

平成24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	2
	(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	
	(3) 市場における検査	
5	収去検査実施状況	4
	(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	5
7	情報提供及び消費者や事業者との意見交換の推進	6
	(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	10
	(1) 食品衛生監視員の研修	
9	収去検査の個別検査結果	11
	(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】	
10	夏期および年末一斉監視結果	15
	(1) 夏期一斉監視結果【再掲】	
	(2) 年末一斉監視結果【再掲】	

平成24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24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24年4月1日から平成25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・・・主として、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

① 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。

② 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。

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、市民の健康を図ること

② 会議議題

- ・平成24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25年度さいたま市食品衛生監視指導計画について

③ 構成員

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

④ 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。

① 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

② 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25年度さいたま市食品衛生監視指導計画について
- ・平成25年度食の安全基本方針アクションプランについて
- ・BSE対策の見直しについて 等

③ 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12名

④ 開催回数 4回

⑤ 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】

食品衛生課食品衛生係および市場監視係がそれぞれ所掌する施設に対し実施しました。

<監視指導状況>

項目	食品衛生係	市場監視係	計
①施設数（業種）	20,635		20,635
②監視施設数（業種）（延数）	2,111	15,272	17,383
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	9	0	9

(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】

① 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, 237頭（内訳：牛16, 158、子牛79）、馬3頭、豚61, 558頭について、とちく検査を実施しました。

また、全ての牛（16, 237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		16,158	79	3	61,558	0
廃棄率 (%)	一部	82.1	64.6	100	32.9	0
	全部	2.7	5.1	0	0.2	0

② 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。（34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。（31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。（78件）

③ 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 153検体）
- ・牛肝臓微生物検査（O157 80検体）
- ・食肉中残留物質（農薬含む）検査（牛52検体、豚9検体：7, 922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 122検体）
- ・グリア繊維性酸性タンパク（GFAP）残留量調査（80検体）

④ 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24年度巡回指導件数（80件）
- ・食鳥とたい及び施設等における微生物検査（一般細菌 21検体、大腸菌群 21検体）

(3) 市場における検査 【保健所食品衛生課】

- ① まぐろ取扱い施設ふき取り検査：54検体
- ② 活魚水槽水検査（腸炎ビブリオ）：30検体
- ③ 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	463	1391	22	38				
理化学	573		75		81			
残留農薬	136	22693	40	6312	61	4723		
県内産農産物（※再掲）	63	10171			20	1573		
食品添加物	117	2433	34	687				
指定外添加物（※再掲）	76	1018	18	288				
防かび剤（※再掲）※3	0	0	13	52				
動物用医薬品	24	1255	7	258	81	4289		
汚染物質（放射能）	225	450	0	0				
汚染物質（その他※1）	34	101	5	6				
自然毒	10	10	0	0				
アレルギー含有食品	30	45	0	0				
遺伝子組換え食品	3	3	2	2				
その他※2	22	31	6	7				
合計	1036	28412	97	7310	81	9012		

※1：有機スズ化合物、重金属

※2：酸価、過酸化価、ホウ酸、過マンガン酸カリウム消費量、水分活性

※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	2	洋生菓子の衛生規範不適合（基準値超過）
大腸菌群	9	洋生菓子の衛生規範不適合（陽性）
残留農薬	1	野菜の成分規格違反（基準値超過）
動物用医薬品	1	食品一般の成分規格違反（検出）
合計	13	

6 食中毒発生状況

<さいたま市食中毒発生状況>

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 24 年	4 月	緑区	事業所	不明	黄色ブドウ球菌	5	8
	8 月	浦和区	飲食店	不明	カンピロバクター・ ジェジュニ	9	10
	10 月	浦和区	飲食店	不明	ノロウイルス	7	21
	11 月	大宮区	飲食店	不明	カンピロバクター・ ジェジュニ	14	16
	11 月	見沼区	飲食店	不明	カンピロバクター・ ジェジュニ	15	35
	11 月	中央区	飲食店	不明	カンピロバクター・ ジェジュニ	3	6
	12 月	緑区	飲食店	不明	ノロウイルス	12	34
平成 25 年	2 月	大宮区	飲食店	不明	カンピロバクター・ ジェジュニ	3	3
	3 月	中央区	飲食店	不明	ノロウイルス	48	134
	3 月	浦和区	飲食店	不明	ノロウイルス	58	125
計						174	392

<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	9	169
事業所	1	5
計	10	174

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	5	44
黄色ブドウ球菌	1	5
ノロウイルス	4	125
計	10	174

③ 月別食中毒件数

発生月	件数 (件)	患者数 (人)
4月	1	5
8月	1	9
10月	1	7
11月	3	32
12月	1	12
2月	1	3
3月	2	106
計	10	174

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24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

① 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 >

① 日時	平成24年8月1日 (水) 午後1時30分~4時30分
② 場所	さいたま市プラザノース 多目的ルーム
③ 入場者数	124人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	<p>(1) ①食品中の放射性物質の健康影響評価について 内閣府食品安全委員会事務局 リスクコミュニケーション官 篠原 隆 氏</p> <p>②食品中の放射性物質の新基準値・検査体制について 厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課 輸入食品安全対策室室長 道野 英司 氏</p> <p>③生産現場における対応について 農林水産省生産局総務課 課長補佐 土居下 充洋 氏</p> <p>(2) 質疑応答</p>

< 2回目 >

① 日時	平成25年1月31日(木) 午後2時~4時5分
② 場所	武蔵浦和コミュニティセンター 多目的ホール
③ 入場者数	30人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	(1)情報提供 「BSE対策の見直し及びさいたま市のと畜処理の現状」 さいたま市保健福祉局保健部食肉衛生検査所 原田 喜一 氏 (2)質疑応答

② 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。

①開催回数	7回
②開催場所	さいたま市保健所 他
③受講生数	17名
④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

③ 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 >

① 日時	平成24年11月14日(水) 午後2時~4時
② 場所	浦和コミュニティセンター 第14集会室
③ 入場者数	17人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	(1)話題提供 「聞いてみよう！食品中の放射性物質」 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

< 2回目 >

① 日時	平成 25 年 3 月 14 日 (木) 午後 1 時 30 分～3 時 55 分
② 場所	市民会館おおみや 第 3・4 集会室
③ 入場者数	20 人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	(1) 話題提供 「遺伝子組換え食品等の食品健康影響評価について」 話題提供者 内閣府食品安全委員会事務局勧告広報課 間渕 徹 氏 (2) 話題提供 「さいたま市保健所における遺伝子組換え食品への対応」 話題提供者 さいたま市保健所食品衛生課 丸子 直人 氏 市場監視係 高山 美紀 氏 (3) 意見交換

④ 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】

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24年6月25日から7月4日まで>

【事業内容】

- ▶ 駅頭啓発活動(6月27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(117,700 部)
- ▶ 市報6月号に「食肉の生食・加熱不足を原因とする食中毒を予防しましょう」を掲載
- ▶ 市ホームページに「レバーの生食は禁止になります」「牛レバーを生食するのはやめましょう」を掲載
- ▶ 食肉取扱施設への重点監視を実施
(居酒屋・焼肉店 313 店、食肉販売店 20 店、と畜場 1 施設、食肉処理業 8 施設)

⑤ 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】

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9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
(11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(3,286 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注意喚起を実施(ポスター147 施設への配布)

⑥ 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。	7月27日 (金)	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)	14組28人

(イ) 市民への情報提供 【食品衛生課】

保健所における食品衛生業務について、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 日時	平成24年8月1日(水) 午後1時30分～4時30分
② 場所	さいたま市プラザノース 多目的ルーム
③ 入場者数	124人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	保健所「食品衛生監視員」の業務紹介

(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、大規模量販店の監視等を体験し、食品衛生に関する知識の普及啓発を図りました。

① 日時	平成24年8月22日(水) 午後1時～4時
② 場所	イオン与野店
③ 参加者数	22名
④ 対象	市内に在住または在勤、在学の方
⑤ 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59回実施しました。(参加人数延べ2,749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 24年	4月12、13日	平成24年度食品安全行政講習会	厚生労働省
	4月13日	平成24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23日	平成24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25日	食品展示会	東京ビックサイト
	5月29日	食品衛生監視員等研修会	さいたま市保健所
	6月8日	感染症情報センター研修	埼玉県衛生研究所
	6月28日	ふぐ種類鑑別研修会	埼玉県食肉衛生検査センター
	6月29日	食の安全確保のための微生物検査協議会研修	日本橋公会堂
	7月31日	ふぐ内臓研修	川口スキップシティ
	8月31日	食品衛生監視員協議会関東ブロック大会	タワーホール船堀
	9月21日	ATP・迅速検査研究会	月島社会教育会館
	10月4日	第2回衛研セミナー	埼玉県衛生研究所
	10月15日～11月2日	食品衛生監視指導研修（レトルト技術研修）	国立保健医療科学院
	10月17日	食監等専門技術研修会（遺伝子組換え等）	さいたま市保健所
	10月25、26日	全国食品衛生監視員協議会全国大会	銀座プロッサム
	11月7日	専門食品等全体研修会（告発について）	さいたま市保健所
	11月27～29日	HACCPシステムに係る講習会	さいたま新都心合同庁舎
	11月28日	食の安全を確保するための微生物協議会	日本橋公会堂
11月30日	階層別食品衛生監視員研修会	食監センタービル	
平成 25年	1月11日	健康科学研究センター研修会	さいたま市保健所
	1月17、18日	平成24年度新任食品衛生監視員研修会（後期）	危機管理防災センター
	1月22日	魚類（ハタ）鑑別研修	おさかな普及センター資料館
	1月25日	東京都築地市場食品監視研修	東京都築地市場
	1月30日	埼玉県食品表示関係研修	さいたま新都心合同庁舎
	2月5日	埼玉県健康福祉研究発表会	埼玉会館
	2月7日	食品衛生技術研修会	危機管理防災センター
	2月21日	ATP・迅速検査研究会第28回講演会	月島社会教育会館
	2月21、22日	東京検疫所研修	東京検疫所

	2月25、26日	横浜検疫所研修	横浜検疫所
	2月27日	埼玉県衛生研究所研修会	埼玉県衛生研究所
	3月4日	食品衛生特別講習会	食品衛生センター（都内）
	3月8日	食肉衛生検査所施設見学	さいたま市食肉衛生検査所

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	落花生
穀類加工品 （ゆでめん、米飯、パン等）	0	15	0	0	0	0
菓子類	0	0	0	0	15	15
合計	0	15	0	0	15	15

(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	3	2
計	3	2

(3) 輸入食品の検査状況 【再掲】

97検体、7,310項目を検査したところ、1検体において違反事例がありました。

項 目	食品衛生係	市場監視係	計	
微生物	6	16	22 (A)	
理化学	30	45	75 (B)	
（理化学再掲）	残留農薬	12	28	40
	食品添加物	12	22	34
	動物用医薬品	0	7	7
	汚染物質※1	4	1	5
	遺伝子組換え食品	2	0	2
	自然毒（貝毒）	0	0	0
	その他※2	4	2	6
合計	36	61	97 (A+B)	

※1 有機スズ化合物、重金属

※2 酸価、過酸化物質、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】

① 残留農薬

国内産、輸入品あわせて176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	48(48)	80(14)	128(62)	0	0	0
果物	1(1)	0(0)	1(1)	0	10	10
冷凍食品	4(0)	3(0)	7(0)	12	18	30
小計	53(49)	83(14)	136(63)	12	28	40
合計	176(63)					

② 国内産農産物の残留農薬検査結果

136検体中41検体から農薬を検出し、残留農薬基準値を超えるものが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)
有機リン系	EPN	かぶ類の根	1	0	0.01	0.01
		かぶ類の葉	1	1	0.12	0.01
	ホスチアゼート	大根類の根	1	0	0.03	0.2
		きゅうり	1	0	0.02	0.2
有機塩素系	ヘプタクロル	きゅうり	1	0	0.01	0.03
ピロール環系	クロルフェナピル	こまつな	1	0	0.09	5
		なす	2	0	0.02~0.04	1
		きゅうり	3	0	0.01~0.08	0.5
ピレスロイド系	シペルメトリン	こまつな	2	0	0.05~0.07	5.0
		ほうれんそう	1	0	0.26	2.0
	エトフェンプロックス	えだまめ	2	0	0.06~0.16	5
		なす	1	0	0.09	2
	フェンバレレート	なす	1	0	0.06	1.0
ペルメトリン	えだまめ	1	0	0.09	3.0	
ネオニコチノイド系	クロチアニジン	トマト	1	0	0.04	3
		きゅうり	1	0	0.21	2
	イミダクロプリド	トマト	2	0	0.04~0.09	2
		レタス	2	0	0.01~0.02	3
		きゅうり	1	0	0.02	1
トリアゾール系	ジフェノコナゾール	トマト	1	0	0.01	0.5
ストロビルリン系	アゾキシストロビン	ピーマン	2	0	0.03~0.14	3
		トマト	2	0	0.01~0.02	3
	クレソキシムメチル	きゅうり	1	0	0.16	0.5

ジカルボキシイミド系	プロシミドン	きゅうり	5	0	0.02~0.16	5
		なす	1	0	0.03	5
		レタス	2	0	0.01~0.11	5
		トマト	1	0	0.01	5
	イプロジオン	なす	3	0	0.11~0.26	5.0
カーバメート系	オキサミル	大根類の根	1	0	0.01	0.50
ウラシル系	レナシル	レタス	1	0	0.01	0.3
アシルヒドラジン系	クロマフェノジド	なす	1	0	0.02	0.5
N-フェニルカーバメート系	ジエトフェンカルブ	きゅうり	1	0	0.02	5.0
		トマト	1	0	0.02	5.0

③ 輸入農産物の残留農薬検査結果

40検体中9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)
有機リン系	クロルピリホス	グレープフルーツ	1	0	0.03	1
		オレンジ	1	0	0.01	1
		レモン	3	0	0.04~0.09	1
ピレスロイド系	シベルメトリン	ほうれんそう	2	0	0.01~0.06	2.0
	エトフェンプロックス	未成熟いんげん	1	0	0.01	5
ネオニコチノイド系	イミダクロプリド	ほうれんそう	1	0	0.02	15
フェニルエーテル系	ピリプロキシフェン	グレープフルーツ	1	0	0.03	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31検体を検査し、輸入品1検体において規格基準に違反していましたので、輸入者を管轄する自治体あて情報提供を行いました。

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	10	10	0	1	1
魚介類加工品 (うなぎ蒲焼)	0	1	1	0	6	6
食肉、食鳥卵	0	13	13	0	0	0
小計	0	24	24	0	7	7
合計	31					

(6) 食品添加物の検査結果 【再掲】

国内産及び輸入品を合わせて151検体検査しましたが、違反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		
	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	40	77	117	12	22	34
合計	151					
検査項目数	735	1,698	2,433	444	243	687
合計	3,120					

② 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	156	216	372	ソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸
甘味料	84	124	208	サッカリンナトリウム、アセスルファムカリウム
着色料	858	1,456	2,314	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 ボンソー3R、ボンソーSX、ボンソーR、エボソ、ナフトールエーS、ライ トグリーンSF黄色、ホソジ I、ホソジ II、マチスイエローS、ウエ ン、ギネグリーンB、ブリリアントグリーン、 アズールブルーVX、アジトバイオレット6B
漂白剤	0	5	5	二酸化硫黄
発色剤	9	16	25	亜硝酸根
酸化防止剤	72	60	132	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	52	52	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	125	125	過酸化ベンゾイル、プロピレングリコール
合計	1,179	1,941	3,120	

10 夏期および年末一斉監視結果

(1) 夏期一斉監視結果 【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24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。

① 検査検体数

126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	19	0
乳	11	0
乳製品及び乳類加工品	4	0
菓子類	12	0
生鮮野菜及び果物	36	0
そうざい及びその半製品	11	0
冷凍食品	8	0
かん詰・びん詰め食品	5	0
清涼飲料水	20	0
合計	126	0

② 施設監視数

4,834施設に立ち入り、58施設で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
飲食店営業		
一般食堂・レストラン・料理店	118	1
すし屋	12	0
そば・うどん屋	10	0
旅館	3	0
仕出し屋・弁当屋	29	0
カフェー・バー・キャバレー	0	0
自動販売機	0	0
その他	534	15
菓子製造業	143	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	803	5
魚介類せり売り営業	30	0
魚肉ねり製品製造業	1	0
食品の冷凍または冷蔵業	45	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	34	0
その他	12	0
あん類製造業	2	0
アイスクリーム類製造業	1	0
乳類販売業		

	自動販売機	36	0	
	その他	151	5	
	食肉処理業	75	0	
	食肉販売業	241	5	
	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	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	3	0	
	醤油製造業	0	0	
	ソース類製造業	1	0	
	酒類製造業	0	0	
	豆腐製造業	5	1	
	納豆製造業	3	0	
	めん類製造業	8	0	
	そうざい製造業	63	0	
	添加物（規格あり）製造業	0	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	20	0	
	小計	2392	33	
	許可を要しない施設	給食施設		
		学校	0	0
		病院・診療所	5	0
		事業所	1	0
		その他	11	0
		乳さく取業	0	0
		食品製造業	81	0
		野菜果物販売業	114	0
		そうざい販売業	622	5
		菓子販売業	474	10
		食品販売業		
		自動販売機	11	0
その他		999	5	
添加物（規格なし）の製造業		0	0	
添加物の販売業		66	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		58	5	
小計	2442	25		
合 計		4834	58	

(2) 年末一斉監視結果 【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24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。

① 検査検体数

23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	5	0
魚介類加工品	10	0
生鮮野菜及び果物	4	0
漬物	4	0
合計	23	0

② 施設監視数

1,190施設に立ち入り、18施設で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
飲食店営業		
一般食堂・レストラン・料理店	27	1
すし屋	5	0
そば・うどん屋	7	0
旅館	0	0
仕出し屋・弁当屋	15	1
カフェー・バー・キャバレー	1	0
自動販売機	0	0
その他	131	8
菓子製造業	34	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	151	1
魚介類せり売り営業	14	0
魚肉ねり製品製造業	0	0
食品の冷凍または冷蔵業	20	0
かん詰またはびん詰食品製造業	3	0
喫茶店営業		
自動販売機	12	0
その他	5	0
あん類製造業	2	0
アイスクリーム類製造業	1	0
乳類販売業		
自動販売機	19	0
その他	44	1
食肉処理業	19	0
食肉販売業	60	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	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	0	0
	納豆製造業	0	0
	めん類製造業	0	0
	そうざい製造業	19	0
	添加物（規格あり）製造業	0	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	8	0
	小計	598	13
	給食施設		
	学校	0	0
	病院・診療所	3	0
	事業所	0	0
	その他	2	0
許可を要しない施設	乳さく取業	0	0
	食品製造業	17	1
	野菜果物販売業	29	0
	そうざい販売業	139	0
	菓子販売業	115	0
	食品販売業		
	自動販売機	7	0
	その他	244	4
	添加物（規格なし）の製造業	0	0
	添加物の販売業	23	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	13	0
小計	592	5	
合 計		1190	18



～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