

**令和5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	6
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	12
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	13
VIII 人材の育成	17

令和5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5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5年4月1日から令和6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

- ・保健部生活衛生課

(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実施結果について
- ・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（案）について
- ・令和6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6年度さいたま市食品衛生監視指導計画（案）について
- ・令和6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所長、保健衛生局保健部保健衛生総務課長、生活衛生課長、食肉衛生検査所長、保健所地域保健支援課長、食品衛生課長、健康科学研究センター生活科学課長、桜区役所健康福祉部保健センター所長、経済局農業政策部農業政策課長及び教育委員会事務局学校教育部健康教育課長

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）	11,997 (旧法：5,687、新法：6,310)		11,997
② ①の監視施設数（延べ数）	1,521 (旧法：1,347) (新法：174)	3,623 (旧法：2,885) (新法：738)	5,144 (旧法：4,232) (新法：912)
③ 廃棄命令件数	1	0	1
④ 移動停止命令件数	0	0	0
⑤ 回収命令件数	1	0	1
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5年度は7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5年	4月	不明	不明	不明	アニサキス	1	1
	5月	桜区	飲食店	不明	ノロウイルスGⅡ	4	4
	12月	大宮区	飲食店	不明	ノロウイルスGⅡ	43	65
	12月	見沼区	飲食店	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	3	3
	12月	大宮区	飲食店	不明	ノロウイルスGⅡ	10	10
令和6年	3月	不明	不明	不明	アニサキス	1	1
	3月	南区	飲食店	不明	ノロウイルスGⅡ	18	23
計						80	107

【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	5	78
不明	2	2

計	7	80
---	---	----

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・ ジェジュニ	1	3
ノロウイルス	4	75
アニサキス	2	2
計	7	80

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	4
12月	3	56
3月	2	19
計	7	80

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5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 生食用又は加熱不十分な食肉等の販売・提供に関する監視指導結果（食肉を取り扱う施設（消費者に直接販売・提供する施設））
 1. 立入り等を行った施設数：532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）：5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：12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：99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：56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154施設に監視指導を実施し、違反はありませんでした。

B. 収去による検査検体数

35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	16	0
生鮮野菜及び果物	17	0
氷雪	2	0
合計	35	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5年12月中に、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. 立入り等を行った施設数：781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 生食用又は加熱不十分な食肉等の販売・提供に関する監視指導結果（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：6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 食品等の表示に係る監視指導結果

A. 施設監視数

延べ670施設に監視指導を実施しました。1施設で違反を発見し、口頭による改善指導を行いました。

B. 収去検査

4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	1	0
乳製品及び乳類加工品	3	0
合計	4	0

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	117	182	13	24			
理化学	265	22,054	54	4,139	20	965	
内訳	残留農薬	84	18,616	14	3,081		
	県内産農畜産物 (※再掲)	43	9,478				
	食品添加物	89	2,281	32	851		
	指定外添加物 (※再掲)	72	966	22	330		
	防かび剤 (※再掲)	0	0	9	56		
	※1						
	動物用医薬品	20	936	4	201	20	965
	放射性物質	20	40	0	0		
	汚染物質 (その他※2)	16	32	2	4		
	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)	9	9	2	2		
	その他※3	12	20	0	0		
合計	382	22,236	67	4,163	20	965	

※1：割りばしの防かび剤（溶出試験）を含む。国内産・輸入品の別が不明な1検体（4項目）は未計上

※2：有機スズ化合物、重金属

※3：酸価、過酸化物価、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等を行いました。

<不適結果>

不適内容	検査結果	不適検体数
氷菓の規格基準違反	細菌数超過	1
輸入シロップの表示不適	表示に記載のない食用黄色4号検出	1

輸入魚醤の表示不適及び添加物使用基準違反疑い	邦文表示の欠落、使用が認められていない安息香酸検出	1
合計		3

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 食品製造施設等のふき取り検査 : 588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		11,276	107	0	48,786	0
廃棄率 (%)	一部	90.0	51.4	—	99.1	—
	全部	1.7	0.9	—	0.2	—

※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>

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す。

・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。（53頭（425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。（22頭（22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。（78頭（78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。（88頭（289検体）、うち9頭（62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（O157：40検体、サルモネラ：40検体）
- ・牛肝臓等微生物検査（O157：60検体）
- ・食肉輸送車荷台ふき取り検査（腸内細菌科菌群：20検体）
- ・モニタリング検査（牛枝肉のふき取り サルモネラ：20検体、施設のふき取り 一般細菌、腸内細菌科菌群：89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（5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、腸内細菌科菌群：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, 120項目））を行った結果、腎臓2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はありませんでした。

動物用医薬品名	品名	検出数	不適数	検出範囲	残留基準値
				(ppm)	(ppm)
オルビフロキサシン	牛の腎臓	1	0	0.02	0.4
テトラサイクリン系※	牛の腎臓	1	0	0.01	1

※オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリン

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	えび・かに	そば
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】

- ① 67検体、4, 163項目の検査を行いました。

項目		検体数	項目数
微生物		13	24
理化学		54	4,139
内訳	残留農薬	14	3,081
	食品添加物	32	851
	動物用医薬品	4	201
	汚染物質（その他）※1	2	4
	自然毒	2	2
	その他 ※2	0	0
合計		67	4,163

※1：有機スズ化合物、重金属

※2：酸価、過酸化値、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及び輸入者を管轄する自治体に調査を依頼しました。

<不適結果>

不適内容	検査結果等	不適検体数
輸入シロップの表示不適	表示に記載のない食用黄色4号検出	1
輸入魚醤の表示不適及び添加物使用基準違反疑い	邦文表示の欠落、使用が認められていない安息香酸検出	1
合計		2

(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	83 (43)		5
冷凍農産物	1 (0)		9
小計	84 (43)	0 (0)	14
合計	98 (43)		

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21件検出しましたが、残留農薬の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	こまつな	1	0	0.07	15

	ねぎ	2	0	0.04~0.06	10
イプロジオン	トマト	1	0	0.12	5.0
イミダクロプリド	ほうれんそう	1	0	0.14	15
インドキサカルブ	はくさい	1	0	0.03	1
エトフェンプロックス	なす	1	0	0.01	2
クレソキシムメチル	はくさい	1	0	0.02	2
シフルフェナミド	トマト	1	0	0.01	0.5
シペルメトリン	こまつな	1	0	0.08	6
ピリダベン	トマト	1	0	0.03	5
フェンピロキシメート	トマト	1	0	0.01	0.5
	なす	1	0	0.01	0.5
ブプロフェジン	トマト	1	0	0.08	2
フルフェノクスロン	きゅうり	1	0	0.03	0.5
	こまつな	1	0	0.32	10
ペルメトリン	かぶ類の根	1	0	0.01	0.5
	はくさい	1	0	0.02	5
ボスカリド	トマト	1	0	0.01	5
	はくさい	2	0	0.02~0.13	40

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、5種類の農薬を6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	こまつな	1	0	0.03	15
イミダクロプリド	こまつな	1	0	0.02	5
シペルメトリン	こまつな	1	0	0.02	6
ピラクロストロビン	グレープフルーツ	2	0	0.01~0.04	2
メトキシフェノシド	グレープフルーツ	1	0	0.03	3

(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44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)	0		3

食肉、食鳥卵、乳・乳製品	14	20	0
小計	20	20	4
合計	44		

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

44検体の検査を行った結果、国内産食肉2検体及び輸入水産物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
テトラサイクリン系※	牛の腎臓	1	0	0.04	1
テトラサイクリン系※	豚の腎臓	1	0	0.04	1

※オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリン

(5) 食品添加物の検査結果 【再掲】

国内産、輸入品を合わせて121検体を検査し、2検体が不適となりました。

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	89	32
項目数	2,281	851

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	99	425	ソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸、PHBA
甘味料	105	203	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	89	2,314	(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、エソソ、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、ブリアントミリンググリーン、アズールブルーVX、アシッドバイオレット6B
漂白剤	9	9	二酸化硫黄
発色剤	22	22	亜硝酸根
酸化防止剤	26	94	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)	10	60	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、フルジオキサニル
その他	10	10	プロピレングリコール
合計	370※	3,137	

※延べ数

③ 不適となった事例

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及び輸入者を管轄する自治体に調査を依頼しました。

<不適結果>

不適内容	検査結果等	不適検体数
輸入シロップの表示不適	表示に記載のない食用黄色4号 検出	1
輸入魚醤の表示不適及び添加物使用基準違反疑い	邦文表示の欠落、使用が認められていない安息香酸検出	1
合計		2

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67条の規定に基づき食品衛生推進員を29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5年11月11日
②場所	浦和コミュニティセンター 第15集会室
③入場者数	59名
④対象	一般市民
⑤内容	(1) 話題提供 「知っておきたい食品表示と食品安全」 話題提供者 一般社団法人 Food Communication Compass 森田 満樹 氏 (2) 質疑応答

第2回食の安全フォーラム

①日時	令和6年3月12日
②場所	浦和コミュニティセンター 第15集会室
③入場者数	47名
④対象	一般市民
⑤内容	(1) 話題提供 「輸入食品の安全性確保対策」 話題提供者 厚生労働省食品監視安全課輸入食品安全対策室 担当官 (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実施結果について
- ・ 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の策定について
- ・ 令和6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6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6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	32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	大宮区役所会議室、東京都薬用植物園（東京都小平市）
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 「みんなで学ぼう！食品衛生」の開催

低年齢層を含めた消費者に、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りました。

① 日時	令和5年8月2日（水）午後1時～4時15分
② 場所	株式会社ロッテ 浦和工場
③ 参加者数	12名
④ 対象	市内在住・在学の小学生（5年生、6年生）とその保護者
⑤ 内容	(1) 監視体験 (2) 意見交換

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	「健康食品の成分抽出」 身近な食品から目的物質の抽出方法を学ぶ	8月2日 （水）	さいたま市 健康科学研究センター	高校生	8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25日 (火)	さいたま市 保健所	小学生(5年生、6年生) とその保護者	14組 28名
3	「イカの不思議をさぐり隊」 イカの解剖を通して、生き物の体の構造や寄生虫について学習	7月28日 (金)	さいたま市 保健所	小学生(5年生、6年生) とその保護者	15組 30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35回、参加人数は延べ2,564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5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 食中毒予防街頭キャンペーン

- ・令和5年8月24日にコクーンシティにおいて啓発品を約900組配布

イ 電子媒体を用いた食中毒予防キャンペーン

- ・7月に「食中毒に気をつけましょう」、8月に「お肉はよく焼きましょう」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
- ・8月にサッカースタジアムの大型映像装置において啓発データを放映
- ・Xに「夏のお弁当作りに注意しましょう」、「手をよく洗いましょう」、「鶏肉はよく焼きましょう」を投稿

ウ 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

エ 市報を通じた注意喚起

- ・市報7月号に「食中毒に気をつけましょう」、8月号に「食肉の加熱不足による食中毒を予防しましょう」を掲載

オ 学校等への啓発

- ・市内学校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「夏のお弁当作りに注意しましょう」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10施設、食肉処理業3施設、飲食店営業521施設、と畜場1施設）

イ 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の監視指導

（保育園71施設、病院5施設）

②ノロウイルス等食中毒予防対策（令和5年11月から12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 食中毒予防街頭キャンペーン

- ・令和5年12月13日に浦和駅コンコースにおいて啓発品を約800組配布

イ 電子媒体を用いた食中毒予防キャンペーン

- ・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
- ・11月にサッカースタジアムの大型映像装置において啓発データを放映
- ・X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

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 学校等への啓発

- ・市内学校及び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「ノロウイルスに気を付けましょう」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

1 食品衛生監視員等の研修

食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員及び試験検査担当者の資質向上のため、埼玉県食品衛生監視員等研修会、食品安全行政講習会、全国食品衛生監視員研修会等、33の研修会等に参加しました。



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 食品・医薬品安全係

TEL 048-829-1300

FAX 048-829-1967

E-mail syokuhin-iyakuhin-anzen@city.saitama.lg.jp