

**令和3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**

# 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	3
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	8
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	12
VIII 人材の育成	15

# 令和3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3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3年4月1日から令和4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実施結果について
- ・ 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（案）について
- ・ 令和4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4年度さいたま市食品衛生監視指導計画（素案）について
- ・ 令和4年度さいたま市食品衛生監視指導計画（案）に対する意見募集の結果について

### 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、大宮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。

項目	食品衛生監視係	市場監視係	計
① 許可施設数（業種）	12,766 (旧法：10,594、新法：2,172)		12,766
② ①の監視施設数（延数）	2,384 (旧法：2,366) (新法：18)	6,836 (旧法：6,750) (新法：86)	9,220 (旧法：9,116) (新法：104)
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	4	0	4

#### 2 さいたま市食中毒発生状況

令和3年度は6件の食中毒が発生しました。

年	月	施設所在地	原因施設	原因食品	原因物質	患者数	摂食者数
令和3年	5月	北区	寄宿舎	不明	その他の病原大腸菌	178	437
	6月	中央区	不明	不明	アニサキス	1	2
	6月	大宮区	飲食店	令和3年6月27日に原因施設で調理又は販売された調理品	アニサキス	1	3
	7月	大宮区	飲食店	令和3年7月9日に原因施設で提供された食事	カンピロバクター・ジエジュニ／コリ	3	7
	9月	不明	不明	不明	アニサキス	1	1
令和4年	3月	浦和区	飲食店	令和4年3月23日に原因施設で提供された調理品	アニサキス	1	1
計						185	451

#### 【再掲】

##### ① 原因施設別食中毒件数

原因施設等	件数（件）	患者数（人）
飲食店	3	5
寄宿舎	1	178
不明	2	2
計	6	185

② 病因物質別食中毒件数

病因物質名	件数（件）	患者数（人）
その他の病原大腸菌	1	178
カンピロバクター・ ジェジュニ／コリ	1	3
アニサキス	4	4
計	6	185

③ 月別食中毒件数

発生月	件数（件）	患者数（人）
5月	1	178
6月	2	2
7月	1	3
9月	1	1
3月	1	1
計	6	185

3 一斉監視

(1) 夏期一斉監視結果

例年、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、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3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。

(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3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)	184	314	13	28			
理化学 (B)	256	21,786	42	3,537	20	985	
内訳	残留農薬	(83)	18,299	(14)	3,059		
	県内産農畜産物 (※再掲)	(42)	9,176				
	食品添加物	(83)	2,232	(23)	322		
	指定外添加物 (※再掲)	(72)	956	(11)	111		
	防かび剤 (※再掲)	(0)	0	(11)	62		
	※1						
	動物用医薬品	(21)	1,026	(3)	153	(20)	985
	放射性物質	(20)	40	(0)	0		
	汚染物質 (その他※2)	(16)	35	(1)	2		
	アレルギー物質	(16)	128	(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)	(6)	6	(1)	1		
その他※3	(12)	20	(0)	0			
合計	440	22,100	55	3,565	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、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	1
食肉製品の添加物使用基準違反	亜硝酸根超過	1
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 : 42検体
- ② 活魚水槽水検査(腸炎ビブリオ) : 10検体
- ③ 食品製造施設等のふき取り検査 : 0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 (こまを含む)	豚	めん羊・ 山羊	
検査頭数	9,409	42	5	46,477	0	
廃棄率 (%)	一部	89.6	72.1	80	99.2	—
	全部	5.1	7.0	0	0.3	—

※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。(103頭(666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。(45頭(46検体))

#### ・遺伝子検査

牛伝染性リンパ腫の疑いのあるものについては、血液を採材し、PCR検査を実施しました。(88頭(88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。(102頭(417検体)、うち9頭(70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：60検体、腸内細菌科菌群：60検体）
- ・豚枝肉微生物検査（一般細菌：60検体、腸内細菌科菌群：60検体）
- ・牛、豚の腸管内微生物保有状況調査（O157：75検体、サルモネラ：75検体）
- ・牛肝臓等微生物検査（O157：80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 O157：72検体、施設のふき取り O157：60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（3件）
- ・食鳥とたい及び施設等における微生物検査（一般細菌5検体、大腸菌群5検体）  
※対象施設の廃止（1施設）があったため、縮小

## (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。

- ・牛の筋肉、肝臓、腎臓の検査（動物用医薬品、残留農薬：60検体（12、420項目））
- ・牛の内臓及び筋肉6検体から動物用医薬品を検出しました。このうち4検体（全て同一個体から採取したもの）で、残留基準値を超える量の抗菌剤を検出したため、と畜場を通じて生産者に対し、動物用医薬品等の適正使用について、注意喚起をしました。なお、当該枝肉及び内臓は全部廃棄となっているため、市場へ流通はしていません。

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)
スルファモノメトキシシ	牛の肝臓	1	1	1.1	0.05
	牛の腎臓	1	1	6.1	0.05
	牛の筋肉（頸部）	1	1	1.2	0.01
	牛の筋肉（後肢）	1	1	1.3	0.01
ピペロニルブトキシド	牛の肝臓	1	0	0.02	1
	牛の腎臓	1	0	0.01	0.3

## 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	落花生	えび・かに
穀類加工品	9	9	9	9
菓子類	7	7	7	7
合計	16	16	16	16

### (2) 輸入食品の検査状況 【再掲】

55検体、3,565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		13	28
理化学		42	3,537
内訳	残留農薬	(14)	3,059
	食品添加物	(23)	322
	動物用医薬品	(3)	153
	汚染物質（その他）※1	(1)	2
	自然毒	(1)	1
	その他 ※2	(0)	0
合計		55	3,565

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、過酸化物価、ホウ酸、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97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 (42)		6
冷凍農産物	2 (0)		8
畜産物		0 (0)	
小計	83 (42)	0 (0)	14
合計	97 (42)		

② 国内産農畜産物の残留農薬検査結果

83検体の検査を行った結果、19種類の農薬を38件検出しましたが、残留農薬基準値を超えたもの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	トマト	1	0	0.01	3
	こまつな	1	0	0.71	15
	ねぎ	1	0	0.03	10
	きゅうり	2	0	0.05~0.13	1
アルドリン及びディルドリン	きゅうり	1	0	0.006	0.1
イプロジオン	はくさい	1	0	0.02	5.0
イミダクロプリド	ほうれんそう	2	0	0.43~0.48	15
	はくさい	1	0	0.01	0.5
	きゅうり	1	0	0.03	1
	なす	1	0	0.03	2
	さといも類	1	0	0.01	0.4
クレソキシムメチル	きゅうり	1	0	0.12	0.5
クロチアニジン	こまつな	1	0	0.14	10
	はくさい	1	0	0.02	2
	ねぎ	1	0	0.02	1
	ほうれんそう	1	0	0.13	40
クロルフェナピル	なす	1	0	0.02	1
ジメトモルフ	えだまめ	1	0	0.13	10
スピノサド	こまつな	1	0	0.02	10
チアクロプリド	トマト	1	0	0.07	1
チアメトキサム	キャベツ	1	0	0.02	5
	はくさい	1	0	0.02	3
テブフェンピラド	なす	1	0	0.02	0.5
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	0.05	3.0
フルジオキシニル	トマト	1	0	0.03	5
フルフェノクスロン	こまつな	2	0	0.38~0.43	10
	ほうれんそう	3	0	0.08~0.69	10
ボスカリド	トマト	1	0	0.04	5
	はくさい	2	0	0.02~0.56	40

ミクロブタニル	きゅうり	1	0	0.02	1
ルフェヌロン	トマト	1	0	0.01	0.5

③ 輸入農産物の残留農薬検査結果

14検体の検査を行った結果、7種類の農薬を10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	レモン	2	0	0.01~0.04	0.7
ブプロフェジン	レモン	1	0	0.03	3
フェンプロパトリン	レモン	2	0	0.01~0.02	5
プロピコナゾール	レモン	1	0	0.72	8
ピリプロキシフェン	オレンジ	1	0	0.02	2
	グレープフルーツ	1	0	0.01	2
ピラクロストロビン	グレープフルーツ	1	0	0.03	2
メトキシフェノジド	こまつな	1	0	0.08	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24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)	1		2
食肉、食鳥卵、乳・乳製品	14		0
小計	21		3
合計	24		

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

24検体の検査を行った結果、動物用医薬品を検出したものではありませんでした。

(5) 食品添加物の検査結果 【再掲】

国内産、輸入品を合わせて106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	83	23
項目数	2,232	322

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	84	300	ソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸
甘味料	84	167	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	74	1,924	（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） ポンソー3R、ポンソーSX、ポンソー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、マーズイエローS、ウラン、ギネアグリーンB、ブリアントリンググリーン、アズールブルーVX、アシッドバイオレット6B
漂白剤	5	5	二酸化硫黄
発色剤	20	20	亜硝酸根
酸化防止剤	17	69	ブチルヒドロキシアニソール（BHA） ブチルヒドロキシトルエン（BHT） NDGA 没食子酸プロピル 没食子酸オクチル TBHQ
防かび剤 （防ばい剤）	11	62	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	7	7	プロピレングリコール
合計	302※	2,554	

※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 の考え方にに基づき指導、助言を行いました。
- ・食品衛生法第61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、施設監視時に確認、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。
- ・と畜場管理者及びと畜業者に対し、HACCP に基づく衛生管理が適切になされているか確認するため、外部検証を行い、その結果に基づき指導、助言を行いました。

## 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 「食の安全フォーラム」の開催

食の安全に関する知識の普及を図るため、食の安全フォーラムを開催しました。

#### 食の安全フォーラム

① 日時	令和4年3月30日(水)
② 場所	浦和コミュニティセンター 多目的ホール
③ 入場者数	50名
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	(1) 話題提供 「牛乳は生きている～生乳の風味変化とは?～」 話題提供者 一般社団法人Jミルク 山崎 将至 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実施結果について
- ・ 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の策定について
- ・ 令和4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4年度さいたま市食品衛生監視指導計画(素案)について
- ・ 令和4年度さいたま市食品衛生監視指導計画(案)に対する意見募集の結果について
- ・ 健康科学研究センターにおける試験検査の信頼性確保への取り組みについて

#### 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 4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

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」を開催しました。

① 開催回数	5回
② 開催場所	大宮区役所会議室 他
③ 受講生数	24名
④ 内容	(1)食品の安全性の考え方について、市の食の安全確保対策、保健所食品衛生課の業務について、食中毒予防と衛生管理、実習 (2)食中毒予防と衛生管理、食品添加物の役割とその安全性、市の食品等検査業務について、 (3)食中毒予防と衛生管理、農薬の安全確保のための正しい農薬の知識、食肉の安全確保対策について (4)施設見学 (5)食中毒予防と衛生管理、食品表示規制、健康食品の不当表示について

### 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3年度は新型コロナウイルス感染症対策のため書面開催しました。

※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。

① 開催回数	1回
② 開催場所	—（書面開催）
③ 推進員数	73名
④ 内容	ネットワーク通信及びリーフレットの送付

### 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3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。そのため、食品衛生監視員の仕事を紹介したリーフレットを作成し、市内の小学5年生(11,628人)に配布しました。

### 6 「科学を体験サイエンスラボ」の開催

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、実験を通して食品への関心と興味の啓発を図りました。

	テーマ及び内容	実施日	場 所	対象者	参加者数
1	「お肉のDNA鑑定」 ハンバーグに、牛、豚、鶏のDNAが含まれているか、PCR法により鑑定。	7月26日 (月)	さいたま市健康科学研究センター	高校生	3名
2	「食品の色を調べ隊」 天然の着色料と合成の着色料の違いを調べ、食品に使用されている着色料についての学習。	7月28日 (水)	さいたま市保健所	小学校(5年生、6年生)とその保護者	14組 28名

## 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18回、参加人数は延べ976名でした。

## 8 食品衛生に関する知識の普及啓発

### ①食中毒予防対策強化期間（令和3年7月から9月まで）

夏期に発生が懸念される腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等による細菌性食中毒の予防を目的として、市民に対して啓発活動を行うとともに、食肉等を処理、販売、提供等する施設に対して集中的な監視指導を行い、食肉等の生食、加熱不足や未殺菌の生野菜等に起因する食中毒の防止を図りました。

#### 【事業内容】

##### (1) 市民への啓発

###### ア 電子媒体を用いた食中毒予防キャンペーン

- ・8月から9月にかけて「食中毒に気をつけましょう」の啓発データを催事情報システム、浦和区役所、南区役所、大宮駅西口、大宮公園駅前及び土呂駅東口の案内板、さいたま新都心駅前大型映像装置にて放映

###### イ 市報を通じた注意喚起

- ・市報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「食中毒を予防しましょう」を掲載

###### ウ 小中学校への啓発

- ・市内公立小学校及び中学校に食中毒予防啓発情報「夏のお弁当作り 食中毒予防ポイント」を配信

##### (2) 施設の監視指導

###### ア 食肉等の処理・販売・提供等を行う施設の重点監視

（食肉販売業10施設、食肉処理業5施設、飲食店営業101施設、と畜場1施設）

###### イ 高齢者福祉施設及び保育園に対しての監視指導については、緊急事態宣言中だったため、ハイリスクグループへの感染予防の観点から実施せず

### ②ノロウイルス等食中毒予防対策（令和3年11月から令和4年1月まで）

冬期に発生が懸念されるノロウイルス等による食中毒の予防を目的として、市民に対して啓発活動を行うとともに、社会福祉施設等を所管する関係課所と連携し、ノロウイルス等による食中毒の防止を図りました。

#### 【事業内容】

##### (1) 市民への啓発

###### ア 電子媒体を用いた食中毒予防キャンペーン

- ・12月から1月にかけて正しい手洗いによる食中毒予防についての啓発データを催事情報システム、浦和区役所、南区役所、大宮駅西口、大宮公園駅前及び土呂駅東口の案内板、さいたま新都心駅前大型映像装置にて放映

###### イ 市報を通じた注意喚起

- ・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

###### ウ 小中学校への啓発

- ・市内公立小学校及び中学校にノロウイルス及び正しい手洗いの動画掲載ホームページの周知、食中毒予防啓発情報「毒キノコによる食中毒に注意しましょう」、「アニサキスによる食中毒に注意しましょう」を配信



## 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3年	5月13日	新任食品衛生監視員研修会	食環センタービル
	6月7日～6月10日	埼玉県食品衛生監視員等研修会	書面開催
	6月24日	都道府県等食品表示担当者研修	オンライン開催
	6月30日	全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会大会	書面開催
	7月15日	ふぐ調理師試験委員等の任命及び研修会	コープデリ 商品検査センター
	8月23日～8月27日	全国食品衛生監視員協議会関東ブロック研修大会	書面開催
	11月12日	自治体向け HACCP 研修会 一般衛生管理の研修	オンライン開催
	11月11日	全国市場食品衛生検査所協議会全国大会	書面開催
	11月24日～11月26日	全国食品衛生監視員研修会	オンライン開催
	11月24日、12月17日	自治体向け HACCP 研修会 HACCP 導入研修	オンライン開催
	11月30日	ハタ種類鑑別研修会	市場監視係事務所
	1月17日	自治体向け HACCP 研修会 妥当性確認・検証研修	オンライン開催
令和4年	1月18日～1月31日	新任食品衛生監視員研修会（後期）	動画配信
	2月21日、2月28日	地方公共団体等食品安全担当者研修会	オンライン開催
	3月3日	食品に関するリスクコミュニケーション	オンライン開催
	3月14日～3月28日	食品衛生技術研修会	動画配信
	3月16日	改正食品衛生法の施行に関する説明会	オンライン開催



さいたま市食品衛生監視指導計画 Web データ

この計画のお問い合わせは

保健福祉局 保健部 食品・医薬品安全課

TEL 048-829-1300

FAX 048-829-1967

E-mail [syokuhin-iyakuhin-anzen@city.saitama.lg.jp](mailto:syokuhin-iyakuhin-anzen@city.saitama.lg.jp)