

平成23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) 残留農薬の検査結果【再掲】	
	(5) 動物用医薬品の検査結果【再掲】	
	(6) 食品添加物の検査結果【再掲】	
	(7) 夏期一斉監視取締結果【再掲】	
	(8) 年末一斉監視取締結果【再掲】	

平成23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23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23年4月1日から平成24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23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24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24年度さいたま市食品衛生監視指導計画について
- ・平成24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

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)	20,594		20,594
監視施設数(業種)(延数)	6,476	12,580	19,056
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	3	0	3

(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16,958頭(内訳:牛16,873、子牛85)、豚63,471頭について、とちく検査を実施しました。

また、全ての牛(16,958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		16,873	85	0	63,471	0
廃棄率 (%)	一部	76.2	68.2	0	33.8	0
	全部	1.6	2.4	0	0.1	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。(38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。(30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。(77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 40検体、大腸菌群 40検体)
- ・豚の枝肉汚染検査(一般細菌 40検体、大腸菌群 40検体)
- ・牛、豚及び鶏の腸管内微生物保有状況調査(腸内細菌 157検体)
- ・牛肝臓微生物検査(O157 82検体)
- ・食肉中残留物質(農薬含む)検査(牛38検体、豚23検体:7,901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10検体、O157検査 131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、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23年度巡回指導件数(76件)
- ・食鳥とたい及び施設等における微生物検査(一般細菌 20検体、大腸菌群 20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: 50検体

活魚水槽水検査(腸炎ビブリオ): 30検体

ヒスタミン検査: 20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	436	1,271	30	68				
理化学	398		77		81			
残留農薬	134	22,676	40	6,717	61	4,754		
県内産農産物(再掲)	62	10,358			28	2,191		
食品添加物	99	1,962	35	638				
指定外添加物(再掲)	57	798	16	236				
防かび剤(再掲) 3	0	0	11	44				
動物用医薬品	29	1,416	3	152	81	4,257		
汚染物質(放射能)	85	234	0	0				
汚染物質(その他 1)	21	58	5	6				
自然毒	12	12	1	1				
アレルギー含有食品	30	45	0	0				
遺伝子組換え食品	0	0	5	5				
その他 2	17	27	6	6				
合計	834	27,701	107	7,593	81	9,011		

1：有機スズ化合物、重金属

2：酸価、過酸化物品価、ホウ酸、過マンガン酸カリウム消費量

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	2	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	9	洋生菓子の衛生規範不適合(陽性)
合計	13	

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 23 年	5月	見沼区	飲食店	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	2	2
	6月	大宮区	飲食店	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	7	10
	9月	緑区	飲食店	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	7	10
	9月	不明	不明	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	1	不明
計						17	22

原因施設不明のため行政処分は行っていません。

<再掲>

発生場所別食中毒件数

原因施設等	件数(件)	患者数(人)
飲食店	3	16
不明	1	1
計	4	17

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	4	17
計	4	17

月別食中毒件数

発生月	件数	患者数
5月	1	2
6月	1	7
9月	2	8
計	4	17

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23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、「食べること」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23年8月30日(火)午後2時~4時30分
場所	さいたま市プラザイースト 2階 多目的ルーム
入場者数	74人
対象	一般市民
内容	(1)講演 「食中毒を防ぐ為に~食肉の生食にひそむ危険~」 講師 岩手大学特任教授/内閣府食品安全委員会微生物・ウイルス 専門調査会座長代理 品川 邦汎 氏 (2)情報提供 「さいたま市の取り組み~緊急監視等の実施結果~」 さいたま市保健福祉局保健部食品安全推進課 川上 絵美 氏 (3)質疑応答

< 2回目 >

日時	平成24年1月30日(月)午後2時~4時30分
場所	馬宮コミュニティセンター 多目的ホール
入場者数	54人
対象	一般市民
内容	(1)基調講演 「食中毒を防ぐ為に~ノロウイルスに気をつけよう~」 講師 国立医薬品食品衛生研究所食品管理部第四室長 野田 衛 氏 (2)情報提供 「さいたま市の取り組み~冬の食の安全注意報~」 さいたま市保健福祉局保健部食品安全推進課 関根 千晶 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	27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。

< 1回目 >

日時	平成23年11月2日(水)午後2時~4時
場所	浦和コミュニティセンター 第8・9集会室
入場者数	26人
対象	一般市民
内容	(1)話題提供 「健康食品に頼りすぎていませんか？」 話題提供者 独立行政法人国立健康・栄養研究所 情報センター長 梅垣 敬三 氏 (2)意見交換

< 2回目 >

日時	平成24年3月19日(月)午後2時~4時
場所	市民会館おおみや 第3・4集会室
入場者数	28人
対象	一般市民
内容	(1)話題提供 「食品中の放射性物質の新しい基準って？」 話題提供者 国立保健医療科学院生活環境研究部 特命上席主任研究官 寺田 宙 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、0157等の細菌性食中毒の予防対策を目的に期間を定めて、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23年5月9日から31日まで>

【事業内容】

- ▶ 駅頭啓発活動(5月26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(118,300 部)
- ▶ 市報6月号に「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について」を掲載
- ▶ 市ホームページに「食中毒予防対策強化旬間」「食肉の生食に注意しましょう！」を掲載
- ▶ 食肉取扱施設への重点監視を実施
(居酒屋・焼肉店 300 店、食肉販売店 27 店、と畜場 1 施設、食肉処理業 35 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11日浦和駅西口前における啓発リーフレットの配布 300 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
(11月1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(3,329 部)
- ▶ 市報 11 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147 施設への緊急配布)

食の安全に関する啓発事業

(ア)「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。	8月2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)	16組32人

(イ)「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23年8月30日(火)午後2時~4時40分
場所	さいたま市プラザイースト 2階 多目的ルーム
入場者数	74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24年1月30日(月)午後2時~4時30分
場所	馬宮コミュニティセンター 多目的ホール
入場者数	54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

(ウ)「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24年1月25日(水)午後1時~午後4時15分
場所	株式会社ロッテ浦和工場
参加者数	25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49回実施しました。(参加人数延べ2,313名)さいたま市保健所

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 23年	4月14日、5月25日	平成23年度新任食品衛生監視員研修会(前期)	さいたま市保健所
	5月31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7日	さいたま市食品衛生監視員等研修会	さいたま市保健所
	6月10日	食品衛生検査に関する研修	さいたま市健康科学研究センター
	6月17日	埼玉県食品衛生監視員等研修会	埼玉県危機管理防災センター
	6月28日	ふく種類鑑別研修会	埼玉県食肉衛生検査センター
	7月13、25日、8月29日	食鳥処理場研修	食鳥処理場(埼玉県内)
	8月3日	市場研修	築地市場
	8月26日	食品衛生監視員協議会関東ブロック研修大会	高津市民館(川崎市)
	10月20、21日	全国食品衛生監視員研修会	中央区立中央会館
	10月26日	専門職員等全体研修	さいたま市保健所
	11月7日~11日	感染症集団発生対策研修	国立保健医療科学院
	11月15~18日	HACCP研修(厚生局)	新都心合同庁舎等
	11月17日	食品安全行政講習会	厚生労働省講堂
	11月25日	埼玉県食品表示関係研修	新都心合同庁舎
11月30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	
平成 24年	1月11、12日	平成23年度新任食品衛生監視員研修会(後期)	さいたま市保健所
	1月16日~2月10日	食品衛生危機管理研修	国立保健医療科学院
	1月17~19日	HACCPシステムに係る講習会	埼玉県食肉衛生検査センター等
	1月20日	食品衛生監視員専門技術研修	(社)日本缶詰協会研究所
	1月26、27日	東京検疫所業務研修	東京検疫所
	2月17日	食品衛生技術研修会	県庁第3庁舎
	2月21日	平成23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
	3月8日	検査制度管理業務研修会	新都心合同庁舎

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）	15	15	0	0	0	0
菓子類	0	5	0	0	0	0
瓶詰め食品	0	1	0	0	0	0
その他の食品	0	9	0	0	0	0
合計	15	30	0	0	0	0

（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
とうもろこし加工品	0	5
計	0	5

（３）輸入食品の検査状況 【再掲】

107検体、7,593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	19	11	30(A)	
理化学	34	43	77(B)	
(理化学再掲)	残留農薬	13	27	40
	食品添加物	13	22	35
	動物用医薬品	0	3	3
	汚染物質 1	3	2	5
	遺伝子組換え食品	5	0	5
	自然毒	0	1	1
	その他 2	3	3	6
合計	53	54	107(A+B)	

1 有機スズ化合物、重金属（ヒ素、カドミウム、鉛、スズ）

2 酸価、過酸化物質価、ホウ酸、過マンガン酸カリウム消費量

(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174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	47 (46)	78 (13)	125(59)	0	0	0
果物	3(3)	0(0)	3(3)	0	9	9
冷凍野菜等	3(0)	3(0)	6(0)	13	18	31
小計	53(49)	81(13)	134(62)	13	27	40
合計	174 (62)					

国内産農産物の残留農薬検査結果

134検体中32検体から、のべ40項目の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)
有機リン系	ホスチアゼート	にんじん	1	0	0.01	0.2
		なす	1	0	0.01	0.2
	フェントロチオン	えだまめ	1	0	0.01	0.5
	トルクロホスメチル	レタス	1	0	0.1	2.0
ピロール環系	クロルフェナピル	なす	5	0	0.01~0.05	1
		きゅうり	3	0	0.01~0.02	0.5
		レタス	1	0	0.02	20
ピレスロイド系	シベルメトリン	こまつな	1	0	0.13	5.0
	フェンバレレート	レタス	1	0	0.03	2.0
		なす	1	0	0.05	1.0
ネオニコチノイド系	クロチアニジン	なす	1	0	0.13	1
	チアメトキサム	レタス	1	0	0.01	3
	チアクロプリド	トマト	1	0	0.05	1
トリアゾール系	ミクロブタニル	いちご	1	0	0.01	1.0
		きゅうり	1	0	0.02	1.0
ストロビルリン系	アゾキシストロピン	トマト	2	0	0.01~0.07	3
ジカルボキシイミド系	プロシミドン	きゅうり	5	0	0.02~0.15	5
		レタス	1	0	0.02	5
	イプロジオン	ナス	1	0	0.02	5.0
		トマト	2	0	0.18~0.22	5.0
		レタス	1	0	0.02	10
クロロニコチニル系	イミダクロプリド	レタス	1	0	0.03	2.5
		トマト	1	0	0.02	2

カーバメート系	ジエトフェンカルブ	トマト	1	0	0.01	5.0
	フラチオカルブ	かぼちゃ	1	0	0.08	0.3
	チオジカルブ・メソミル	キャベツ	1	0	0.01	5
その他	インドキサカルブ	レタス	1	0	0.07	14
		トマト	1	0	0.01	0.5

輸入農産物の残留農薬検査結果

40検体中12検体から、のべ17項目の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	不適合数	検出範囲 (ppm)	残留基準値 (ppm)
有機リン系	クロルピリホス	グレーフルーツ	1	0	0.06	1
		オレンジ	1	0	0.03	1
		レモン	3	0	0.10~0.12	1
	メチダチオン	グレーフルーツ	1	0	0.02	5
		オレンジ	1	0	0.03	5
	ジメトエート	オレンジ	1	0	0.09	2
有機塩素系	エンドスルファン	ブロッコリー	1	0	0.03	0.5
ピレスロイド系	シハロトリン	ブロッコリー	1	0	0.07	0.5
		チンゲンサイ	1	0	0.08	0.5
	エトフェンプロックス	ほうれんそう	1	0	1.0	2
	シベルメトリン	ほうれんそう	1	0	0.05	2.0
	フェンプロパトリン	グレーフルーツ	1	0	0.07	5
ジニトロアニリン系	ペンディメタリン	ほうれんそう	1	0	0.02	0.05
クロロニコチル系	イミダクロプリド	ほうれんそう	1	0	0.02	2.5
その他	インドキサカルブ	えだまめ	1	0	0.02	1

(5) 動物用医薬品の検査結果 【再掲】

国内産、輸入品あわせて32検体を検査しましたが、違反事例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	20	20	0	1	1
魚介類加工品 (うなぎ蒲焼)	0	1	1	0	2	2
食肉、食鳥卵	3	5	8	0	0	0
小計	3	26	29	0	3	3
合計	32					

(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134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	60	39	99	13	22	35
合計	134					
検査項目数	1,010	952	1,962	449	189	638
合計	2,600					

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	186	135	321	ソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸
甘味料	106	80	186	サッカリン、アセスルファムカリウム
着色料	1,066	832	1,898	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 ポンソー3R、ポンソーSX、ポンソーR、イソシ、カトールII-S、ライ グリーンSF黄色、ルゾ、ルゾ、マックスII-S、ウニ ン、ギネグリーンB、ブリアントミッドグリーン、 アールブルーVX、アッドバレット6B
漂白剤	3	2	5	二酸化イオウ
発色剤	14	8	22	亜硝酸根
品質保持剤	8	0	8	プロピレングリコール
酸化防止剤	76	35	111	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	0	44	44	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
合計	1,459	1,141	2,600	

(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23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

98検体の食品の検査を行いました但し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
食肉	2	0
乳	2	0
乳製品及び乳類加工品	8	0
菓子類	12	0
穀物加工品	2	0
生鮮野菜及び果物	23	0
野菜果物乾燥品及び加工品	8	0
そうざい及びその半製品	12	0
かん詰・びん詰め食品	3	0
清涼飲料水	10	0
合計	98	0

施設監視数

5,067施設に立ち入り29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	221	0
	すし屋	58	0
	そば・うどん屋	30	0
	旅館	3	0
	仕出し屋・弁当屋	57	0
	カフェー・バー・キャバレー	5	0
	自動販売機	1	0
	その他	966	10
	菓子製造業	112	1
	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	676	1
	魚介類せり売り営業	16	0
	魚肉ねり製品製造業	0	0
	食品の冷凍または冷蔵業	25	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	46	0
その他	19	1	
あん類製造業	3	0	

	アイスクリーム類製造業	0	0
	乳類販売業		
	自動販売機	34	0
	その他	163	1
	食肉処理業	82	0
	食肉販売業	293	0
	食肉製品製造業	2	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	1	0
	酒類製造業	1	0
	豆腐製造業	7	0
	納豆製造業	0	0
	めん類製造業	5	0
	そうざい製造業	39	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	4	0
	氷雪製造業		
	自動販売機	0	0
	その他	0	0
	氷雪販売業	13	0
	小計	2,883	14
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	3	0
	その他	0	0
	乳さく取業	0	0
	食品製造業	31	0
	野菜果物販売業	120	0
	そうざい販売業	589	1
	菓子販売業	457	12
	食品販売業		
	自動販売機	11	0
	その他	828	2
	添加物（規格なし）の製造業	0	0
	添加物の販売業	81	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	60	0
小計	2,184	15	
	合 計	5,067	29

（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23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

38検体の食品等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	12	0

魚介類加工品	10	0
生鮮野菜及び果物	8	0
漬物	8	0
合計	38	0

施設監視数

1,140施設に立ち入り1施設から違反(表示基準違反)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	31	0
	すし屋	17	0
	そば・うどん屋	2	0
	旅館	2	0
	仕出し屋・弁当屋	15	0
	カフェー・バー・キャバレー	0	0
	自動販売機	0	0
	その他	98	0
	菓子製造業	44	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	182	0
	魚介類せり売り営業	10	0
	魚肉ねり製品製造業	0	0
	食品の冷凍または冷蔵業	13	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	12	0
	その他	5	0
	あん類製造業	3	0
	アイスクリーム類製造業	2	0
	乳類販売業		
	自動販売機	34	0
	その他	17	0
	食肉処理業	10	0
	食肉販売業	52	0
	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	1	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	1	0
	豆腐製造業	1	0
	納豆製造業	1	0
	めん類製造業	1	0
	そうざい製造業	6	0
	添加物(規格あり)製造業	8	1
	食品の放射線照射業	0	0

許可を要しない施設	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	575	1
	給食施設		
	学校	0	0
	病院・診療所	1	0
	事業所	0	0
	その他	0	0
	乳さく取業	0	0
	食品製造業	14	0
	野菜果物販売業	34	0
	そうざい販売業	140	0
	菓子販売業	128	0
	食品販売業		
	自動販売機	7	0
	その他	205	0
	添加物（規格なし）の製造業	0	0
添加物の販売業	18	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	18	0	
小計	565	0	
合 計		1,140	1



～ 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