

平成22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



さいたま市保健福祉局

目 次

1	はじめに	1
2	監視指導体制	1
	(1) 監視指導企画調整機関	
	(2) 監視指導実施機関	
	(3) 試験検査実施機関	
3	関係機関との連携	1
	(1) 国、他自治体等との連携	
	(2) 庁内の連携	
	(3) 民間団体との連携	
4	監視指導結果	3
	(1) 食品関係営業施設数及び監視件数	
	(2) 食肉の検査・処理施設の衛生指導	
5	収去検査実施状況	5
	(1) 収去検査結果	
	(2) 収去検査の結果、不適となった事例	
6	食中毒発生状況	6
7	情報提供及び消費者や事業者との意見交換の推進	7
	(1) 食の安全に関する情報の提供	
	(2) 食の安全に関する知識の普及啓発と意見交換の推進	
	(3) 監視指導計画の実施状況の公表	
	(4) 衛生講習会の実施	
8	人材の育成	11
	(1) 食品衛生監視員の研修	
9	収去検査の個別検査結果	12
	(1) アレルギー物質含有食品【再掲】	
	(2) 遺伝子組換え食品【再掲】	
	(3) 輸入食品の検査状況【再掲】	
	(4) 抗菌性物質の検査結果【再掲】	
	(5) 残留農薬の検査結果【再掲】	
	(6) 動物用医薬品の検査結果【再掲】	
	(7) 食品添加物の検査結果【再掲】	
	(8) 夏期一斉監視取締結果【再掲】	
	(9) 年末一斉監視取締結果【再掲】	

平成22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

1 はじめに

食品衛生法第24条第1項の規定により、平成22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、平成22年4月1日から平成23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。

2 監視指導体制

(1) 監視指導企画調整機関

- ・保健部食品安全推進課

(2) 監視指導実施機関

- ・保健所食品衛生課食品衛生係・・・市内全地域の監視（市場監視係所掌分除く）
- ・保健所食品衛生課市場監視係・・・卸売市場等の流通拠点の監視
- ・保健部食肉衛生検査所・・・食肉の検査・処理施設の衛生指導

(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検査及び理化学検査
- ・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・・・とちく場及び食鳥処理場において処理された肉の検査

3 関係機関との連携

(1) 国、他自治体等との連携

国

食中毒発生等について、厚生労働省医薬食品局食品安全部あてに速やかに報告しました。
また、関東信越厚生局及び関東農政局に対し、当市で記者発表した資料を情報提供しました。

他自治体

埼玉県、川越市との連携を図り、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。

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、市民の健康を図ることを目的としました。

会議議題

- ・平成22年度アクションプランに基づく事業報告及び事業計画について
- ・食の安全委員会について
- ・平成23年度さいたま市食品衛生監視指導計画について
- ・市民からの意見の聴取及び施策への反映について

組織

事務局をさいたま市保健福祉局保健部食品安全推進課内に置きました。

また、市民・スポーツ文化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、食品安全推進課、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、経済局経済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により組織しました。

開催回数・・・3回

(3) 民間団体との連携

消費者団体や事業者団体等と連絡連携体制を確保するため、「さいたま市食の安全委員会」を開催しました。

目的

食の安全・安心の確保を図るため、広く市民等の意見・提言を施策に反映することを目的としました。

会議議題

- ・食の安全基本方針アクションプランに基づく食の安全確保対策事業について
- ・平成23年度さいたま市食品衛生監視指導計画について
- ・平成23年度食の安全基本方針アクションプランについて
- ・第4期委員として、委員会での検討事項として、次の2つの検討テーマを設定
テーマ1：生産・製造（加工）から流通・販売、消費に至るまでの各過程における、食の安全確保の推進について
テーマ2：食の安全・安心におけるリスクコミュニケーションの推進について

組織

事務局をさいたま市保健福祉局保健部食品安全推進課内に置きました。

また、委員は消費者、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12名により組織しました。

開催回数 4回

第4回委員会は東北地方太平洋沖地震の影響により、各委員への文書照会等により開催しました。

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。

4 監視指導結果

(1) 食品関係営業施設数及び監視件数 【保健所食品衛生課】

飲食店や食品製造施設、販売施設等の監視指導は食品衛生課食品衛生係が、卸売市場の監視指導については食品衛生課市場監視係がそれぞれ担当し実施しました。

< 監視指導状況 >

項目	食品衛生係	市場監視係	計
施設数(業種)	20,905		20,905
監視施設数(業種)(延数)	7,111	13,995	21,106
廃棄命令件数	0	0	0
移動停止命令件数	0	0	0
回収命令件数	0	0	0
営業停止命令件数	10	0	10

(2) 食肉の検査・処理施設の衛生指導 【保健部食肉衛生検査所】

とちく検査

食肉衛生検査所のとちく検査員(獣医師)は、とちく場で解体される家畜(牛や豚等)の検査を実施しています。家畜の生体搬入から、とさつ解体後に内臓や枝肉等が出荷されるまでの工程において、とちく場法に基づく目視・触診・切開などの検査業務を1頭ごとに行っています。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、安全な食肉等だけが食用となります。牛19,141頭(内訳:牛19,033、子牛108)馬3頭及び豚57,856頭について、とちく検査を実施しました。

また、全ての牛(19,141頭)について、牛海綿状脳症(BSE)の全頭検査を実施したところ、全て陰性でした。

<とちく検査>

		牛	子牛	馬	豚	めん羊・山羊
検査頭数		19,033	108	3	57,856	0
廃棄率 (%)	一部	72	56	100	34	0
	全部	1.3	6.5	0	0.2	0

精密検査

現場検査により、病原菌の感染や食用に不適な疾病に罹患している疑いのあるものは、微生物学的検査、理化学検査及び病理学的検査を実施したところ、上記表のとおりとなりました。

・細菌学的検査

敗血症、豚丹毒などの疑いのあるものについて主要臓器及び筋肉の一部、躯幹リンパ節などを採材し細菌検査を実施。(50件)

・理化学的検査

尿毒症、黄疸、抗菌性物質残留の疑いのあるものについて、血液、眼房水、腎臓、筋肉などを採材し精密検査を実施。(26件)

- ・病理学的検査
腫瘍などの疑いのあるものについて病理切片を作成し診断。(112件)

とちく場の衛生管理指導

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、各種衛生検査を実施し、これらの検査結果に基づき監視指導を行いました。

- ・牛の枝肉汚染検査(一般細菌 80検体、大腸菌群 80検体)
- ・豚の枝肉汚染検査(一般細菌 80検体、大腸菌群 80検体)
- ・牛、豚及び鶏の腸管内微生物保有状況調査(腸内細菌 102検体)
- ・牛肝臓微生物検査(O157 111検体)
- ・食肉中残留物質(農薬含む)検査(牛44検体、豚16検体:7,840項目)
- ・食肉輸送車荷台拭取り検査(20検体)
- ・モニタリング検査(抗菌性物質:牛豚各20検体、O157検査 90検体)
- ・グリア繊維性酸性タンパク(GFAP)残留量調査(80検体)

食鳥処理場の巡回指導

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、市内にある認定小規模食鳥処理場を毎月巡回し、技術助言・指導を行うとともに、随時拭取り調査を実施し、食鳥処理衛生管理者の衛生意識の向上を図りました。

- ・平成22年度巡回指導件数(108件)
- ・食鳥とたい及び施設等における微生物検査(一般細菌 41検体、大腸菌群 41検体)

(3) 市場における検査 【保健所食品衛生課】

まぐろ取扱い施設ふき取り検査: 51検体
活魚水槽水検査(腸炎ビブリオ): 35検体
ヒスタミン検査: 30検体

5 収去検査実施状況

(1) 収去検査結果

保健所食品衛生課及び食肉衛生検査所の食品衛生監視員が、食品の収去及び買い上げ等を行い、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	保健所食品衛生課				食肉衛生検査所			
	国内産		輸入品		国内産		輸入品	
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数
微生物	338	779	32	62				
理化学	336		66		80			
残留農薬	129	21,764	31	5,105	60	4,689		
県内産農産物(再掲)	73	12,225			14	1,101		
食品添加物	103	2,584	29	523				
指定外添加物(再掲)	80	1,120	13	195				
防ばい剤(再掲) 3	0	0	12	48				
動物用医薬品	37	1,847	5	264	80	4,249		
汚染物質(放射能)	3	6	0	0				
汚染物質(その他 1)	21	57	6	7				
自然毒	7	7	3	3				
アレルギー含有食品	35	53	0	0				
遺伝子組換え食品	2	2	3	3				
その他 2	22	32	5	5				
合計	674	27,131	98	5,972	80	8,938		

1：有機スズ化合物、重金属

2：酸価、過酸価物価、シアン化合物、ホウ酸、過マンガン酸カリウム消費量、一般溶出試験

3：割りばしの防かび剤(溶出試験)を含む。

(2) 収去検査の結果、不適となった事例

<不適項目数>

検査項目	不適項目数	不適内容
一般細菌数	1	弁当及びそうざいの衛生規範不適合(基準値超過)
一般細菌数	1	洋生菓子の衛生規範不適合(基準値超過)
黄色ブドウ球菌	1	洋生菓子の衛生規範不適合(陽性)
大腸菌群	6	洋生菓子の衛生規範不適合(陽性)
残留農薬	1	野菜の規格基準違反(基準値超過)
合計	10	

6 食中毒発生（処分）状況

<さいたま市食中毒発生（処分）状況>

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
平成 22 年	4月	見沼区	飲食店	不明	ウェルシュ菌	7	12
	5月	浦和区	飲食店	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	8	10
	5月	浦和区	菓子店舗	うなぎおこわ	黄色ブドウ球菌	5	5
	5月	浦和区	飲食店	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	4	19
	8月	中央区	飲食店	ユッケ（推定）	腸管出血性大腸菌 0157	2	8
	10月	浦和区	飲食店	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	4	4
	10月	南区	飲食店	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	2	3
平成 23 年	11月	浦和区	飲食店	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	2	2
	1月	中央区	飲食店	持ち帰り寿司	ノロウイルス	32	37
	1月	浦和区	飲食店	不明	ノロウイルス	22	44
計						88	144

<再掲>

発生場所別食中毒処分件数

原因施設等	処分件数（件）	患者数（人）
飲食店	9	83
菓子店舗	1	5
計	10	88

病因物質別食中毒処分件数

病因物質名	処分件数（件）	患者数（人）
カンピロバクター・ジェジュニ	5	20
ノロウイルス	2	54
腸管出血性大腸菌 O157	1	2
黄色ブドウ球菌	1	5
ウェルシュ菌	1	7
計	10	88

月別食中毒処分量数

発生月	処分量数	患者数
4月	1	7
5月	3	17
8月	1	2
10月	2	6
11月	1	2
1月	2	54
計	10	88

7 情報提供及び消費者や事業者との意見交換の推進

(1) 食の安全に関する情報の提供

平成22年度に発生した原因施設が明らかになった食中毒事件について、随時、報道機関やホームページに公表しました。

(2) 食の安全に関する知識の普及啓発と意見交換の推進

食の安全フォーラムの開催 【食品安全推進課】

広く市民の方が「食」について関心を持ち、「食ること」の大切さを理解するとともに、食の安全についての意識を持つことにより、安心した食生活を送るための一助として食の安全フォーラムを開催しました。

< 1回目 >

日時	平成22年8月24日(火)午後2時~4時40分
場所	市民会館おおみや 第3~5集会室
入場者数	108人
対象	一般市民
内容	(1)講演 「食中毒を防ぐ調理方法~家庭で出来る食中毒予防~」 講師 内閣府食品安全委員会委員/和洋女子大学家政学部教授 畑江 敬子 氏 (2)パネルディスカッション (3)質疑応答

< 2回目 >

日時	平成23年1月26日(水)午後2時~4時30分
場所	さいたま市プラザウエスト 多目的ルーム
入場者数	75人
対象	一般市民
内容	(1)基調講演 「食品のリスクって何だろう？」 講師 東京大学名誉教授/内閣府食品安全委員会専門委員 唐木 英明 氏 (2)講演 「コープネットのリスク管理への取り組み」 講師 コープネット事業連合 品質保証本部本部長代理/統括部長 食品安全推進室長(兼務) 太田 憲治 氏 (3)質疑応答

食の安全・安心市民講習会の開催 【食品安全推進課】

市民が食の安全に関する意識を高めるとともに、広く市民の意見・提言を施策に反映す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。

開催回数	7回
開催場所	さいたま市保健所 他
受講生数	19名
内容	(1)さいたま市の食品安全確保対策 (2)さいたま市の食品監視指導・食品検査業務・食肉の安全確保対策 (3)食中毒及びその防止対策 (4)農薬、食品添加物、食品表示 (5)事業者の衛生管理 (6)リスクコミュニケーション

サイエンスカフェの開催 【食品安全推進課】

科学者と市民が同じ輪の中でテーマについてより理解を深めることを目的として、サイエンスカフェを開催しました。

日時	平成22年11月16日(火)午後2時~4時
場所	市民会館うらわ 7階 第705・706集会室
入場者数	34人
対象	一般市民
内容	(1)話題提供 「残留農薬は安全なの?危険なの?」 話題提供者 内閣府食品安全委員会 委員 廣瀬 雅雄 氏 (2)意見交換

夏の食の安全注意報事業(細菌性食中毒予防対策の実施)

【食品安全推進課・食品衛生課・食肉衛生検査所】

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、駅頭キャンペーンなどの啓発活動をはじめ、食肉の取扱い施設に対する重点的な監視を行いました。

<食肉等の生食等を原因とする食中毒予防対策強化旬間：平成22年6月15日から24日まで>

<p>【事業内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 駅頭啓発活動(6月15日大宮駅西口ペDESTリアンデッキにおける啓発品の配布1,000セット配布) ▶ 市内公立私立小中学校全児童生徒及び保護者への啓発リーフレットの配布(116,000部) ▶ 市報6月号に「O157に気をつけましょう」を掲載 ▶ 市ホームページに「食肉及び食鳥肉の生食及び加熱不足を原因とする食中毒予防対策強化旬間について」を掲載 ▶ 食肉取扱施設への重点監視を実施 (居酒屋・焼肉店102店、食肉販売店61店、と畜場1施設、食肉処理業19施設)

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）

【食品安全推進課・健康増進課】

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、福祉関係施設等の職員を対象に対策研修会を開催したほか、駅頭キャンペーンや啓発リーフレットの配布を行いました。

【事業内容】

- ▶ 駅頭啓発活動(11月4日浦和駅西口前における啓発リーフレットの配布500セット配布)
- ▶ ノロウイルスを原因とする食中毒予防対策研修会
(10月20日保健所第1研修室 講師:株式会社オーヤラックス)
- ▶ 福祉関連施設及び市内小中学校へのポスターの配布(3,090部)
- ▶ 市報10月号に「ノロウイルスに気をつけましょう」を掲載
- ▶ 市ホームページ及び食育なびに「ノロウイルスに気をつけましょう」を掲載
- ▶ 大量調理施設に対する緊急注意喚起を実施(ポスター151施設への緊急配布)

食の安全に関する啓発事業

(ア)『親子「食」のおもしろ発見・体験教室』の開催【地域保健支援課】

親子で食に関する体験活動を通じて、「食」に関心を持つとともに、「食」の重要性を認識させることを目的として、『親子「食」のおもしろ発見・体験教室』を5プログラム開催しました。

	テーマ・目的	実施日	場 所	対象者・定員	参加者数	備 考
1	「伝承料理をつくってみよう」 伝承料理や行事食を学び、調理実習を行うことで、地域と食べ物の関わりに関心を持つことを目的とする。	8月2日 (月)	保健所 栄養指導室	小学校5年生 6年生の児童と その保護者 16組 (32名)	保護者 16名 児童 16名 合計 32名	講師 ふるさとの味伝承士 萩原 さとみ氏
2	「スポーツと「食」について楽しく学ぼう」 食習慣の形成期であるジュニア期から、「食事もトレーニングの一つ」として捉え、運動量に見合った食事の重要性を認識すること目的とする。	8月3日 (火)	埼玉スタジアム	小学校5年生 6年生の児童と その保護者 30組 (60名)	保護者 36名 児童 39名 合計 75名	講師 管理栄養士 川端 理香氏
3	「加工食品をつくってみよう」 実際に原材料からこんにゃくなどの加工食品をつくることを通じて、食品に関心を持つことを目的とする。	8月4日 (水)	保健所 栄養指導室	小学校5年生 6年生の児童と その保護者 16組 (32名)	保護者 19名 児童 21名 合計 40名	講師 東京家政大学 管理栄養士 村上 まさ子氏
4	「お口の中をのぞいてみよう」 食べるためには、口腔状態が良好であることが重要。そこで、自分の口の様子(歯周病菌、むし歯菌)を観察し、カラーテスト、唾液テスト等で自分の口腔衛生状態を知るとともに、食生活上の注意点について学ぶことを目的とする。	8月5日 (木)	保健所 第1研修室	小学校5年生 6年生の児童と その保護者 16組 (32名)	保護者 15名 児童 16名 合計 31名	講師 歯科衛生士 井山 公美子氏 高橋 千春氏 大島 美香氏 地域保健支援課 平田 美千直査
5	「加工食品をつくってみよう」 実際に原材料から豆腐などの加工食品をつくることを通じて、食品に関心を持つことを目的とする。	8月6日 (金)	保健所 栄養指導室	小学校5年生 6年生の児童と その保護者 16組 (32名)	保護者 19名 児童 21名 合計 40名	講師 東京家政大学 管理栄養士 村上 まさ子氏

(イ)「親子で楽しむサイエンスラボ」の開催 【生活科学課】

健康科学研究センターでは、身近なテーマから「科学」を感じていただくため、小学生児童を対象に科学にまつわる教室を開催しました。

	テーマ及び内容	実施日	場 所	対象者・定員	参加者数
1	「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27日 (火)	さいたま市 保健所	小学校5年生、6年生の 児童とその保護者 16組 (32名)	15組30人

(ウ)「食の市民講座」の開催 【食品衛生課】

保健所における食品衛生業務及び食中毒情報等について、食の安全フォーラム開催会場にてパネル展示を実施し、来場した市民に対し、食品衛生に関する普及啓発を図りました。

<1回目>

日時	平成22年8月24日(火)午後2時~4時40分
場所	市民会館おおみや 第3~5集会室
入場者数	108人
対象	一般市民
内容	(1)保健所「食品衛生監視員」の業務紹介 (2)食中毒に関する知識の普及啓発

<2回目>

日時	平成23年1月26日(水)午後2時~4時30分
場所	さいたま市プラザウエスト 多目的ルーム
入場者数	75人
対象	一般市民
内容	(1)保健所「食品衛生監視員」の業務紹介 (2)食中毒に関する知識の普及啓発

(エ)「さいたま市一日食品衛生監視員」の体験 【食品衛生課】

消費者が一日食品衛生監視員となり、HACCP承認施設の監視等を体験し、食品衛生に関する知識の普及啓発を図りました。

日時	平成22年8月23日(月)午後1時~午後4時
場所	株式会社ロッテ浦和工場
参加者数	22名
対象	市内に在住または在勤 在学の方
内容	(1)監視体験 (2)意見交換

(3) 監視指導計画の実施状況の公表

四半期ごとの実施状況及び夏期、年末の一斉取締り結果についてホームページにより公表しました。

(4) 衛生講習会の実施（行政処分施設を含む）【食品衛生課】

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58回実施しました。（参加人数延べ2,673名）

8 人材の育成

(1) 食品衛生監視員の研修

年	日程	内容	場所
平成 22年	5月27、28日	平成22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28日	食の安全を確保するための微生物検査協議会研修会	日本橋公会堂
	6月1日	食品表示に関する講習会	新都心合同庁舎
	6月2日～6月4日	食品安全行政講習会	厚生労働省講堂
	6月18日	食品衛生監視員等研修会	県庁第三庁舎
	6月24日	ふく種鶏鑑別研修会	埼玉県食肉衛生検査センター
	7月14日～7月16日	HACCP研修	新都心合同庁舎等
	7月23日	レトルト技術研修	（社）日本缶詰協会研究所
	7月29～30、8月4～6日	食鳥処理場研修	食鳥処理場
	8月27日	食品衛生監視員協議会関東ブロック研修大会	前橋テルサ （前橋が労働者総合福祉センター）
	9月8日	食品表示基礎講座	新都心合同庁舎
	10月20日～10月22日	HACCPシステムに係る講習会	さいたま市保健所等
	10月27、28日	全国食品衛生監視員研修会	中央区立中央会館
	11月8日～11月12日	感染症集団発生対策研修	国立保健医療科学院
11月12日	食肉衛生検査所研修	食肉衛生検査所	
平成 23年	1月11日～2月4日	食品衛生危機管理研修	国立保健医療科学院
	1月19、20日	平成22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28日	食品衛生技術研修会	全電通埼玉会館
	2月8、9日	東京検疫所業務研修	東京検疫所
	2月10日	平成22年度対米・対EU輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員養成講座	新都心合同庁舎
	2月24日	魚類（ハタ）鑑定法研修会	おさかな普及センター資料館
	3月4日	健康科学研究センター後期伝達研修会	さいたま市保健所

9 収去検査の個別検査結果（食品衛生課実施分）

（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。

食 品	乳	卵	小麦	そば	えび	かに
穀類加工品 （ゆでめん、米飯、パン等）	0	17	0	0	2	2
レトルト食品	0	0	0	0	7	7
菓子類	0	0	0	0	4	4
魚介類加工品	0	0	0	0	1	1
野菜加工品	0	0	0	0	2	2
瓶詰め食品	0	0	0	0	2	2
合計	0	17	0	0	18	18

（２）遺伝子組換え食品 【再掲】

違反事例はありませんでした。

食 品	国内産	輸入品
とうもろこし	2	3
計	2	3

（３）輸入食品の検査状況 【再掲】

98検体、5,972項目を検査したところ、違反事例はありませんでした。

項 目	食品衛生係	市場監視係	計
微生物	26	6	32(A)
理化学	34	32	66(B)
(理化学再掲)	残留農薬	15	31
	食品添加物	19	29
	動物用医薬品	4	5
	汚染物質 1	2	6
	遺伝子組換え食品	0	3
	自然毒（貝毒）	3	3
	その他 2	1	5
合計	60	38	98(A+B)

1 有機スズ化合物、重金属（ヒ素、カドミウム、亜鉛、スズ）

2 酸価、過酸価物価、シアン化合物、ホウ酸、過マンガン酸カリウム消費量、一般溶出試験

(4) 残留農薬の検査結果 【再掲】

残留農薬

国内産、輸入品あわせて160検体を検査しました。

農産物	国内産			輸入品		
	食品衛生係	市場監視係	計(県内産)	食品衛生係	市場監視係	計
野菜	42 (42)	74 (31)	116(73)	0	0	0
果物	2(0)	3(0)	5(0)	0	7	7
冷凍食品	6(0)	2(0)	8(0)	16	8	24
小計	50(42)	79(31)	129(73)	16	15	31
合計	160 (73)					

国内産農産物の残留農薬検査結果

129検体中39検体から農薬を検出し、残留農薬基準値を超えたものが1検体ありましたので、当該検体の生産地を管轄する自治体あて情報提供を行いました。

分類	農薬名	食品名	検出数	不適数	検出範囲 (ppm)	残留基準値 (ppm)
有機塩素系	クロルフェナピル	ほうれんそう	1	0	0.01	1
有機リン系	トルクロホスメチル	にんじん	1	0	0.01	2.0
	ピリミホスメチル	なす	1	0	0.01	3.0
	ホスチアゼート	にんじん	2	0	0.01	0.2
		かぶの根	1	0	0.03	0.2
		しゅんぎく	1	1	0.33	0.1
	フェニトロチオン	しゅんぎく	1	0	0.17	0.2
	マラチオン	しゅんぎく	1	0	0.12	2.0
	メチダチオン	しゅんぎく	1	0	0.02	0.1
イソキサチオン	かぶの根	1	0	0.03	0.1	
トリアゾール系	トリアジメホン	しゅんぎく	1	0	0.02	0.1
ピレスロイド系	シベルメトリン	ねぎ	1	0	0.04	5.0
		ほうれんそう	2	0	0.02~1.7	2.0
	エトフェンプロックス	枝豆	2	0	0.04~0.12	5
		なす	1	0	0.29	2
	デルタメトリン 及びトラロメトリン	なす	1	0	0.16	0.5
	ベルメトリン	トマト	1	0	0.05	1.0
ねぎ		1	0	0.04	3.0	
ジカルボキシイ ミド系	プロシミドン	トマト	2	0	0.06~0.32	5
		きゅうり	1	0	0.32	5
		いちご	1	0	0.1	10
クロロニコチニ ル系	イミダクロプリド	ほうれんそう	3	0	0.02~0.78	2.5
		きゅうり	1	0	0.06	1

		しゅんぎく	1	0	0.03	2.5
	チアメトキサム	こまつな	1	0	0.01	5
		なす	3	0	0.04	0.5
	クロチアニジン	トマト	1	0	0.01	3
ストロビルリン系	クレソキシムメチル	ねぎ	1	0	0.05	2
	アゾキシストロピン	なす	1	0	0.01	2
		ねぎ	1	0	0.31	10
その他	シフルフェナミド	ピーマン	1	0	0.01	1

輸入農産物の残留農薬検査結果

31検体中16検体から農薬を検出しましたが、残留農薬基準を超えたものはありませんでした。

分類	農薬名	食品名	検出数	不適数	検出範囲 (ppm)	残留基準 値 (ppm)
ピレスロイド系	シハロトリン	ブロッコリー	1	0	0.02	0.5
	シベルメトリン	いんげん	1	0	0.02	0.5
		枝豆	1	0	0.19	5.0
		ほうれん草	1	0	0.07	2.0
		こまつな	1	0	0.1	5.0
トリアゾール系	マイクロブタニル	いんげん	1	0	0.01	1.0
カーバメート系	カルバリル	いんげん	1	0	0.07	5
有機リン系	メチダチオン	グレープフルーツ	3	0	0.04~0.06	5
クロロニコチニル系	イミダクロプリド	グレープフルーツ	2	0	0.02~0.04	0.7
有機塩素系	クロルフェナピル	こまつな	1	0	0.02	5
その他	ピリプロキシフェン	グレープフルーツ	3	0	0.02~0.04	0.5

(5) 動物用医薬品の検査結果 【再掲】

国内産、輸入品あわせて42検体の検査をし1検体から動物用医薬品を検出しましたが、使用基準を超えたものはありませんでした。

畜水産食品	国内産			輸入品		
	食品衛生係	市場監視係	計	食品衛生係	市場監視係	計
魚介類	0	19	19	0	1	1
魚介類加工品 (うなぎ蒲焼)	0	1	1	0	3	3
食肉、食鳥卵、乳・乳製品	12	5	17	1	0	1
小計	12	25	37	1	4	5
合計	42					

(6) 食品添加物の検査結果 【再掲】

食品添加物は、食品の保存性を高めたり、風味や外観をよくするなどの目的で使用されています。

国内産及び輸入品を合わせて132検体検査したところ、違反事例はありませんでした。

食品添加物の検査検体数及び項目数

	国内産			輸入品		
	食品衛生係	市場監視係	計	食品衛生係	市場監視係	計
検査検体数	57	46	103	10	19	29
合計	132					
検査項目数	1,181	1,403	2,584	373	150	523
合計	3,107					

食品添加物の検査項目数及び項目

	食品衛生係	市場監視係	計	検査項目
保存料	180	144	324	ソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸、PG
甘味料	99	80	179	サッカリンナトリウム、アセスルファムカリウム
着色料	1,170	1,248	2,418	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 ポンソ-3R、ポンソ-SX、ポンソ-R、エッジ、カトールII-S、ライ トグリーンSF黄色、ルゾ、ルゾ、マチスII-S、ウニ ン、ギネグリーンB、ブリアントミラグリーン、 アズール-VX、アットパレット6B
漂白剤	3	5	8	二酸化イオウ・亜硫酸塩
発色剤	12	8	20	亜硝酸ナトリウム
酸化防止剤	90	15	105	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
防臭剤	0	48	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
その他	0	5	5	過酸化ベンゾイル、メラミン
合計	1,554	1,553	3,107	

(7) 夏期一斉監視取締結果 【再掲】

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、平成22年7月1日～8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。

検査検体数

179検体の食品の検査を行った結果、1件の不適合(衛生規範不適合)があったため、製造施設に対して指導を行いました。

	検査検体数	違反件数
魚介類	15	0
魚介類加工品	15	0
食肉製品及び食肉加工品	15	0
アイスクリーム類・氷菓	6	0
穀類加工品	24	0
生鮮野菜及び果物	40	0
野菜果物乾燥品及び加工品	5	0
そうざい及びその半製品	34	1
清涼飲料水	10	0
器具及び容器包装	15	0
合計	179	1

施設監視数

4,800施設に立ち入り40施設から無許可営業などの違反を発見したため、指導を行いました。

業種	調査・監視指導延べ施設数	違反発見施設数	
許可を要する施設	飲食店営業		
	一般食堂・レストラン・料理店	147	0
	すし屋	52	0
	そば・うどん屋	20	0
	旅館	1	0
	仕出し屋・弁当屋	68	1
	カフェー・バー・キャバレー	0	0
	自動販売機	0	0
	その他	446	11
	菓子製造業	197	9
	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	812	2
	魚介類せり売り営業	16	0
	魚肉ねり製品製造業	3	0
	食品の冷凍または冷蔵業	29	0
	かん詰またはびん詰食品製造業	1	0
喫茶店営業			
自動販売機	26	1	
その他	24	0	
あん類製造業	3	0	
アイスクリーム類製造業	5	0	

	乳類販売業			
	自動販売機	31	1	
	その他	192	1	
	食肉処理業	62	0	
	食肉販売業	231	1	
	食肉製品製造業	0	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	0	0	
	醤油製造業	0	0	
	ソース類製造業	0	0	
	酒類製造業	0	0	
	豆腐製造業	15	1	
	納豆製造業	0	0	
	めん類製造業	2	0	
	そうざい製造業	48	0	
	添加物（規格あり）製造業	2	0	
	食品の放射線照射業	0	0	
	清涼飲料水製造業	6	0	
	氷雪製造業			
	自動販売機	0	0	
	その他	0	0	
	氷雪販売業	14	0	
	小計	2,453	28	
	許可を要しない施設	給食施設		
		学校	0	0
		病院・診療所	4	0
		事業所	2	0
		その他	2	0
		乳さく取業	0	0
食品製造業		42	0	
野菜果物販売業		121	2	
そうざい販売業		613	1	
菓子販売業		501	3	
食品販売業				
自動販売機		9	0	
その他		921	6	
添加物（規格なし）の製造業		0	0	
添加物の販売業		70	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		62	0	
小計	2,347	12		
合 計		4,800	40	

(8) 年末一斉監視取締結果 【再掲】

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、平成22年12月1日～12月28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。

検査検体数

33検体の食品等の検査を行った結果、1件の違反（残留農薬基準値違反）があったため、出荷者を管轄する自治体あてに通報しました。

	検査検体数	違反件数
魚介類	3	0
魚介類加工品	16	0
生鮮野菜及び果物	14	1
合計	33	1

施設監視数

2,111施設に立ち入り13施設から違反（無許可営業、表示基準違反等）を発見したため、指導を行いました。

	業種	調査・監視指導 延べ施設数	違反発見 施設数
許可を要する施設	飲食店営業		
	一般食堂・レストラン・料理店	66	0
	すし屋	19	0
	そば・うどん屋	12	0
	旅館	2	0
	仕出し屋・弁当屋	14	1
	カフェー・バー・キャバレー	0	0
	自動販売機	0	0
	その他	244	8
	菓子製造業	101	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	306	0
	魚介類せり売り営業	6	0
	魚肉ねり製品製造業	0	0
	食品の冷凍または冷蔵業	11	0
	かん詰またはびん詰食品製造業	0	0
	喫茶店営業		
	自動販売機	11	0
	その他	14	0
	あん類製造業	1	0
	アイスクリーム類製造業	1	0
	乳類販売業		
	自動販売機	9	0
	その他	90	0
	食肉処理業	26	0
	食肉販売業	108	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	0	0
	豆腐製造業	5	0
	納豆製造業	0	0
	めん類製造業	4	0
	そうざい製造業	20	0
	添加物（規格あり）製造業	1	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		
	自動販売機	0	0
	その他	0	0
	氷雪販売業	6	0
	小計	1,079	9
許可を要しない施設	給食施設		
	学校	0	0
	病院・診療所	2	0
	事業所	0	0
	その他	0	0
	乳さく取業	0	0
	食品製造業	17	0
	野菜果物販売業	49	2
	そうざい販売業	259	0
	菓子販売業	234	0
	食品販売業		
	自動販売機	2	0
	その他	403	2
	添加物（規格なし）の製造業	0	0
	添加物の販売業	33	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	33	0
小計	1,032	4	
	合 計	2,111	13



～ お問い合わせ先 ～

さいたま市 保健福祉局 保健部
食品安全推進課

TEL 048 - 829 - 1300

FAX 048 - 829 - 1967