

**令和4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	9
V 収去等検査の個別検査結果	11
VI 食品等事業者の自主管理と食品表示の適正化の推進	15
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	15
VIII 人材の育成	19

# 令和4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4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4年4月1日から令和5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実施結果について
- ・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（案）について
- ・令和5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5年度さいたま市食品衛生監視指導計画（案）について
- ・令和5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）	12,182 (旧法：7,873、新法：4,309)		12,182
② ①の監視施設数（延べ数）	2,518 (旧法：2,160) (新法：358)	3,893 (旧法：3,512) (新法：381)	6,411 (旧法：5,672) (新法：739)
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	3	0	3

#### 2 さいたま市食中毒発生状況

令和4年度は4件の食中毒が発生しました。

年	発生月	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4年	4月	南区	魚介類販売店	アジ、イワシの刺身	アニサキス	1	1
	5月	緑区	飲食店	不明 (令和4年5月25日に原因施設で調理、提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	2	4
	8月	大宮区	飲食店	ワラサの刺身	アニサキス	1	1
	11月	大宮区	飲食店	しめさば	アニサキス	1	2
計						5	8

#### 【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	4
魚介類販売店	1	1
計	4	5

##### ② 病因物質別食中毒件数

病因物質名	件数（件）	患者数（人）
カンピロバクター・	1	2

ジェジュニ		
アニサキス	3	3
計	4	5

③ 月別食中毒件数

発生月	件数（件）	患者数（人）
4月	1	1
5月	1	2
8月	1	1
11月	1	1
計	4	5

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4年7月～8月の期間に、食品の衛生的な取扱い、添加物の適切な使用、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 食肉等の生食用としての提供に関する監視指導結果

A. 鶏肉を取り扱う施設（消費者に直接販売・提供する施設）

1. 立入りを行った施設数：355施設
2. 1のうち生食用又は不十分な加熱での販売・提供について指導した施設数（実数）：12施設

B. 鶏肉以外の食肉を取り扱う施設（消費者に直接販売・提供する施設）

1. 立入りを行った施設数：372施設
2. 1のうち生食用又は不十分な加熱での販売・提供について指導した施設数（実数）：40施設

② 鶏肉を飲食店営業者に販売する施設（食肉処理業者、卸売業者等）に関する監視指導結果

1. 立入りを行った施設数：11施設
2. 1のうち加熱が必要である旨の情報伝達について指導した施設数（実数）：0施設

③ 大量調理施設等（弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院等）に対する監視指導結果

1. 立入りを行った施設数：83施設
2. 1のうち通知文書、手引書等の配布（情報提供）又は通知文書、手引書等を用いて指導した施設数：0施設

④ 食品等の表示に係る監視指導結果

A. 施設監視数

延べ736施設に監視指導を実施しました。延べ3施設で違反を発見し、口頭による改善指導を行いました。

【許可を要する食品関係営業施設】

区分	表示に関する調査・ 監視指導延べ施設数	表示基準違反発見 延べ施設数
飲食店営業		
一般食堂・レストラン・料理店	76	1
すし屋	7	0
そば・うどん屋	12	0
旅館	0	0
仕出し屋・弁当屋	4	0
カフェ・バー・キャバレー	0	0
喫茶店	7	0
その他	464	0
調理の機能を有する自動販売機	0	0
食肉販売業	7	0
魚介類販売業	8	0
魚介類競り売り営業	0	0
集乳業	0	0
乳処理業	0	0
特別牛乳搾取処理業	0	0
食肉処理業	1	0
食品の放射線照射業	0	0
菓子製造業	27	2
アイスクリーム類製造業	0	0
乳製品製造業	0	0
清涼飲料水製造業	0	0
食肉製品製造業	3	0
水産製品製造業	2	0
冰雪製造業	0	0
液卵製造業	0	0
食用油脂製造業	0	0
みそ又はしょうゆ製造業	0	0

酒類製造業	0	0
豆腐製造業	1	0
納豆製造業	0	0
麺類製造業	1	0
そうざい製造業	2	0
複合型そうざい製造業	0	0
冷凍食品製造業	0	0
複合型冷凍食品製造業	0	0
漬物製造業	0	0
密封包装食品製造業	0	0
食品の小分け業	0	0
添加物製造業	0	0
合計	622	3

**【届出を要する食品関係営業施設】**

区分	表示に関する調査・ 監視指導延べ施設数	表示基準違反発見 延べ施設数
魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）	3	0
食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	11	0
乳類販売業	23	0
氷雪販売業	0	0
コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	3	0
弁当販売業	3	0
野菜果物販売業	1	0
米穀類販売業	0	0
通信販売・訪問販売による販売業	0	0
コンビニエンスストア	0	0
百貨店、総合スーパー	2	0

自動販売機による販売業（コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。）	1	0
その他の食料・飲料販売業	24	0
添加物製造・加工業（法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）	0	0
いわゆる健康食品の製造・加工業	0	0
コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	0	0
農産保存食料品製造・加工業	0	0
調味料製造・加工業	0	0
糖類製造・加工業	0	0
精穀・製粉業	0	0
製茶業	0	0
海藻製造・加工業	0	0
卵選別包装業	0	0
その他の食料品製造・加工業	0	0
行商	0	0
集団給食施設	43	0
器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。）	0	0
露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	0	0
その他	0	0
合計	114	0

## B. 収去による検査検体数

50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	18	0
食肉製品及び食肉加工品	14	0
生鮮野菜及び果物	16	0

氷雪	2	0
合計	50	0

## (2) 年末一斉監視結果

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、令和4年12月1日～12月31日の期間に、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 大量調理施設等（弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院等）に対する監視指導結果

1. 立入りを行った施設数：5施設
2. 1のうち通知文書、手引書等の配布（情報提供）又は通知文書、手引書等を用いて指導した施設数：0施設

### ② 食肉等の生食用としての提供に関する監視指導結果

#### A. 鶏肉を取り扱う施設（消費者に直接販売・提供する施設）

1. 立入りを行った施設数：9施設
2. 1のうち生食用又は不十分な加熱での販売・提供について指導した施設数（実数）：2施設

#### B. 鶏肉以外の食肉を取り扱う施設（消費者に直接販売・提供する施設）

1. 立入りを行った施設数：12施設
2. 1のうち生食用又は不十分な加熱での販売・提供について指導した施設数（実数）：0施設
3. 2において指導した内容（延べ数）
  - (a) 生食用としての販売・提供を中止すること：0施設
  - (b) 加熱不十分な食肉について、中心部まで十分に加熱して販売・提供すること：0施設
  - (c) 加熱不十分な食肉について、販売、提供を中止すること：0施設
  - (d) 加工時、調理時の衛生的な取扱い、他の食材への交差汚染の防止（器具の使い分け、消毒、手洗い等）を行うこと：0施設
  - (e) 一般消費者への販売・提供後に十分な加熱や器具の使い分けをすること等の情報提供を行うこと：0施設
  - (f) その他の指導：0施設

### ●いわゆるレアハンバーグ等の加熱不十分な挽肉調理品の提供に関する監視指導結果

1. 立入り、指導を行った施設数：0施設

### ●鶏肉を飲食店営業者に販売する施設（食肉処理業者、卸売業者等）に関する監視指導結果

1. 立入りを行った施設数：1施設
2. 1のうち加熱が必要である旨の情報伝達について指導した施設数（実数）：0施設

### ●野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設調査結果

1. 野生鳥獣肉を使用し、製造・調理・販売を行っている施設への監視指導実施数（立入りを行った施設数）：0施設
2. 1のうち食肉処理業の許可を受けた施設で解体されていない野生鳥獣肉を使用していたとして、指導した施設数：0施設
3. 1のうち使用する野生鳥獣肉について、仕入れ先の確認、記録の作成、保存が適切に実施されなかったとして指導した施設数：0施設

●食品等の表示に係る監視指導結果

延べ875施設に監視指導を実施しました。延べ8施設で違反を発見し、書面による改善指導を行いました。

また、収去検査を5検体実施し、違反はありませんでした。

#### 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	123	184	10	20			
理化学	274	22,645	46	3,377	20	985	
内訳	残留農薬	86	19,068	12	2,595		
	県内産農畜産物（※再掲）	43	9,401				
	食品添加物	99	2,426	28	624		
	指定外添加物（※再掲）	76	1,014	18	244		
	防かび剤（※再掲） ※1	0	0	9	48		
	動物用医薬品	19	929	3	153	20	985
	放射性物質	21	42	0	0		
	汚染物質（その他※2）	12	24	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）	10	10	1	1		
	その他※3	11	18	1	2		
合計	397	22,829	56	3,397	20	985	

※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、過酸化物質価、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
野菜の残留農薬違反	フェニトロチオン超過	1
スナック菓子の表示違反	表示されていないアセスルファミカリウム検出	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)：4検体
- ③ 食品製造施設等のふき取り検査：859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。また、必要に応じて精密検査を行い、疾病等がある場合、一部廃棄、全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	11,071	77	0	47,270	0
廃棄率 (%)	一部	88.9	—	97.9	—
	全部	2.8	—	0.3	—

※牛は、12か月齢以上、子牛は12か月齢未満の牛をいいます。

<精密検査の実施状況>

以下の検査を実施しました。なお、異なる疾病の疑いがある個体は重複して計上していません。

・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。(155頭(1,129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。（73頭（73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。（92頭（92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。（155頭（729検体）、うち44頭（376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）

## （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））を行い、すべて不検出でした。

## 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	小麦	落花生	えび・かに
穀類加工品	5	5	5	5
菓子類	11	11	11	11
合計	16	16	16	16

(2) 輸入食品の検査状況 【再掲】

56検体、3,397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		10	20
理化学		46	3,377
内訳	残留農薬	12	2,595
	食品添加物	28	624
	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	1	2
合計		56	3,397

※1：有機スズ化合物、重金属

※2：酸価、過酸化物价価、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98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	84 (43)		4
冷凍農産物	2 (0)		8
畜産物		0 (0)	
小計	86 (43)	0 (0)	12
合計	98 (43)		

② 国内産農畜産物の残留農薬検査結果

86検体の検査を行った結果、12種類の農薬を26件検出し、1検体が残留農薬基準値を超えました。

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	なす	1	0	0.08	3
イプロジオン	キャベツ	1	0	0.02	5.0
	はくさい	1	0	0.01	5.0
イミダクロプリド	こまつな	2	0	0.01	5
	ほうれんそう	2	0	0.15~0.33	15
エトフェンプロックス	だいこん類の根	1	0	0.01	0.2
クロチアニジン	きゅうり	1	0	0.02	2
	こまつな	2	0	0.02~0.44	10

	なす	1	0	0.07	1
シベルメトリン	こまつな	1	0	0.46	6
チアメトキサム	こまつな	1	0	0.11	5
	はくさい	1	0	0.01	3
トルクロホスメチル	キャベツ	1	0	0.02	2.0
フェニトロチオン	こまつな	1	1	0.02	0.01
フルフェノクスロン	きゅうり	1	0	0.02	0.5
	こまつな	3	0	0.01~1.1	10
	ほうれんそう	1	0	0.46	10
ボスカリド	なす	1	0	0.01	3
	はくさい	1	0	0.33	40
ルフェヌロン	こまつな	1	0	0.36	5
	はくさい	1	0	0.04	1

### ③ 輸入農産物の残留農薬検査結果

12検体の検査を行った結果、3種類の農薬を4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)
クロチアニジン	さといも類	1	0	0.03	0.2
ピラクロストロビン	グレープフルーツ	2	0	0.04	2
ピリプロキシフェン	グレープフルーツ	1	0	0.02	2

### (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42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	4		1
魚介類加工品(うなぎ蒲焼)	1		2
食肉、食鳥卵、乳・乳製品	14	20	0
小計	19	20	3
合計	42		

#### 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

22検体の検査を行った結果、輸入水産物1検体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	養殖ひらめ	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127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	99	28
項目数	2,426	624

##### 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	102	406	ソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸、PHBA
甘味料	109	211	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	86	2,236	（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、イオン、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、ウレイン、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	10	10	二酸化硫黄
発色剤	26	26	亜硝酸根
酸化防止剤	29	101	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）	9	48	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	12	12	プロピレングリコール
合計	383※	3,050	

※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 7 条の規定に基づき食品衛生推進員を 2 8 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。

#### 第 1 回食の安全フォーラム

①日時	令和 4 年 11 月 11 日
②場所	埼玉会館
③入場者数	36 名
④対象	一般市民
⑤内容	(1) 話題提供 「パン産業における製パンと安全・安心への取り組み」 話題提供者 一般社団法人日本パン工業会 村林 伸嗣 氏 (2) 質疑応答

#### 第 2 回食の安全フォーラム

①日時	令和 5 年 3 月 8 日
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	61 名
④対象	一般市民
⑤内容	(1) 話題提供 「食品中の放射性物質の考え方」 話題提供者 日本獣医生命科学大学名誉教授 吉田 充 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 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実施結果について

- ・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の策定について
- ・令和5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5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5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

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	6回
② 開催場所	大宮区役所会議室 他
③ 受講生数	35名
④ 内容	(1) 食品の安全性の考え方、さいたま市の食の安全確保対策、食中毒予防と衛生管理1、実習 (2) 食中毒予防と衛生管理2、食品添加物の役割とその安全性、食品衛生課の業務（市の食品監視指導） (3) 食中毒予防と衛生管理3、農薬の安全確保のための正しい農薬の知識、さいたま市の食品等検査業務 (4) 食中毒予防と衛生管理4、食品表示規制、健康食品の不当表示、食肉の安全確保対策 (5) 施設見学 (6) 食中毒予防と衛生管理5、食の安全情報の付き合い方について

### 4 「食の安全市民ネットワーク推進員」との連携

第1回は会議を開催し、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、意見交換を行いました。第2回は施設見学を行いました。

※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	2回
② 開催場所	さいたま市保健所、食と農の科学館（茨城県つくば市）
③ 推進員数	73名
④ 内容	(1) 情報提供 (2) 活動報告及び意見交換 (3) 施設見学

### 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4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(11,405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25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学習	7月28日 (木)	さいたま市保健所	小学校(5年生、6年生)とその保護者	16組 32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4年7月から8月まで）

主に食肉等の生食、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るため、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して集中的監視指導を行いました。

#### 【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

- ・さいたま市ホームページに食中毒予防啓発データ「お肉はよく焼いて食べよう！」を掲載
- ・7月に「お肉はよく焼きましょう（牛肉）」、8月に「お肉はよく焼きましょう（鶏肉）」の啓発データを催事情報システム、岩槻区役所、浦和区役所、北区役所、桜区役所、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
- ・twitterに「STOP 食中毒！お肉はよく焼きましょう」、「テイクアウトやデリバリーをした食品は速やかに食べましょう」を投稿

##### イ ラジオを通じた注意喚起

- ・ラジオのコーナー「のびのびシティさいたま市」で食中毒予防について情報発信

##### ウ 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「飲み物の管理に気をつけましょう」を掲載

##### エ 学校への啓発

- ・市内公立の小学校、中学校、中等教育学校、高等学校及び特別支援学校に食中毒予防啓発データ「お肉はよく焼いて食べよう！」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 12 施設、食肉処理業 4 施設、飲食店営業 432 施設、と畜場 1 施設)
- イ 高齢者福祉施設、保育園等に対する監視指導  
(高齢者福祉施設 5 施設、保育園 68 施設、病院 2 施設)

## ②ノロウイルス等食中毒予防対策（令和 4 年 1 1 月から令和 4 年 1 2 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防止を図るため、学校及び社会福祉施設等を所管する庁内関係部署と連携し、市民に対して啓発活動を行いました。

### 【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
  - ・さいたま市ホームページに食中毒予防啓発データ「手洗いでノロウイルス予防」及び動画「2分ちょっとで分かる！ノロウイルス感染拡大を防ぐ！嘔吐物の処理方法」を掲載
  - ・ノロウイルス及び正しい手洗いについての啓発データを催事情報システム、岩槻区役所、浦和区役所、北区役所、桜区役所、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しました。12 月にはサッカースタジアムの大型映像装置においても啓発データを放映
  - ・twitter にノロウイルス及び正しい手洗いについての記事を投稿
- イ ラジオを通じた注意喚起
  - ・ラジオのコーナー「のびのびシティさいたま市」でノロウイルスによる食中毒予防について情報発信
- ウ 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付けましょう」、12 月号に「手をよく洗いましょう」の記事を掲載
- エ 学校への啓発
  - ・市内公立の小学校、中学校、中等教育学校、高等学校及び特別支援学校に食中毒予防啓発データ「手洗いでノロウイルス予防」及び動画「2分ちょっとで分かる！ノロウイルス感染拡大を防ぐ！嘔吐物の処理方法」を配信
- オ 社会福祉施設等を所管する庁内関係部署への周知
  - ・社会福祉施設等を所管する庁内関係部署に食中毒予防啓発データ「手洗いでノロウイルス予防」及び動画「2分ちょっとで分かる！ノロウイルス感染拡大を防ぐ！嘔吐物の処理方法」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4年	5月11日、5月13日	令和4年度新任食品衛生監視員研修会 (前期)	食環センタービル
	5月27日	令和4年度埼玉県食品衛生監視員等研修会	食環センタービル
	6月16日	ふぐ種類鑑別研修会	埼玉県食肉衛生検査センター
	7月13日	令和4年度ふぐ調理師試験実務担当者研修会	コープデリ食品検査センター
	8月22日～8月26日	令和4年度全国食品衛生監視員協議会第62回関東ブロック研修大会	書面開催
	9月9日、9月14日、 9月15日	令和4年度HACCPシステムに係る食品衛生監視員養成講習会	埼玉県食肉衛生検査センターほか
	10月26日	令和4年度食品衛生監視員等の専門技術研修会	オンライン開催
	11月17日、11月18日	令和4年度全国食品衛生監視員研修会	オンライン開催
	11月24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28日	食品に関するリスクコミュニケーション (食品中の放射性物質のこれからを考える)	オンライン開催
令和5年	1月17日、1月26日、 2月2日、2月6日	HACCP 導入・指導者研修	オンライン開催
	1月25日、1月27日	令和4年度新任食品衛生監視員研修会 (後期)	食環センタービル
	1月31日	食品に関するリスクコミュニケーション	CIVI 研修センター 日本橋
	2月1日～2月3日	検疫所相互研修	東京検疫所
	3月1日～3月3日	令和4年度食中毒疫学研修	岡山大学
	3月7日、3月8日	令和4年度地方公共団体等食品安全担当職員研修会	オンライン開催
	3月13日	令和4年度食品衛生技術研修会	オンライン開催
	3月22日	2022年度食科協食の安全勉強会	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

保健衛生局 保健部 生活衛生課

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)