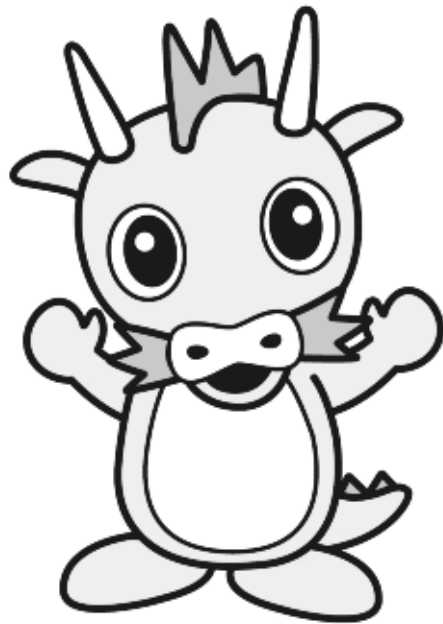


平成26年度

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) 食品関係営業施設に対する監視指導等	
	(2) 食肉処理施設に対する衛生指導等	
	(3) 市場における衛生指導	
5	食品等の検査実施状況	3
	(1) 食品の収去等による検査結果	
	(2) 牛等のと畜検査結果	
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等	6
	(1) 食の安全に関する知識の普及啓発と意見交換の推進等	
	(2) 食品等事業者の自主管理と食品表示の適正化の推進	
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	12
	(1) アレルギーマテリアル含有食品【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	16
	(1) 夏期一斉監視結果【再掲】	
	(2) 年末一斉監視結果【再掲】	

平成26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26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26年4月1日から平成27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
- ・保健部食肉衛生検査所

(3) 試験検査実施機関

- ・健康科学研究センター
- ・保健所食品衛生課(市場監視係)
- ・保健部食肉衛生検査所

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) 市内の連携

「さいたま市食の安全対策会議」を開催しました。

① 目的

生産から消費までの食の安全を確保するため、組織横断的な連携及び調整を図ること

② 会議議題

- ・平成26年度さいたま市食の安全基本方針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27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、区役所健康福祉部保健センター、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、事業者等（団体含む）の委員で構成される食の安全委員会を開催したほか、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。

4 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する監視指導を実施しました。

<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）	20,602		20,602
②監視施設数（業種）（延数）	5,319	11,973	17,292
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	4	0	4

特に、夏期及び年末一斉監視実施期間を中心として、大規模製造業や生食用食肉等提供施設等の重点的な監視を実施し、食中毒予防や食品による事故拡散防止等に努めました（参考：10 夏期及び年末一斉監視結果）。また、ハイリスク者向け食品取扱い施設については、施設設備の衛生管理、従事者の健康管理の徹底など食中毒予防対策に重点を置いた指導、助言を行いました。

(2) 食品関係施設における衛生指導 【食品衛生課】

給食施設や食品製造施設の作業台や器具等のふき取り検査を実施し、また、市場においては活魚水槽水・まぐろ取扱施設等微生物検査を実施しました。これらの結果に基づき、食品関係事業者に対する衛生指導を行いました。

- ・食品製造施設等のふき取り検査：54検体
- ・活魚水槽水検査(腸炎ビブリオ)：30検体
- ・まぐろ取扱い施設等微生物検査：50検体

(3) 食肉処理施設に対する衛生指導等 【食肉衛生検査所】

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、以下の各種検査を実施し、これらの検査結果に基づき衛生指導を行いました。

- ・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 150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46検体、豚14検体：13, 790項目）
- ・食肉輸送車荷台拭取り検査（21検体）
- ・モニタリング検査（抗菌性物質：牛豚各10検体、O157 120検体）
- ・グリア繊維性酸性タンパク（GFAP）残留量調査（80検体）

② 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26年度巡回指導件数（94件）
- ・食鳥とたい及び施設等における微生物検査（一般細菌 24検体、大腸菌群 24検体）

5 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

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	433	900	14	26				
理化学	465		76		80			
残留農薬	113	25,755	40	9,290	60	10,412		
県内産農畜産物（※再掲）	47	10,779			21	3,601		
食品添加物	122	3,093	39	567				
指定外添加物（※再掲）	100	1,354	19	225				
防かび剤（※再掲）※1	0	0	15	60				
動物用医薬品	23	1,279	6	334	80	4,493		
放射性物質	203	406	0	0				
汚染物質（その他※2）	32	95	5	7				
アレルギー物質	30	59	0	0				

遺伝子組換え食品	1	1	1	1				
自然毒	13	13	0	0				
その他※3	25	34	5	6				
合計	898	31,635	90	10,231	80	14,905		

注：理化学検査の内訳は、それぞれの理化学検査の分野で実施する検体数を重複して計上したもので、理化学検査の合計とは一致しません。

※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、過酸化価、ホウ酸、過マンガン酸カリウム消費量、水分活性

②不適となった事例

①の検査の結果、不適となった食品の事例は以下のとおりでした。規格規準違反に対しては回収指示等の措置を行い、また、衛生規準不適合に対しては施設に対する衛生指導を行いました。

<不適項目数>

検査項目	不適項目数	不適内容
一般細菌数	2	弁当及びそうざいの衛生規準不適合（基準値超過）
大腸菌群	2	洋生菓子の衛生規準不適合（陽性）
大腸菌	1	弁当及びそうざいの衛生規準不適合（陽性）
黄色ブドウ球菌	3	洋生菓子の衛生規準不適合（陽性）
残留農薬	1	野菜の成分規格違反（基準値超過）
合計	9	

(2) 牛等のと畜検査結果 【食肉衛生検査所】

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、と畜場法に基づく目視・触診・切開などの検査（と畜検査）を実施しました。と畜検査においては、必要に応じて精密検査を行い、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ました。

なお、牛海綿状脳症（BSE）のスクリーニング検査については、検査対象の牛（7,599頭）について実施し、全て陰性でした。

※法令の一部改正に伴い、平成25年7月1日からBSEスクリーニング検査は48ヶ月齢超の牛を対象に実施しています。

<と畜検査>

		牛※	子牛※	馬	豚	めん羊・山羊
検査頭数		15,470	99	2	50,065	0
廃棄率 (%)	一部	81.9	72.7	50.0	37.9	0
	全部	2.7	7.1	0	0.2	0

※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>

- ・微生物学的検査
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微生物検査を実施。(20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、筋肉などを採材し理化学検査を実施。(35件)
- ・病理学的検査
腫瘍などの疑いのあるものについて組織を採材し、病理検査を実施。(67件)

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26年	7月	北区	飲食店	不明	セレウス菌	4	4
	9月	見沼区	飲食店	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	3	3
平成27年	1月	岩槻区	飲食店	不明	ノロウイルス	34	53
	3月	大宮区	飲食店	不明	ノロウイルス	49	61
計						90	121

<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	4	90
計	4	90

② 病因物質別食中毒件数

病因物質名	件数 (件)	患者数 (人)
セレウス菌	1	4
カンピロバクター・ジェジュニ	1	3
ノロウイルス	2	83
計	4	90

③ 月別食中毒件数

発生月	件数 (件)	患者数 (人)
7月	1	4

9月	1	3
1月	1	34
3月	1	49
計	4	90

7 情報提供及び消費者や事業者との意見交換の推進等

(1) 食の安全に関する知識の普及啓発・意見交換の推進等

① さいたま市食の安全委員会の開催 【食品安全推進課】

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。

(ア) 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27年度さいたま市食品衛生監視指導計画について
- ・平成27年度食の安全基本方針アクションプランについて

(イ) 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

(ウ) 開催回数 4回

(エ) 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。

② 食の安全フォーラム及びサイエンスカフェの開催 【食品安全推進課】

食の安全に関する講演、意見交換などを通じて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及びサイエンスカフェを開催しました。

(ア) 食の安全フォーラム

< 1回目 >

① 日時	平成26年8月26日（火）午後2時00分～4時00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	54人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	(1) 講演「食肉とジビエの違い ～リスクと食中毒予防～」 埼玉県食肉衛生検査センター 斉藤 守弘 氏 (2) 質疑応答・意見交換

< 2回目 >

① 日時	平成27年1月23日（金）午後1時30分～4時05分
② 場所	プラザノース 2階 多目的ルーム
③ 入場者数	33人
④ 対象	一般市民

⑤ 内容	(1) 講演「輸入食品の安全性を確保する仕組みを知ろう」 厚生労働省輸入食品安全対策課 森山 祐紀子 氏 さいたま市保健所食品衛生課 高橋 亨 課長補佐 生活協同組合連合会コープネット事業連合 太田 憲治 氏 (2) 質疑応答・意見交換
------	--

(イ) サイエンスカフェ

< 1回目 >

① 日時	平成26年12月9日(火) 午後2時00分～4時00分
② 場所	市民会館うらわ
③ 入場者数	22人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	(1) 話題提供 「腸管出血性大腸菌による食中毒はなぜ起こる？」 話題提供者 東京家政大学食品衛生学 教授 森田 幸雄 氏 (2) 意見交換

< 2回目 >

① 日時	平成27年3月10日(火) 午後2時00分～4時00分
② 場所	市民会館おおみや 3階 第3～5集会室
③ 入場者数	22人
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今」 話題提供者 保健医療科学院 特別上席研究員 寺田 宙 氏 (2) 意見交換

③ 食の安全・安心市民講習会の開催 【食品安全推進課】

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	7回
②開催場所	さいたま市保健所 他
③受講生数	13名
⑤ 内容	(1)食品のリスク・さいたま市の食品安全確保対策事業について (2)保健所食品衛生課の業務・食中毒と衛生管理 (3)食肉の安全確保対策について・農薬の安全性確保のための正しい農薬の知識 (4)食品添加物について・市の食品等検査業務について (5)食品衛生法に関する食品表示について・JAS法による食品表示について・食品表示クイズ (6)イオンの安心・安全への取り組みについて (7)食のリスクコミュニケーション・クロスロードゲーミング※

※食に関する様々な問題についてカードを用いゲーム形式で検討すること。

④ 「食の安全市民ネットワーク推進員」との連携 【食品安全推進課】

「食の安全市民ネットワーク推進員※」に対し、情報提供のため資料を送付するとともに、会議を開催して行政側からの食の安全に関する情報提供、推進員の地域での活動状況等についての意見交換報告を行いました。

※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	3回
②開催場所	さいたま市保健所
③推進員数	34名
④内容	(1)意見交換 (2)活動報告 (3)ネットワーク通信 平成26年5月27日発行「そろそろ細菌性食中毒に注意が必要な季節です！」 平成26年8月19日発行「食肉やジビエに関する国の動きについて」 平成26年10月29日発行 「①キノコによる食中毒が多発しています！ ②ジビエに関する国の動きについて～その後～」 平成27年1月15日発行 「①豚肉(内臓含む)の生食用提供の禁止 ②輸入食品が食卓に届くまで」 平成27年3月2日発行 「急性参照用量を考慮した食品中の残留基準の設定・目黒寄生虫館に行ってきました」

⑤「さいたま市一日食品衛生監視員」の開催 【食品衛生課】

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りました。

①日時	平成26年8月27日(水)午後1時～4時
②場所	株式会社ロッテ 浦和工場
③参加者数	20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

⑥「科学を体験サイエンスラボ」の開催 【生活科学課】

健康科学研究センターにおいて、身近なテーマから「科学」を感じていただくため、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28日 (月)	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
2	「1日食品衛生検査員」 食品に含まれる保存料の検査を実施。	7月31日 (木)	さいたま市健康科学研究センター	高校生(4名)	1人

⑦ 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期間：平成26年6月23日から7月4日まで>

【事業内容】

- ▶ 駅頭啓発活動(6月25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(117,050 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
- ▶ 食肉取扱施設への重点監視を実施
(居酒屋・焼肉店 267 店、食肉販売店 21 店、と畜場 1 施設、食肉処理業 7 施設)

⑧ 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11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13日保健所第1研修室、講師：株式会社オーヤラックス)
- ▶ 福祉関連施設等へのリーフレットとポスターの配布(リーフレット 3,558 部・ポスター 3,164 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 219 施設への配布)

⑨食品事業者等に対する衛生講習会の開催【食品衛生課】

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、衛生講習会を54回実施しました。(参加人数延べ2,933名)

⑩ 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。

(2) 食品等事業者の自主管理と食品表示の適正化の推進【食品衛生課】

- ・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 方式の考え方に基づき指導、助言を行いました。
- ・食品表示については、通常監視、特に夏期及び年末一斉監視期間中において確認、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。

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 26年	5月9日	平成26年度食品安全委員会と共催で行う意見交換会に関する説明会及び第1回地方公共団体職員向け学習会	食品安全委員会
	5月15、16日	平成26年度新任食品衛生監視員研修会	食環センタービル
	5月23日	第1回リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会	食品安全委員会
	6月4日	県食品衛生監視員研修会	川越市保健所
	6月24日	ふく鑑別研修会	食肉衛生検査センター
	6月26日	第2回リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会	食品安全委員会
	7月4日	検査業務研修	さいたま市健康科学研究センター
	7月17日	日本食品微生物学術セミナー	日石横浜ホール
	7月18日	ふく調理師試験実務担当者研修会	川口スキップシティ
	8月1日	第3回リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会	食品安全委員会
	8月28、29日	食品安全行政講習会	厚生労働省
	8月29日	全国食品衛生監視員協議会関東ブロック研修会	千葉県教育会館
	9月3日	食品表示に関する講座	さいたま新都心合同庁舎
	9月5日	クドアに関する研修	目黒寄生虫館
	9月12日	食品安全技術セミナー	農水省共済組合青山会館
	9月16日	残留農薬に関するリスクコミュニケーション	霞ヶ関中央合同庁舎
	9月24日	第4回リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会	食品安全委員会
	10月2日	ATP・迅速検査研究会第31回講演会	めぐろパーシモンホール
	10月8～10日	HACCP監視員研修会	さいたま市保健所他
	10月17日	第5回リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会	食品安全委員会
10月17日	食と環境のセミナー	日本橋社会教育会館	
10月23～24日	全国食品衛生監視員協議会研修会	銀座プロッサム	
11月5日	ノロウイルス食中毒の予防と対策講習会	ヤクルトホール	

	11月6～7日	市場食品衛生検査所協議会全国大会	浦和コミュニティセンター
	11月13～14日	検疫所研修	横浜検疫所
	11月13～14日	検疫所研修	東京検疫所
	11月14日	ノロウイルス現場対策	TKP大宮ビジネスセンター
	11月25日	健康食品に関する研修会	ヤクルトホール
	11月27日	食の安全を確保するための微生物検査協議会 平成26年度研修会について	中央区立日本橋公会堂
	11月28日	中級食品衛生監視員研修	食環センタービル
	12月1日	食品衛生講演会	町田市民フォーラムホール
	12月15日	第6回リスクコミュニケーションのあり方に関する 勉強会	食品安全委員会
平成 27年	1月16日	健康科学研究センター研修会	さいたま市保健所
	1月19～23、26～30日 2月2～6日	食品衛生危機管理研修	国立保健医療科学院
	1月19日	一般的衛生管理徹底&HACCP導入研修会	TKPガーデンシティ竹芝
	1月19～21日	食肉衛生技術研修会	星陵会館
	1月20日	ハタ鑑別研修	おさかのみ普及センター
	1月29、30日	新任食品衛生監視員研修会	食環センタービル
	2月18日	食品衛生技術研修	埼玉県庁
	2月19日	ATP・迅速検査研究会第32回講演会	月島社会教育会館
	2月24日	HACCP研修会	三田共用会議所
	2月25日	平成27年度食品安全委員会と共催で行う意見交換 会に関する事前説明会及び平成26年度第2回地 方公共団体職員向け学習会	食品安全委員会
	3月2日	食品表示基準及び 新たな機能性表示制度に係る説明会	新宿文化ホール
	3月4～6日	疫学初級研修	岡山大学
	3月5日	O157等感染症発生原因調査事業報告会	大宮ソニックシティ
	3月24日	食品の安全をめぐる最近の課題	日本食品衛生協会

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
菓子類	8	8	0	0	0	0
穀類及びその加工品	15	16	0	0	0	0
かん詰・びん詰食品	1	1	0	0	0	0
その他の食品	5	5	0	0	0	0
合計	29	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	1	1
計	1	1

(3) 輸入食品の検査状況 【再掲】

90検体、10, 231項目の検査を行った結果、違反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	6	8	14(A)
理化学	34	42	76(B)
理化学再掲	残留農薬	23	40
	食品添加物	26	39
	動物用医薬品	6	6
	汚染物質※1	2	5
	遺伝子組換え食品	0	1
	自然毒（貝毒）	0	0
	その他※2	2	5
合計	40	50	90(A+B)

注：理化学検査の内訳は、それぞれの理化学検査の分野で実施する検体数を重複して計上したもので、理化学検査の合計とは一致しません。

※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、水分活性

(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153検体を検査しました。

農産物	国内産（カッコ内は県内産）			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
野菜・果物	0(0)	107(47)	107(47)	0	10	10
冷凍食品	2(0)	4(0)	6(0)	17	13	30

小計	2(2)	111(47)	113(47)	17	23	40
合計	153(47)					

② 国内産農産物の残留農薬検査結果

113検体の検査を行った結果、23種類の農薬を58件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、回収等について指導を行いました。

農薬名	食品名	検出数	不適数	検出範囲	残留基準値
				(ppm)	(ppm)
EPN	えだまめ	1	1	0.55	0.01
アゾキシストロビン	トマト	2	0	0.03~0.08	3
	ねぎ	3	0	0.01~0.04	10
アルドリリン及びディルドリン	かぼちゃ	1	0	0.006	0.1
	きゅうり	1	0	0.01	0.02
イミダクロプリド	きゅうり	1	0	0.02	1
クロチアニジン	きゅうり	1	0	0.05	2
	ねぎ	1	0	0.05	0.7
	ほうれんそう	5	0	0.01~1.2	3
クロルフェナピル	なす	1	0	0.01	1
ジエトフェンカルブ	トマト	1	0	0.01	5
シフルフェナミド	きゅうり	1	0	0.01	0.3
シメコナゾール	きゅうり	1	0	0.01	0.3
ジメトエート	ねぎ	1	0	0.06	1
ジメトモルフ	きゅうり	1	0	0.06	0.7
スピノサド	こまつな	1	0	0.23	10
チアメトキサム	キャベツ	1	0	0.01	5
	きゅうり	1	0	0.07	0.5
	ほうれんそう	2	0	1~4.2	10
ビフェントリン	トマト	1	0	0.05	0.5
ピリダベン	トマト	1	0	0.1	5
ピリミホスメチル	こまつな	1	0	0.07	1.0
フェニトロチオン	えだまめ	1	0	0.05	0.5
フルトラニル	ねぎ	1	0	0.04	1
	レタス	1	0	0.01	3
フルフェノクスロン	こまつな	2	0	0.04~0.18	10
	トマト	1	0	0.05	0.5
	ほうれんそう	5	0	0.02~0.43	10
プロシミドン	キャベツ	1	0	0.01	2
	きゅうり	5	0	0.01~0.08	5

プロシミドン	トマト	1	0	0.02	5
	ブロッコリー	1	0	0.01	5
ボスカリド	きゅうり	2	0	0.02~0.55	5
	トマト	1	0	0.65	5
	なす	1	0	0.01	3
	レタス	1	0	0.02	20
マラチオン	えだまめ	1	0	0.02	2.0
ルフェヌロン	トマト	2	0	0.03~0.05	0.5
	ねぎ	1	0	0.02	2

③ 輸入農産物の残留農薬検査結果

40検体の検査を行った結果、9種類の農薬を19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)
イミダクロプリド	えだまめ	2	0	0.01	3
	ほうれんそう	2	0	0.06~0.09	15
インドキサカルブ	えだまめ	1	0	0.01	1
クロチアニジン	えだまめ	1	0	0.01	2
クロルピリホス	グレープフルーツ	1	0	0.01	1
	レモン	2	0	0.01~0.06	1
チアメトキサム	えだまめ	1	0	0.03	0.3
ピラクロストロビン	グレープフルーツ	4	0	0.01~0.05	2
ピリプロキシフェン	オレンジ	1	0	0.04	0.5
	グレープフルーツ	1	0	0.08	0.5
フルジオキサニル	レモン	2	0	1.3~1.6	10
フルフェノクスロン	こまつな	1	0	0.14	10

(5) 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29検体を検査しました。

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	11	11	0	2	2
魚介類加工品(うなぎ蒲焼)	0	1	1	0	4	4
食肉、食鳥卵	0	11	11	0	0	0
小計	0	23	23	0	6	6
合計	29					

② 国内産食品、輸入食品の動物用医薬品検査結果

29検体の検査を行った結果、国内産食品1件から動物用医薬品を検出しましたが、残留基準値を超えてはいませんでした。

動物用医薬品名	食品名	検出数	不適数	検出範囲 (ppm)	残留基準値 (ppm)
オキシテトラサイクリン	はまち	1	0	0.01	0.2

(6) 食品添加物の検査結果 【再掲】

国内産、輸入品を合わせて161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		
	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	63	59	122	13	26	39
合計	161					
検査項目数	1,387	1,706	3,093	307	260	567
合計	3,660					

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	187	195	382	ソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸
甘味料	105	110	215	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	1,326	1508	2,834	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、エソシ、ナフトールエローS、ライトグリーンSF黄色、オレンジI、オレンジII、マチウスイエローS、ウラン、ギネオグリーンB、ブリアントミンゲグリーン、アズールブルーVX、アシッドバレット6B
漂白剤	4	5	9	二酸化硫黄
発色剤	13	23	36	亜硝酸根
酸化防止剤	51	60	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)、没食子酸プロピル、NDGA、没食子酸オクチル、TBHQ
防かび剤	0	60	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
その他	8	5	13	過酸化ベンゾイル、プロピレングリコール
合計	1,694	1,966	3,660	

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26年6月23日～8月29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

157検体の食品の検査を行った結果、2件の違反（農薬の残留基準値超過、衛生規範不適合）があったため販売施設や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	67	0
菓子類	3	0
生鮮野菜及び果物	43	1
そうざい及びその半製品	16	1
冷凍食品	18	0
かん詰・びん詰め食品	7	0
清涼飲料水	2	0
その他の食品	1	0
合計	157	2

② 施設監視数

4,022施設に立ち入り、6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
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	165	0
	すし屋	25	0
	そば・うどん屋	21	0
	旅館	5	0
	任出し屋・弁当屋	41	0
	カフェー・バー・キャバレー	0	0
	自動販売機	0	0
	その他	709	1
	菓子製造業	161	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	475	0
	魚介類せり売り営業	25	0
	魚肉ねり製品製造業	0	0
	食品の冷凍または冷蔵業	32	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	25	0	
その他	15	0	
あん類製造業	2	0	
アイスクリーム類製造業	1	1	

許可を要しない施設	乳類販売業		
	自動販売機	29	0
	その他	145	0
	食肉処理業	48	0
	食肉販売業	199	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	4	0
	納豆製造業	0	0
	めん類製造業	6	0
	そうざい製造業	38	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	1	0
	氷雪製造業		
	自動販売機	0	0
	その他	0	0
	氷雪販売業	11	0
	小計	2,185	2
	給食施設		
	学校	0	0
	病院・診療所	3	0
	事業所	2	0
	その他	2	0
	乳さく取業	0	0
食品製造業	20	1	
野菜果物販売業	89	0	
そうざい販売業	424	0	
菓子販売業	463	0	
食品販売業			
自動販売機	10	0	
その他	744	3	
添加物（規格なし）の製造業	0	0	
添加物の販売業	46	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	34	0	
小計	1,837	4	
合計	4,022	6	

(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26年12月1日～12月26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

15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	7	0
野菜果物乾燥品及び加工品	3	0
合計	15	0

② 施設監視数

1, 638施設に立ち入り、11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
食品衛生法に基づく営業許可が必要な施設	飲食店営業		
	一般食堂・レストラン・料理店	12	0
	すし屋	3	0
	そば・うどん屋	3	0
	旅館	1	0
	仕出し屋・弁当屋	14	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	4
	菓子製造業	30	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	327	1
	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	17	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	7	0
	その他	2	0
	あん類製造業	4	0
	アイスクリーム類製造業	1	0
	乳類販売業		
	自動販売機	3	0
	その他	59	2
	食肉処理業	34	0
	食肉販売業	107	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	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	0	0	
豆腐製造業	1	0	
納豆製造業	0	0	

	めん類製造業	1	0
	そうざい製造業	29	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	772	8
その他の施設	給食施設		
	学校	0	0
	病院・診療所	1	0
	事業所	1	0
	その他	0	0
	乳さく取業	0	0
	食品製造業	12	0
	野菜果物販売業	45	0
	そうざい販売業	238	0
	菓子販売業	136	0
	食品販売業		
	自動販売機	3	0
	その他	393	3
	添加物（規格なし）の製造業	0	0
	添加物の販売業	26	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	11	0
小計	866	3	
	合 計	1,638	11



～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