

令和2年度
さいたま市食品衛生監視指導計画に基づく
実施結果



さいたま市



目 次

I はじめに	1
II さいたま市の食品衛生監視指導体制	1
III 監視指導結果	2
IV 食品等の検査実施状況	5
V 収去等検査の個別検査結果	7
VI 食品等事業者の自主管理と食品表示の適正化の推進	11
VII 消費者や事業者との意見交換の推進及び市民への情報提供	11
VIII 人材の育成	13

令和2年度さいたま市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

I はじめに

食品衛生法第24条第1項の規定により、令和2年度さいたま市食品衛生監視指導計画を策定し、監視指導及び検査を実施しました。

このたび、本計画に基づき、令和2年4月1日から令和3年3月31日に実施した監視指導の結果についてとりまとめました。

II さいたま市の食品衛生監視指導体制

1 監視指導・試験検査機関

(1) 監視指導企画調整機関

- ・保健部食品・医薬品安全課

(2) 監視指導実施機関

- ・保健所食品衛生課・・・・・・・・市内全地域の監視
- ・保健部食肉衛生検査所・・・・・・・・食肉の検査・処理施設の監視、衛生指導

(3) 試験検査実施機関

- ・健康科学研究センター・・・・・・・・市内全域の食品の微生物及び理化学検査
食肉衛生検査所からの依頼に基づく理化学及び病理検査
- ・保健所食品衛生課(市場監視係)・・市場内の微生物検査
- ・保健部食肉衛生検査所・・・・・・・・と畜場及び食鳥処理場において処理された食肉及び食鳥肉の微生物、理化学及び病理検査

2 関係機関との連携

(1) 国や他の自治体等との連携

① 国

食中毒等の食品衛生に関する情報を収集し、迅速に必要な対応を行いました。

② 他自治体

埼玉県及び県内保健所設置市(川越市、越谷市及び川口市)との連携を図り、1県4市食品衛生関係業務連絡調整会議及び研修会を開催しました。

また、食中毒関連調査、違反食品に係る調査等、関連自治体と連携を図りながら対応しました。

(2) 庁内各課所との連携

関係部局との連携を図るため、「さいたま市食の安全対策会議」を開催しました。

① 目的

生産、製造、流通、販売から消費までの食の安全を確保し、市民の健康の保護を図ること。

② 会議議題

- ・令和元年度さいたま市食の安全基本方針アクションプランの実施結果について
- ・令和2年度さいたま市食の安全基本方針アクションプラン（案）について
- ・令和3年度「食の安全基本方針アクションプラン（素案）について
- ・令和3年度さいたま市食品衛生監視指導計画（案）について
- ・「さいたま市食の安全委員会」（第9期）の議題について

③ 構成員

市民局市民生活部消費生活総合センター、保健福祉局保健部健康増進課、食品・医薬品安全課、食肉衛生検査所、保健福祉局保健所地域保健支援課、食品衛生課、保健福祉局健康科学研究センター生活科学課、北区役所健康福祉部保健センター、経済局農業政策部農業政策課及び教育委員会事務局学校教育部健康教育課

④ 開催回数・・・3回

(3) 民間団体との連携

消費者、事業者等から構成されるさいたま市食の安全委員会の開催、事業者団体と連携して食中毒予防の普及啓発を実施しました。

Ⅲ 監視指導結果

1 食品関係営業施設に対する監視指導等

食品衛生課食品衛生監視係および市場監視係がそれぞれ所掌する施設に対する監視指導を実施しました。

特に、夏期一斉監視実施期間を中心として、大規模製造業や生食用食肉等提供施設等の重点的な監視を実施し、食中毒予防や食品による事故拡散防止等に努めました。また、ハイリスク者向け食品取扱い施設については、施設設備の衛生管理、従事者の健康管理の徹底など食中毒予防対策に重点を置いた指導、助言を行いました。

項目	食品衛生監視係	市場監視係	計
① 許可施設数（業種）	19,395		19,395
② ①の監視施設数（延数）	3,323	6,957	10,280
③ 廃棄命令件数	0	0	0
④ 移動停止命令件数	0	0	0
⑤ 回収命令件数	0	0	0
⑥ 営業停止命令件数	0	0	0

2 さいたま市食中毒発生状況

令和2年度は食中毒事件の発生はありませんでした。

3 一斉監視

(1) 夏期一斉監視結果

夏期における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図るため、令和2年6月～8月の期間に、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用、食品及び添加物の適正な表示の実施等について、食品等事業者に対する監視指導を強化しました。

① 収去による検査検体数

51検体の食品の検査を行った結果、違反はありませんでした。

	検査検体数	違反件数
魚介類	33	0
生鮮野菜及び果物	8	0
冷凍食品	10	0
合計	51	0

② 施設監視数

4, 346施設に立ち入り、違反はありませんでした。

業種	調査・監視指導延べ施設数	違反発見施設数
飲食店営業	621	0
一般食堂・レストラン・料理店	80	0
旅館	2	0
仕出し屋・弁当屋	51	0
その他	488	0
菓子製造業	69	0
乳処理業	0	0
特別牛乳さく取処理業	0	0
乳製品製造業	0	0
集乳業	0	0
魚介類販売業	833	0
魚介類せり売り営業	29	0
魚肉ねり製品製造業	0	0
食品の冷凍または冷蔵業	44	0
かん詰またはびん詰食品製造業	0	0
喫茶店営業	32	0
あん類製造業	1	0
アイスクリーム類製造業	0	0
乳類販売業	193	0
食肉処理業	39	0
食肉販売業	261	0

	食肉製品製造業	1	0
	乳酸菌飲料製造業	0	0
	食用油脂製造業	0	0
	マーガリン又はショートニング製造業	0	0
	みそ製造業	1	0
	醤油製造業	0	0
	ソース類製造業	0	0
	酒類製造業	1	0
	豆腐製造業	2	0
	納豆製造業	0	0
	めん類製造業	18	0
	そうざい製造業	32	0
	添加物(規格あり)製造業	0	0
	食品の放射線照射業	0	0
	清涼飲料水製造業	0	0
	氷雪製造業	0	0
	氷雪販売業	24	0
	小計	2,201	0
許可を要しない施設	給食施設	80	0
	学校	0	0
	病院・診療所	0	0
	事業所	0	0
	その他	80	0
	乳さく取業	0	0
	食品製造業	30	0
	野菜果物販売業	92	0
	そうざい販売業	579	0
	菓子販売業	347	0
	食品販売業	925	0
	添加物(規格なし)の製造業	0	0
	添加物の販売業	56	0
	氷雪採取業	0	0
	器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業	36	0
小計	2,145	0	
合計	4,346	0	

(2) 年末一斉監視結果

例年、年末における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図るため、食品等事業者に対する監視指導を強化しておりましたが、令和2年度は新型コロナウイルス感染症対策のため強化期間を設けませんでした。

IV 食品等の検査実施状況

1 食品の収去等による検査結果

(1) 検査の実施状況

食品衛生課及び食肉衛生検査所において、市内で生産、製造、加工又は販売される食品等の収去又は買い上げを行い、健康科学研究センターにおいて検査を実施しました。

<検査実施内容>

検査項目	食品衛生課				食肉衛生検査所		
	国内産		輸入品		国内産		
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数	
微生物 (A)	208	412	8	17			
理化学 (B)	204	21,333	27	5,322	20	985	
内 訳	残留農薬	(84)	18,724	(23)	5,083		
	県内産農畜産物 (※再掲)	(39)	8,746				
	食品添加物	(69)	1,826	(9)	136		
	指定外添加物 (※再掲)	(55)	770	(3)	42		
	防かび剤 (※再掲)	(0)	0	(6)	42		
	※1						
	動物用医薬品	(12)	585	(2)	101	(20)	985
	放射性物質	(18)	36	(0)	0		
	汚染物質 (その他※2)	(17)	34	(1)	2		
	アレルギー物質	(15)	120	(0)	0		
	遺伝子組換え食品	(0)	0	(0)	0		
	自然毒 (貝毒、シアン化合物)	(8)	8	(0)	0		
	その他※3	(0)	0	(0)	0		
合計	412	21,745	35	5,339	20	985	

注：理化学検査の検体数の内訳は、それぞれの理化学検査の分野で実施する検体数を重複して計上したもので、理化学検査の合計とは一致しません。

※1：割りばしの防かび剤（溶出試験）を含む。

※2：有機スズ化合物、重金属

※3：酸価、過酸化価、ホウ酸、過マンガン酸カリウム消費量、水分活性

(2) 不適となった事例

(1) の検査の結果、不適となった事例は以下のとおりでした。不適となった場合は衛生指導を行いました。

<不適結果>

不適内容	検査結果	不適検体数
洋生菓子の衛生規範不適合	大腸菌群陽性	2
合計		2

2 施設の衛生指導に係る検査結果

以下の検査を実施し、その結果に基づき食品関係事業者に対する衛生指導を行いました。

- ① まぐろ取扱い施設等微生物検査 : 63検体
- ② 活魚水槽水検査(腸炎ビブリオ) : 30検体
- ③ 食品製造施設等のふき取り検査 : 6検体

3 と畜場等における検査結果

(1) 牛等のと畜検査結果

と畜場で解体される家畜(牛や豚等)について、と畜検査員(獣医師)が、その搬入から、とさつ解体等の工程において、1頭ごとに、目視・触診・切開などの検査(と畜検査)を実施しました。と畜検査においては、必要に応じて精密検査を行い、疾病等がある場合、とさつや解体の禁止、全部廃棄、一部廃棄等の措置を講じました。

なお、BSEスクリーニング検査実施はありませんでした。

※平成29年4月1日からBSEスクリーニング検査は24か月齢以上の牛のうち、BSE特有の神経症状の疑われる牛、又は全身症状を呈しかつその原因が明らかでない牛について実施しています。

<と畜検査>

	牛※	子牛※	馬	豚	めん羊・山羊	
検査頭数	9,186	36	1	52,503	0	
廃棄率 (%)	一部	89.7	83.3	100	99.5	0
	全部	5.2	11.1	0	0.2	0

※牛は、12カ月齢以上、子牛は12カ月齢未満の牛をいいます。

<精密検査の実施状況>

・微生物検査

敗血症、豚丹毒などの疑いのあるものについては、主要臓器及び筋肉の一部、躯幹リンパ節などを採材し、微生物検査を実施しました。(39頭(359検体))

・理化学検査

尿毒症、黄疸、抗菌性物質残留の疑いのあるものについては、血液、眼房水、腎臓、筋肉などを採材し、理化学検査を実施しました。(132頭(132検体))

・病理検査

腫瘍などの疑いのあるものについては、組織を採材し、病理検査を実施しました。(104頭(368検体)、うち10頭(43検体)について健康科学研究センターに検査を依頼)

(2) と畜場等食肉処理施設に対する衛生指導等

① と畜場の衛生管理指導

施設の衛生管理及び衛生的な処理作業が適切に行われるように以下の検査を実施し、その検査結果に基づき、と畜業者等に対する衛生指導を行いました。

- ・牛枝肉微生物検査（一般細菌：40検体、大腸菌群：40検体）
- ・豚枝肉微生物検査（一般細菌：40検体、大腸菌群：40検体）
- ・牛、豚の腸管内微生物保有状況調査（腸内細菌：78検体）
- ・牛肝臓等微生物検査（O157：41検体）
- ・食肉輸送車荷台ふき取り検査（大腸菌群） ※新型コロナウイルス感染症対策のため中止
- ・モニタリング検査（牛枝肉のふき取り O157：80検体、施設のふき取り O157：60検体）
- ・グリア線維性酸性タンパク（GFAP）残留量調査（牛枝肉：46検体）

② 食鳥処理場の巡回指導

市内にある認定小規模食鳥処理場を定期的に巡回し、助言・指導を行い、食鳥処理衛生管理者の衛生意識の向上を図りました。

- ・巡回指導件数（2件）
- ・食鳥とたい及び施設等における微生物検査（一般細菌、大腸菌群） ※新型コロナウイルス感染症対策のため中止

(3) 動物用医薬品等の適正使用に係る検査結果

疾病に罹患した獣畜に対しては、動物用医薬品が適正に使用されているか検査を実施し、その結果に基づき指導を行いました。

- ・牛及び豚の筋肉、肝臓、腎臓の検査（動物用医薬品、残留農薬：50検体（10、402項目））
- ・牛内臓3件から動物用医薬品を検出しましたが、残留基準値を超えたものではありませんでした。

動物用医薬品名	食品名	検出数	不適数	検出範囲	残留基準値
				(ppm)	(ppm)
エンフロキサシン	牛の肝臓	1	0	0.01	0.1
フルニキシン	牛の肝臓	1	0	0.01	0.3
	牛の腎臓	1	0	0.01	0.1

V 収去等検査の個別検査結果

(1) アレルギー物質含有食品 【再掲】

違反事例はありませんでした。

	乳	卵	そば	えび・かに
穀類加工品	11	11	11	11
菓子類	4	4	4	4
合計	15	15	15	15

(2) 輸入食品の検査状況 【再掲】

35検体、5,339項目の検査を行った結果、違反はありませんでした。

項目		検体数	項目数
微生物		8	17
理化学		27	5,322
内訳	残留農薬	(23)	5,083
	食品添加物	(9)	136
	動物用医薬品	(2)	101
	汚染物質（その他）※1	(1)	2
	自然毒	(0)	0
	その他 ※2	(0)	0
合計		35	5,339

注：理化学検査の検体数の内訳は、それぞれの理化学検査の分野で実施する検体数を重複して計上したもので、理化学検査の合計とは一致しません。

※1：有機スズ化合物、重金属

※2：酸価、過酸化値、ホウ酸、過マンガン酸カリウム消費量、水分活性

(3) 残留農薬の検査結果 【再掲】

① 残留農薬

国内産、輸入品あわせて107検体を検査しました。

	国内産（カッコ内は県内産）		輸入品
	食品衛生課	食肉衛生検査所	食品衛生課
生鮮農産物	81 (39)		6
冷凍農産物	3 (0)		17
畜産物		0 (0)	
小計	84 (39)	0 (0)	23
合計	107 (39)		

② 国内産農畜産物の残留農薬検査結果

84検体の検査を行った結果、14種類の農薬を26件検出しましたが、残留農薬基準値を超えたものではありませんでした。

農薬名	食品名	検出数	不適数	検出範囲	残留基準値
				(ppm)	(ppm)
アゾキシストロビン	レタス	1	0	0.02	30
イプロジオン	かぶ類の葉	1	0	0.01	5.0
イミダクロプリド	レタス	1	0	0.02	3
エトフェンプロックス	かぼちゃ	1	0	0.04	1
	なす	1	0	0.05	2
クロチアニジン	こまつな	3	0	0.01~0.03	10

クロルフェナピル	かぶ類の根	1	0	0.02	0.2
	かぶ類の葉	1	0	0.42	15
	なす	1	0	0.02	1
ジエトフェンカルブ	トマト	1	0	0.04	2
シペルメトリン	こまつな	1	0	0.41	5.0
チアメトキサム	こまつな	2	0	0.21~0.26	5
	レタス	1	0	0.01	3
テフルトリン	かぶ類の葉	1	0	0.01	0.5
フェンバレレート	はくさい	1	0	0.02	3.0
フルフェノクスロン	きゅうり	1	0	0.04	0.5
	こまつな	4	0	0.02~0.08	10
	ほうれんそう	1	0	0.14	10
プロシミドン	きゅうり	1	0	0.06	4
ルフェヌロン	キャベツ	1	0	0.03	0.7

③ 輸入農産物の残留農薬検査結果

23検体の検査を行った結果、7種類の農薬を12件検出しましたが、残留農薬基準値を超えたものではありませんでした。

農薬名	食品名	検出数	不適数	検出範囲	残留基準値
				(ppm)	(ppm)
イミダクロプリド	こまつな	1	0	0.03	5
	ほうれんそう	1	0	0.04	15
	グレープフルーツ	1	0	0.02	0.7
クロルピリホス	グレープフルーツ	1	0	0.08	1
	レモン	2	0	0.03~0.05	1
クロルフェナピル	ほうれんそう	1	0	0.03	3
ジメトモルフ	こまつな	1	0	0.05	20
ピラクロストロビン	グレープフルーツ	2	0	0.04~0.05	2
ピリプロキシフェン	グレープフルーツ	1	0	0.04	2
メトキシフェノジド	ほうれんそう	1	0	0.31	30

(4) 動物用医薬品の検査結果 【再掲】

① 動物用医薬品

国内産、輸入品あわせて34検体を検査しました。

	国内産		輸入品
	食品衛生課	食肉衛生検査所	食品衛生課
魚介類	6		1
魚介類加工品(うなぎ蒲焼)	2		1
食肉、食鳥卵、乳・乳製品	4	20	0
小計	12	20	2
合計	34		

② 国内産畜水産物、輸入畜水産物の動物用医薬品検査結果

34検体の検査を行った結果、国産水産物2件から動物用医薬品を検出しましたが、残留基準値を超えたものではありませんでした。

動物用医薬品名	食品名	検出数	不適数	検出範囲	残留基準値
				(ppm)	(ppm)
オキシテトラサイクリン	うなぎ蒲焼	1	0	0.01	0.2
	ぶり	1	0	0.03	0.2

(5) 食品添加物の検査結果 【再掲】

国内産、輸入品を合わせて78検体を検査しましたが、違反事例はありませんでした。

① 食品添加物の検査検体数及び項目数

	国内産	輸入品
検査検体数	69	9
項目数	1,826	136

② 食品添加物の検査項目数及び項目

	検体数	項目数	検査項目例(検体により変動あり)
保存料	61	253	ソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸
甘味料	61	122	サッカリンナトリウム、アセスルファムカリウム サイクラミン酸
着色料	58	1,508	(指定添加物) 食用青色1号、青色2号、食用赤色2号、赤色3号、赤色40号、赤色102号、赤色104号、赤色105号、赤色106号、食用緑色3号、食用黄色4号、黄色5号 (指定外添加物) ホソソ-3R、ホソソ-SX、ホソソ-R、イソソ、ナフトールイエロー-S、ライトグリーンSF黄色、オレンジI、オレンジII、マチスイエロー-S、ウラニン、ギネアグリーンB、ブリアントミリンググリーン、アズールブルー-VX、アシッドバ イレット6B

発色剤	26	26	亜硝酸根
防かび剤 (防ばい剤)	6	42	イマザリル、オルトフェニルフェノール、チアベンダゾール、ジフェニル、アゾキシストロビン、ピリメタニル、フルジオキシニル
その他	11	11	過酸化ベンゾイル、プロピレングリコール
合計	223※	1,962	

※延べ数

VI 食品等事業者の自主管理と食品表示の適正化の推進

- ・食品等事業者からの HACCP に関する相談に応じるとともに、HACCP の考え方に基づき指導、助言を行いました。
- ・食品衛生法第 6 1 条の規定に基づき食品衛生推進員を 30 名に委嘱し、営業施設の巡回や HACCP の普及啓発などの自主的な活動を促進しました。
- ・食品表示については、通常監視、特に夏期一斉監視期間中において確認、指導を実施するとともに、食品製造業者等からの相談に応じるなどして適正表示の徹底に努めました。また、関係部局で構成される連絡会議に参加しました。
- ・食品等事業者の食品衛生に関する知識の普及・啓発を図るため、衛生講習会を実施するとともに、食品関係団体の主催する講習会に講師として参加しました。
- ・食品衛生関係の受賞施設名をホームページに掲載し、事業者の衛生意識向上を図りました。

VII 消費者や事業者との意見交換の推進及び市民への情報提供

1 「サイエンスカフェ」の開催

食の安全に関する知識の普及を図るため、サイエンスカフェを書面開催しました。

サイエンスカフェ

① 日時	令和 2 年 9 月 25 日 (金) ~ 12 月 1 日 (火)
② 場所	書面開催
③ 内容	(1) 話題提供 「ゲノム編集作物のイロハ ~開発から取り扱いルールまで~」 話題提供者 筑波大学つくば機能植物イノベーション研究センター 江面 浩 氏 (2) 質疑応答

2 さいたま市食の安全委員会の開催

消費者、事業者、生産者及び学識経験者で構成される「さいたま市食の安全委員会」を開催し、食の安全確保に関する意見交換等を行いました。

① 会議議題等

- ・令和元年度さいたま市食の安全基本方針アクションプランの実施結果について
- ・令和 2 年度さいたま市食の安全基本方針アクションプランの策定について
- ・令和 3 年度さいたま市食の安全基本方針アクションプラン (素案) について
- ・令和 3 年度さいたま市食品衛生監視指導計画 (案) について

②委員

消費者、生産者、事業者（製造・加工・流通・販売業者）、学識経験者など食の安全に係る事業を行うに当たり有益な知識や経験を持つ者から市長が委嘱した者13名

③開催回数 3回

④その他

会議録（議事要旨）、配布資料等について、市ホームページで公表しました。

3 食の安全・安心市民講習会の開催

例年、食の安全に関する正しい知識の習得と見識を高めることを目的として、「食の安全・安心市民講習会」を開催しておりますが、令和2年度は新型コロナウイルス感染症対策のため開催を見合わせました。

4 「食の安全市民ネットワーク推進員」との連携

例年、会議を開催し、行政側から食の安全に関する情報提供、推進員から地域での活動状況等についての報告、意見交換を行っておりますが、令和2年度は新型コロナウイルス感染症対策のため開催を見合わせました。

※食の安全・安心市民講習会を修了され協力頂ける方を対象に委嘱しています。

5 「さいたま市一日食品衛生監視員」の開催

例年、消費者を一日食品衛生監視員に任命し、市内の食品製造工場の監視業務を体験してもらい、食品衛生に関する知識の普及啓発を図っておりますが、令和2年度は新型コロナウイルス感染症対策のため開催を見合わせました。

6 「科学を体験サイエンスラボ」の開催

例年、健康科学研究センターにおいて、小学生及び高校生を対象に科学にまつわる教室を開催しておりますが、令和2年度は新型コロナウイルス感染症対策のため開催を見合わせました。

7 食品等事業者等に対する食品衛生講習会の開催

市民、および市内の食品事業者等の食品衛生に関する知識の普及・啓発を図るため、依頼のあった衛生講習会について100%実施しました。回数は8回、参加人数は延べ297名でした。

8 食品衛生に関する知識の普及啓発

①夏の食の安全注意報事業（細菌性食中毒予防対策の実施）

夏の食の安全注意報として、O157等の細菌性食中毒の予防対策を目的に期間を定めて、啓発リーフレット等の配布や、食肉の取扱い施設や高齢者、若齢者等の抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設に対する重点的な監視を行いました。

<食肉等を原因とする食中毒予防対策強化期間：令和2年6月から8月まで>

【事業内容】

- ・リーフレット及び啓発品（ウェットティッシュ）の配置による啓発（800セット）
- ・市報6月号に「食中毒に気をつけましょう」、7月号に「食肉の加熱不足による食中毒を予防しましょう」、8月号に「8月は食品衛生月間です！」を掲載
- ・市内公立私立の小学生及びその保護者に啓発リーフレットを配布（75,995枚）し、中学校にポスター（1,396枚）を配布
- ・食肉取扱施設への重点監視
（居酒屋・焼肉店74店、食肉販売店10店、と畜場1施設、食肉処理業4施設）
- ・高齢者、若齢者等の抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設への重点監視
（高齢者福祉施設20施設、保育園91施設）

②冬の食の安全注意報事業（ノロウイルス食中毒予防対策の実施）

冬の食の安全注意報として、ノロウイルス食中毒の予防対策を目的に、啓発リーフレット等の配布を行いました。

【事業内容】

- ・リーフレット及び啓発品（ウェットティッシュ）の配置による啓発（800セット）
- ・市報11月号に「ノロウイルスによる食中毒に気をつけましょう」を掲載
- ・社会福祉施設等を所管する関係課所へリーフレット3種類（2,750枚、1,670枚、830枚）の配布
- ・市内大量調理施設（243施設）へのリーフレット及びポスターの配布

9 その他の情報提供等

食中毒や違反食品の情報、放射性物質の検査結果を含め、食品衛生に関する情報を市ホームページ等を通じて適宜情報提供しました。また、食中毒予防の啓発のため、市報等を通じて情報提供しました。

VIII 人材の育成

食品衛生監視員の研修

年	日 程	内 容	場 所
令和2年	5月15日	令和2年度新任食品衛生監視員研修会	食環センタービル
	5月15日	首都圏五都市市場食品衛生検査所連絡会議	紙上開催
	5月29日	埼玉県食品衛生監視員研修会	食環センタービル
	7月15日	ふぐ調理師試験委員等の任命及び研修会	埼玉県生活科学センター
	8月24日	食品衛生監視員協議会 関東ブロック研修大会	紙上開催
	9月 3日	ふぐ調理師試験委員会	埼玉県保健医療部会議室
	10月29日	全国食品衛生監視員研修会	紙上開催

	11月5～6日	全国市場食品衛生検査所協議会全国大会	紙上開催
	11月10日	ハタ種類鑑別研修会	埼玉県 食肉衛生検査センター
	11月17～18日	HACCP指導者養成研修会	JA共済埼玉ビル



さいたま市 PR キャラクター

～お問い合わせ先～

さいたま市 保健福祉局 保健部

食品・医薬品安全課

TEL 048-829-1300

FAX 048-829-1967