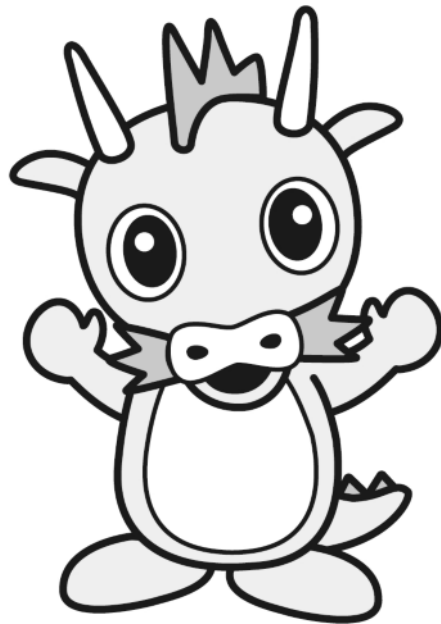


平成27年度

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) 食品関係施設の衛生指導	
5	食品等の検査実施状況	4
	(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	6
7	情報提供及び消費者や事業者との意見交換の推進等	7
	(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	11
	食品衛生監視員の研修	
9	収去検査の個別検査結果	13
	(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	17
	(1) 夏期一斉監視結果【再掲】	
	(2) 年末一斉監視結果【再掲】	

平成27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27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27年4月1日から平成28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（現 保健部食品・医薬品安全課）

(2) 監視指導実施機関

- ・保健所食品衛生課・・・・・・・・市内全地域の監視
- ・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・生活衛生局生活衛生・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、越谷市との連携を図り、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27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
- ・さいたま市食の安全基本方針の改正について
- ・食の安全委員会について
- ・平成28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（現 食品・医薬品安全課）、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、北区役所健康福祉部保健センター、経済局農業政策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・・・5回

(3) 民間団体との連携

消費者、事業者等から構成される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。

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）	20,488		20,488
② 監視施設数（業種）（延数）	5,427	11,479	16,906
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	3	0	3

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26検体、豚34検体：14、194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 122検体）
- ・グリア線維性酸性タンパク（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27年度巡回指導件数（92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）食品関係施設の衛生指導 【食品衛生課】

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：60検体
- ② 活魚水槽水検査（腸炎ビブリオ）：30検体
- ③ 食品製造施設等の拭取り検査：30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	472※4	1,315※4	21	37				
理化学	436	31,407	81	12,367	80	15,309		
残留農薬	114	26,108	50	11,494	60	10,853		
県内産農産物 (※再掲)	47	10,729			33	5,984		
食品添加物	130	3,302	35	586				
指定外添加物 (※再掲)	109	1,478	17	230				
防かび剤 (※再掲) ※1	0	0	14	86				
動物用医薬品	29	1,585	5	279	80	4,456		
汚染物質 (放射能)	101	202	0	0				
汚染物質 (その他※2)	38	105	2	3				
アレルギー物質	29	58	0	0				
遺伝子組換え食品	0	0	2	2				
自然毒	11	11	2	2				
その他※3	26	36	1	1				
合計	908	32,722	102	12,404	80	15,309		

注：理化学検査の検体数の内訳は、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、過酸化値、ホウ酸、過マンガン酸カリウム消費量、水分活性

※4：健康科学研究センターでの買い上げ分を含む。

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、管轄自治体への情報提供等を行いました。

<不適結果>

検査結果	不適検体数	不適内容
サルモネラ属菌陽性	1	食品衛生法第6条違反疑い
一般細菌数超過	2	弁当及びそうざいの衛生規範不適合
大腸菌陽性	4	弁当及びそうざいの衛生規範不適合
一般細菌数超過	1	洋生菓子の衛生規範不適合
大腸菌群陽性	3	洋生菓子の衛生規範不適合
合計	11	

(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（7,026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		13,126	48	2	49,529	0
廃棄率 (%)	一部	85.0	62.5	100.0	41.5	0
	全部	3.6	14.6	0	0.3	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しました。（25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しました。（67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、病理検査を実施しました。（90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 27 年	5 月	-	家庭	バイケイソウ類	植物性自然毒	5	5
	9 月	-	家庭	ツキヨタケ (推定)	植物性自然毒	2	2
	10 月	大宮区	飲食店	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	8	18
平成 28 年	2 月	大宮区	飲食店	不明	ノロウイルス	8	18
	3 月	大宮区	飲食店	不明	カンピロバクター・ジェジュニ	19	31
計						42	74

<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)
家庭	2	7
飲食店	3	35
計	5	42

② 病因物質別食中毒件数

病因物質名	件数 (件)	患者数 (人)
植物性自然毒	2	7
カンピロバクター・ジェジュニ	2	27
ノロウイルス	1	8
計	5	42

③ 月別食中毒件数

発生月	件数 (件)	患者数 (人)
5 月	1	5
9 月	1	2
10 月	1	8
2 月	1	8
3 月	1	19
計	5	42

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

【食品安全推進課（現 食品・医薬品安全課）】

① 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。

(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
- ・さいたま市食の安全基本方針の一部改正について
- ・平成28年度さいたま市食品衛生監視指導計画について
- ・平成28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（現 食品・医薬品安全課）】

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27年8月31日（月）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	91人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	(1) 講演「健康食品で健康になれる？」 国立健康・栄養研究所 千葉 剛 氏 (2) 質疑応答・意見交換

<2回目>

① 日時	平成28年2月1日（月）午後2時00分～4時00分
② 場所	プラザノース 2階 多目的ルーム
③ 入場者数	75人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	(1) 講演①「HACCPで安全な食品を作る」 LRQA ジャパン 食品事業開発担当部長 国立大学法人帯広畜産大学 客員教授 今城 敏 氏 ②「食品関係事業者へのHACCPの普及」 さいたま市保健所食品衛生課 高橋 亨 課長補佐 (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27年12月18日(金) 午後2時00分～4時00分
② 場所	浦和コミュニティセンター 第13集会室
③ 入場者数	34人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	(1) 話題提供 「ノロウイルス都市伝説のウソ ホント」 話題提供者 国立感染症研究所 ウイルス第二室 片山 和彦 室長 (2) 意見交換

< 2回目 >

① 日時	平成28年3月16日(水) 午後2時00分～4時00分
② 場所	さいたま市宇宙劇場 第2集会室
③ 入場者数	34人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	(1) 話題提供 「発酵・腐敗・カビ毒～食とカビの不思議～」 話題提供者 国立医薬品食品衛生研究所 渡辺 麻衣子 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(現 食品・医薬品安全課)】

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	23名
④ 内容	(1) 食品のリスクについて・さいたま市の食品安全確保対策について (2) 保健所食品衛生課の業務について・食中毒予防と衛生管理について (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) 食品表示について・食品表示法(品質事項)について・食品表示法(衛生事項)について (6) イオンの安心・安全への取り組みについて (7) リスクコミュニケーションについて・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(現 食品・医薬品安全課)】

「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	33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27年6月25日発行「豚の生食が禁止されました」「機能性表示食品の販売開始」 平成27年8月14日発行「夏の食中毒に注意!」「いわゆる「健康食品」に関する検討が始められました」 平成27年10月27日発行「「健康食品」のリスクとは?」「有毒キノコに注意!」 平成27年12月7日発行「ふぐの食中毒に注意!」「グリコピア・イーストに行ってきました!」
------	--

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27年8月6日(木) 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	24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 【生活科学課】

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・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 (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
2	「1日食品衛生検査員」 食品の細菌検査についての体験学習。	7月31日 (金)	さいたま市 健康科学研究センター	高校生(4名)	3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(現 食品・医薬品安全課)・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期間：平成27年6月22日から7月3日まで>

【事業内容】

- ▶ 駅頭啓発活動(6月23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(115,110 部)
- ▶ 市報6月号に「食肉の生食等によ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 297 店、食肉販売店 21 店、と畜場 1 施設、食肉処理業 8 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（現 食品・医薬品安全課）】

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(10月27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12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の配布(リーフレット 3,792 部)
- ▶ 市報 11 月号に「ノロウイルスによる食中毒に気をつけましょう！」を掲載
- ▶ 市ホームページ「ノロウイルスに気をつけましょう」を改訂し、ウイルス用消毒液の作り方を掲載
- ▶ 大量調理施設に対する注意喚起を実施(ポスター 220 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 53 回実施しました。(参加人数延べ 2,982 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

食品衛生監視員の研修

年	日 程	内 容	場 所
平成 27年	5月18、19日	平成27年度新任食品衛生監視員研修会	食環センタービル
	5月20、21日	食品安全行政講習会	厚生労働省
	5月22日	G L P研修会	厚生労働省
	6月8日	食品表示基準説明会	ゆうぼうと
	6月12日	埼玉県食品衛生監視員等研修会	越谷市保健所
	6月16日	ふく鑑別研修	埼玉県食肉衛生検査センター
	6月17日	リスクアナリシス（分析）講座	大宮ソニックシティ
	6月25日	残留農薬検査研修会	さいたま市健康科学研究センター
	7月3日	食品衛生検査研修	さいたま市健康科学研究センター
	7月6日	都道府県等食品表示法担当者研修	三田共用会議所
	7月10日	4縣市合同研修会	さいたま市保健所
	7月17日	ふく内臓鑑別研修会	S K I Pシティ
	8月28日	全国食品衛生監視員協議会関東ブロック研修大会	茨城県立県民文化センター
	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
	10月1、2日	横浜検疫所研修	横浜検疫所
	10月9日	リスクコミュニケーター研修会	大宮ソニックシティ
	10月14日	と畜場における衛生管理の高度化に向けた研修会	さいたま新都心合同庁舎2号館
	10月22、23日	全国食品衛生監視員協議会研修会	銀座プロッサム
	10月30日	魚介類感染症調査研究会	アジュール竹芝
	11月5、6日	市場食品衛生検査所協議会全国大会	ホテルノースシティ（札幌市）
	11月6日	食品に関するリスクコミュニケーション	小田原お堀端コンベンションホール
11月6日	平成27年度食科協公開講演会	銀座プロッサム	
11月11日	平成27年度コバトン食の安心通信員研修会	ソニックシティビル	
11月11、12、13日	平成27年度HACCPシステムに係る食品衛生監視員養成講習会	埼玉県食肉衛生検査センター他	

	11月12、13日	東京検疫所研修	東京検疫所
	11月19日	ノロウイルスによる食中毒予防のための対策講習会	東京証券会館ホール
	11月20日	残留農薬検査研修会	さいたま市健康科学研究センター
	11月24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
	12月1日	第12回食品衛生研究所主催 食品衛生講習会	町田市民フォーラム・ホール
	12月9日	食品衛生監視員等の専門技術研修会	さいたま市保健所
	12月17日	HACCPテクニカルセミナー	板橋区立文化会館
	12月17、18、21日	平成27年度HACCP指導者養成講習会	さいたま新都心合同庁舎他
平成 28年	1月18日	食肉衛生技術研修会	星陵会館
	1月19日	魚類鑑定法等研修会	おさかな普及センター資料館
	1月20、21日	食鳥肉衛生技術研修会	星陵会館
	1月22日	第17回埼玉県健康福祉研究発表会	埼玉県県民健康センター
	1月25日	「食品安全に関する海外情報」に関する講演会	日科技連東高円寺ビル
	1月27日	製造所固有記号及び機能性表示食品の届出に関する説明会	日比谷公会堂
	1月28日	いわゆる「健康食品」に関する説明会	食品安全委員会事務局
	1月27、29日	埼玉県新任食品衛生監視員研修会	食環センタービル
	2月1日	食品に関するリスクコミュニケーション	ビジョンセンター東京
	2月23日	食品衛生技術研修会	全電通埼玉会館
	2月24日	食品衛生検査セミナー	大宮ソニックシティビル
	2月26日	総合衛生管理製造過程に関する講習会	さいたま新都心合同庁舎
	3月2、3、4日	食中毒の疫学初級研修	岡山大学
	3月7日	食品衛生管理の国際標準化に関する検討会	三田共用会議所
	3月9日	食品衛生監視員ステップアップ講習会	埼玉教育会館
	3月10日	埼玉県・さいたま市及び越谷市食肉衛生技術研修会	埼玉県食肉衛生検査センター

9 収去等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	15	15	0	0	0	0
穀類及びその加工品	14	14	0	0	0	0
合計	29	29	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	0	2
計	0	2

(3) 輸入食品の検査状況 【再掲】

102検体、12,404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	9	12	21 (A)
理化学	26	55	81 (B)
（理化学再掲）	残留農薬	35	50
	食品添加物	26	35
	動物用医薬品	5	5
	汚染物質※1	2	2
	遺伝子組換え食品	0	2
	自然毒（貝毒）	2	2
	その他※2	1	1
合計	35	67	102 (A+B)

注：理化学検査の検体数の内訳は、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、過酸化価、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164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	0(0)	7(0)	7(0)	15	25	40
小計	0(2)	114(47)	114(47)	15	35	50
合計	164(47)					

② 国内産農産物の残留農薬検査結果

114検体の検査を行った結果、24種類の農薬を58件検出しましたが、残留農薬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	0.04	15
アルドリン及びディルドリン	かぼちゃ	1	0	0.006	0.1
イプロジオン	トマト	1	0	0.07	5.0
イミダクロプリド	きゅうり	1	0	0.02	1
	こまつな	2	0	0.01~0.08	5
	ほうれんそう	1	0	0.91	15
キャプタン	りんご	1	0	0.06	5
クレソキシムメチル	きゅうり	1	0	0.02	0.5
クロチアニジン	きゅうり	1	0	0.01	2
	ほうれんそう	1	0	0.87	3
	ほうれんそう	2	0	0.01~0.04	40
クロルピリホス	かんしょ	1	0	0.01	0.1
	りんご	1	0	0.02	1
ジェトフェンカルブ	なす	1	0	0.07	5.0
シベルメトリン	こまつな	4	0	0.05~0.27	5
ジメトモルフ	トマト	1	0	0.08	3
チアクロプリド	トマト	1	0	0.03	1
チアメトキサム	こまつな	3	0	0.01~0.06	5
	ねぎ	1	0	0.02	2
	ほうれんそう	1	0	2.1	10
	レタス	2	0	0.02	3
トルクロホスメチル	キャベツ	1	0	0.08	2
ピリダベン	トマト	2	0	0.01	5
フェニトロチオン	ほうれんそう	1	0	0.02	0.2
ブプロフェジン	なす	1	0	0.02	1
フルトラニル	ねぎ	1	0	0.49	1
フルフェノクスロン	こまつな	2	0	0.02~0.07	10
	ほうれんそう	6	0	0.02~0.93	10
プロシミドン	キャベツ	2	0	0.01~0.03	2
	きゅうり	3	0	0.02~0.61	5
	なす	1	0	0.09	5

ボスカリド	キャベツ	1	0	0.15	5
	トマト	3	0	0.03~0.11	5
ホスチアゼート	だいこん類の根	1	0	0.03	0.2
メトキシフェノジド	レタス	1	0	0.07	30
ルフエヌロン	キャベツ	2	0	0.01~0.02	0.7
	ねぎ	1	0	0.03	2

③ 輸入農産物の残留農薬検査結果

50検体の検査を行った結果、15種類の農薬を26件検出しましたが、残留農薬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)
イプロジオン	ブロッコリー	1	0	0.10	25
イミダクロプリド	えだまめ	1	0	0.07	3
	グレープフルーツ	1	0	0.02	0.7
	未成熟いんげん	1	0	0.05	3
インドキサカルブ	えだまめ	1	0	0.05	1
カルバリル	オレンジ	1	0	2.4	7
クロチアニジン	ほうれんそう	1	0	0.01	40
クロルピリホス	オレンジ	1	0	0.05	1
	レモン	2	0	0.03~0.10	1
シハロトリン	ブロッコリー	2	0	0.01	0.5
シベルメトリン	こまつな	1	0	0.02	5
ピラクロストロビン	グレープフルーツ	4	0	0.01~0.08	2
ピリプロキシフェン	オレンジ	1	0	0.06	0.5
	グレープフルーツ	1	0	0.02	0.5
ピリメタニル	グレープフルーツ	1	0	0.1	10
	レモン	1	0	0.7	10
フェンピロキシメート	えだまめ	1	0	0.01	2
ブプロフェジン	レモン	1	0	0.11	3
メチダチオン	グレープフルーツ	2	0	0.02	5
メトキシフェノジド	ほうれんそう	1	0	0.01	30

(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114検体を検査しました。

畜水産食品	国内産				輸入品		
	食品衛生課			食肉衛生検査所	食品衛生課		
	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	12	12		0	1	1
魚介類加工品(うなぎ蒲焼)	0	1	1		0	4	4
食肉、食鳥卵	3	13	16	80	0	0	0
小計	3	26	29	80	0	5	5
合計	114						

② 国内産食品、輸入食品の動物用医薬品検査結果

114検体の検査を行った結果、国内産食品3件、輸入食品1件から動物用医薬品を検出し、残留基準値を超えるものが1件(国内産)ありましたが、当該部位は流通前に廃棄されました。

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	ハマチ	1	0	0.02	0.2
オキシテトラサイクリン	ヒラメ	1	0	0.01	0.2
スルファジメトキシム	牛筋肉	1	0	0.02	0.05
スルファジメトキシム	牛腎臓	1	1	0.12	0.05

(6) 食品添加物の検査結果 【再掲】

国内産、輸入品を合わせて165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	49	81	130	9	26	35
合計	165					
検査項目数	895	2,407	3,302	244	342	586
合計	3,888					

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	92	264	356	ソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸
甘味料	63	156	219	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	936	2,158	3,094	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、エソソ、ナフトールエーS、ライトグリーンSF黄色、オレンジI、オレンジII、マチカスイエーS、ウレソ、キネチグリーンB、ブリアントミソググリーン、アズールブルーVX、アジッドバリエット6B

漂白剤	3	4	7	二酸化硫黄
発色剤	10	22	32	亜硝酸根
酸化防止剤	27	55	82	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	86	86	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、フルジオキシニル
その他	8	4	12	過酸化ベンゾイル、プロピレングリコール
合計	1,139	2,749	3,888	

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27年6月22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 収去による検査検体数

159検体の食品の検査を行った結果、2件の違反があったため製造施設等に対して指導を行いました。

	検査検体数	違反件数
魚介類	59	0
菓子類	10	0
生鮮野菜及び果物	34	0
漬物	9	0
そうざい及びその半製品	39	2
冷凍食品	8	0
かん詰・びん詰め食品	0	0
清涼飲料水	0	0
その他の食品	0	0
合計	159	2

② 施設監視数

4,888施設に立ち入り、3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	141	0
すし屋	18	0
そば・うどん屋	19	0
旅館	3	0
仕出し屋・弁当屋	65	0
カフェー・バー・キャバレー	0	0
自動販売機	1	0

	その他	804	2
	菓子製造業	133	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	697	0
	魚介類せり売り営業	29	0
	魚肉ねり製品製造業	0	0
	食品の冷凍または冷蔵業	38	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	38	0
	その他	18	0
	あん類製造業	2	0
	アイスクリーム類製造業	0	0
	乳類販売業		
	自動販売機	44	0
	その他	155	0
	食肉処理業	66	0
	食肉販売業	242	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	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	6	0
	納豆製造業	0	0
	めん類製造業	1	0
	そうざい製造業	41	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	18	0
	小計	2,580	2
許可を要しない施設	給食施設		
	学校	0	0
	病院・診療所	1	0
	事業所	2	0
	その他	3	0
	乳さく取業	0	0
	食品製造業	25	0
	野菜果物販売業	119	0
	そうざい販売業	565	0
	菓子販売業	518	1
	食品販売業		
自動販売機	20	0	
その他	937	0	

添加物（規格なし）の製造業	0	0
添加物の販売業	72	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	46	0
小計	2,308	1
合計	4,888	3

(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27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 収去による検査検体数

21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	11	0
生鮮野菜及び果物	2	0
野菜果物乾燥品及び加工品	3	0
合計	21	0

② 施設監視数

2,020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
飲食店営業		
一般食堂・レストラン・料理店	28	1
すし屋	4	0
そば・うどん屋	6	0
旅館	0	0
仕出し屋・弁当屋	23	1
カフェー・バー・キャバレー	0	0
自動販売機	0	0
その他	147	3
菓子製造業	49	3
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	369	0
魚介類せり売り営業	8	0
魚肉ねり製品製造業	0	0
食品の冷凍または冷蔵業	14	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	12	0
その他	7	0
あん類製造業	2	0
アイスクリーム類製造業	0	0
乳類販売業		

	自動販売機	8	0
	その他	71	1
	食肉処理業	36	0
	食肉販売業	124	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	0	0
	納豆製造業	0	0
	めん類製造業	0	0
	そうざい製造業	16	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	932	10
その他の施設	給食施設		
	学校	0	0
	病院・診療所	2	0
	事業所	2	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	51	0
	そうざい販売業	274	0
	菓子販売業	219	0
	食品販売業		
	自動販売機	3	0
	その他	465	1
	添加物（規格なし）の製造業	0	0
	添加物の販売業	41	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	19	0
小計	1,088	1	
	合計	2,020	11



～お問い合わせ先～

さいたま市 保健福祉局 保健部

食品・医薬品安全課

TEL 048-829-1300

FAX 048-829-1967