

㊹

㊺

㊻

㊼

㊽

㊾

㊿

①

②

③

④

⑤



食 品 衛 生 検 査 所 業 務 概 要

発 行 令 和 8 年 3 月

川 崎 市 健 康 福 祉 局 保 健 医 療 政 策 部

中 央 卸 売 市 場 食 品 衛 生 検 査 所

〒 216-0012 川 崎 市 宮 前 区 水 沢 1-1-1

☎ 044 (975) 2245