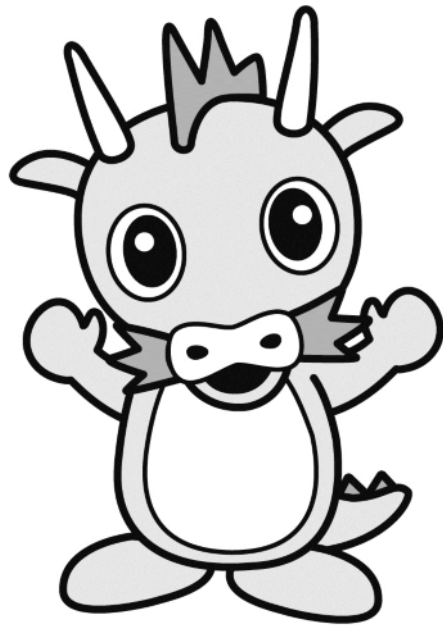


平成28年度

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・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28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28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28年4月1日から平成29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・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28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
- ・食の安全委員会における議題について
- ・平成29年度さいたま市食品衛生監視指導計画について
- ・平成29年度さいたま市食の安全基本方針アクションプランについて

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・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・・・3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）	20,321		20,321
② 監視施設数（業種）（延数）	5,262	10,787	16,049
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	5	0	5

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 夏期およ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24検体、豚36検体：14, 136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 120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。

- ・巡回指導件数（103件）
- ・食鳥とたい及び施設等における微生物検査（一般細菌 25検体、大腸菌群 25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：61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：20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

食品衛生課、食肉衛生検査所及び健康科学研究センターにおいて、市内で生産、製造、加工又は販売される食品等の収去及び買い上げを行い、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	食品衛生課・健康科学研究センター				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	442 ^{※4}	997 ^{※4}	19 ^{※4}	51 ^{※4}				
理化学	444	31,897	78	11,627	80	15,231		
残留農薬	117	27,002	47	10,822	60	10,860		
県内産農産物（※再掲）	49	11,200			26	4,742		
食品添加物	133	2,972	38	582				
指定外添加物（※再掲）	104	1,410	21	254				
防かび剤（※再掲）※1	0	0	13	82				
動物用医薬品	29	1,551	4	218	80	4,371		
汚染物質（放射能）	99	198	0	0				
汚染物質（その他※2）	38	64	2	4				
アレルギー物質	30	60	0	0				
遺伝子組換え食品	1	1	0	0				
自然毒	12	12	1	1				
その他※3	27	37	0	0				
合計	886	32,894	97	11,678	80	15,231		

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、過酸化価、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指導を行いました。

<不適結果>

検査結果	不適検体数	不適内容
残留農薬基準値超過	1	食品衛生法第11条違反
大腸菌群陽性	2	洋生菓子の衛生規範不適合
合計	3	

(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（5,896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		10,978	46	3	49,255	0
廃棄率 (%)	一部	86.4	80.4	66.7	62.1	0
	全部	3.5	6.5	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しました。（32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。（55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。（112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28年	6月	西区	仕出屋	不明	サルモネラ属菌	12	20
	7月	大宮区	飲食店	ブリの照り焼き	ヒスタミン	2	2
	9月	浦和区	飲食店	あんかけ焼きそば	セレウス菌	9	9
	10月	不明	不明	不明	ウェルシュ菌	18	40
	11月	不明	不明	サバの味噌煮	ヒスタミン	19	54
平成29年	3月	大宮区	飲食店	不明	ノロウイルス	4	8
		浦和区	飲食店	不明	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	7	11
計						71	144

<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	22
仕出屋	1	12
不明	2	37
計	7	71

② 病因物質別食中毒件数

病因物質名	件数 (件)	患者数 (人)
サルモネラ属菌	1	12
セレウス菌	1	9
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	1	7
ウェルシュ菌	1	18
ノロウイルス	1	4
ヒスタミン	2	21
計	7	71

③ 月別食中毒件数

発生月	件数 (件)	患者数 (人)
6月	1	12
7月	1	2
9月	1	9
10月	1	18
11月	1	19
3月	2	11
計	7	71

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・医薬品安全課】

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) 会議議題等

- ・さいたま市食の安全基本方針アクションプランについて（平成27年度実施結果等）
- ・平成29年度さいたま市食品衛生監視指導計画について
- ・平成29年度さいたま市食の安全基本方針アクションプランについて
- ・(独)農林水産消費安全技術センター (FAMIC) 視察

(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・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28年8月31日（水）午後2時00分～4時00分
② 場所	プラザノース 多目的ホール
③ 入場者数	83人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	(1)講演「食のリスクを考える～情報のウソ・ホントを見抜く力～」 株式会社毎日新聞社 小島 正美 氏 (2)質疑応答・意見交換

< 2回目 >

① 日時	平成29年2月1日(水) 午後1時30分～4時00分
② 場所	プラザノース 多目的ルーム
③ 入場者数	85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」 さいたま市保健部食品・医薬品安全課 今川 正紀 課長 ②「食品の安全性確保の取組み」 厚生労働省監視安全課 岡崎 隆之 氏 ③「HACCPの制度化を踏まえた日本食品衛生協会の取組」 公益社団法人日本食品衛生協会公益事業部 鶴身 和彦 氏 ④「一般衛生管理とHACCPの構築の基礎」 株式会社フーズデザイン 加藤 光夫 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28年4月12日(火) 午後2時00分～4時00分
② 場所	さいたま市宇宙劇場
③ 入場者数	29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

< 2回目 >

① 日時	平成28年12月16日(金) 午後2時00分～4時00分
② 場所	さいたま市民会館うらわ
③ 入場者数	47人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	(1) 話題提供 「食の安全を考える～食品添加物は危険?～」 話題提供者 実践女子大学名誉教授 西島 基弘 氏 (2) 意見交換

③ 食の安全・安心市民講習会の開催 【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	24名
④ 内容	(1) 食品のリスクについて・さいたま市の食の安全確保対策について (2) さいたま市の食品監視指導・食中毒及び食品の衛生管理・手洗いチェッカー等の体験 (3) 食肉の安全確保対策について・農薬の安全性確保について (4) 食品添加物について・市の食品等検査業務について (5) 食品表示法について・食品表示(衛生事項)について・食品表示(保健事項)について・食品表示(品質事項)について (6) 市内食品取扱事業者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・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	40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28年11月15日発行「0157食中毒について」「イオン羽生農場に行ってきました！」 平成29年2月20日発行「食中毒予防関連グッズについて」「HACCPで安全な食品を作る」

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28年8月25日(木)午後1時00分～4時30分
② 場所	株式会社ロッテ 浦和工場
③ 参加者数	16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26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」 食品添加物分析についての体験学習。	7月28日 (木)	さいたま市健康科学研究センター	高校生(4名)	2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・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、0157等の細菌性食中毒の予防対策を目的に期間を定め、街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28年6月20日から7月1日まで>

【事業内容】

- ▶ 街頭啓発活動(6月21日(火)コクーンシティ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(115,440 部)
- ▶ 市報6月号に「食肉の生食・加熱不足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 307 店、食肉販売店 25 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・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、街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】

- ▶ 街頭啓発活動(11月9日(水)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)
- ▶ ノロウイルス対策研修会
(11月24日(木)職員研修センター、講師:さいたま市保健所食品衛生課職員、株式会社オーヤラックス埼玉営業所 三品 栄治 氏)
- ▶ 市内大量調理施設及び福祉関連施設等へのリーフレットの配布(リーフレット 4,190 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、嘔吐物の処理方法及びパンフレット「これで分かる！～基礎知識から対処法まで～ノロウイルス」を掲載

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2,855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 28年	5月16、17日	埼玉県新任食品衛生監視員研修会（前期）	食環センタービル
	5月25、26日	食品安全行政講習会	厚生労働省
	5月27日	GLP研修会	厚生労働省
	6月2日	食の安全を確保するための微生物検査協議会講演会	中央区立日本橋公会堂
	6月9日	埼玉県食品衛生監視員等研修会	県民健康センター
	6月9日	都道府県等食品表示法担当者研修	三田共用会議所
	6月14日	ふぐ種類鑑別研修	埼玉県食肉衛生検査センター
	6月30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
	7月20日	ふぐ内臓鑑別研修会	SKI Pシティ
	8月26日	全国食品衛生監視員協議会関東ブロック研修大会	横浜市教育会館
	9月14日	平成28年度リスクコミュニケーター研修会（第2回）	ソニックシティ
	9月15日	平成28年度食品表示に関する講座	さいたま新都心合同庁舎
	9月27日～29日	平成28年度HACCP指導者養成研修会（関東信越ブロック）	さいたま新都心合同庁舎他
	9月30日	対米及び対EU輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員養成講習会	さいたま新都心合同庁舎
	10月3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
	10月13日	食品表示検定・上級対策セミナー	KFC ホール
	10月17日	平成28年度リスクコミュニケーター研修会（第3回）	浦和コミュニティセンター
	10月17日～10月28日	平成28年度短期研修 食品衛生監視指導研修	保健医療科学院
	10月27、28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7日	平成28年度リスクコミュニケーター研修会（第4回）	ウェスタ川越
	11月7日	健康科学研究センター研修会	さいたま市健康科学研究センター
	11月15日～11月17日	平成28年度HACCP指導者養成研修会（検証）（関東信越ブロック）	栃木県庁舎他
	11月17、18日	第46回全国市場食品衛生検査所協議会全国大会	福岡市中央卸売市場
11月24、25日	東京検疫所研修	東京検疫所	
11月29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	飲食店事業者向け HACCP の考え方に基づく衛生管理の講習会	食品衛生センター
	12月8日	残留農薬検査研修	さいたま市保健所
	12月9日	HACCP 基礎研修	JA 共済埼玉ビル
平成 29年	1月5日	専門職員等全体研修会	さいたま市保健所
	1月23、24日	食肉衛生技術研修会・衛生発表会	星陵会館
	1月23日～2月10日	平成28年度食品衛生危機管理研修	保健医療科学院
	1月24日	輸入食品の安全性確保に関する意見交換会	ビジョンセンター東京
	1月25、26日	食鳥肉衛生技術研修会・衛生発表会	星陵会館
	1月25、27日	埼玉県新任食品衛生監視員研修会（後期）	食環センタービル
	1月26日	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31日	平成28年度健康食品取扱事業者等講習会	浦和コミュニティセンター
	2月10日	魚類鑑定法等研修会	おさかのみ普及センター資料館
	2月15日	埼玉県食品衛生技術研修会	埼玉佛会館
	2月16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
	2月16、17日	東京都市場衛生検査所研修	東京都市場衛生検査所
	2月21日	ATP 迅速検査研究会 第36回講演会	月島社会教育会館
	2月23、24日	横浜検疫所研修	横浜検疫所
	2月28日	食の安全に関する講演会 食品衛生管理の国際標準化を考える	東高円寺ビル
	3月1日	食品衛生特別講演会「食の安全をめぐる最近の課題」	食品衛生センター
	3月13日	HACCP 基礎研修	きゅりあん
	3月27日	食品に関するリスクコミュニケーション	池袋サンシャインシティ

9 収去等検査の個別検査結果

(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	16	1	0	0	15	0
穀類及びその加工品	14	14	0	0	0	0
合計	30	15	0	0	15	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	0
計	1	0

(3) 輸入食品の検査状況 【再掲】

90検体、11,651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	2	10	12(A)	
理化学	26	52	78(B)	
(理化学再掲)	残留農薬	14	33	47
	食品添加物	12	26	38
	動物用医薬品	0	4	4
	汚染物質※1	0	2	2
	遺伝子組換え食品	0	0	0
	自然毒(貝毒)	0	1	1
	その他※2	0	0	0
合計	28	62	90(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、過酸化値、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224検体を検査しました。

農畜産物	国内産 (カッコ内は県内産)				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
生鮮農産物	0(0)	108(49)	108(49)	/	0	10	10
冷凍農産物	2(0)	7(0)	9(0)	/	14	23	37
畜産物	/	/	/	60(26)	/	/	/
小計	2(0)	115(49)	117(49)	60(26)	14	33	47
合計	224(75)						

② 国内産農畜産物の残留農薬検査結果

177検体の検査を行った結果、19種類の農薬を40件検出し、残留農薬基準値を超えるものが1件ありましたので、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)
アゾキシストロビン	きゅうり	1	0	0.05	1
	こまつな	1	0	0.82	15
イプロジオン	キャベツ	1	0	0.01	5.0
イミダクロプリド	こまつな	1	0	0.03	5
	ほうれんそう	1	0	2.7	15
エトフェンプロックス	こまつな	1	1	0.06	0.01
クロチアニジン	えだまめ	1	0	0.04	2
	こまつな	2	0	0.02~0.42	10
	ほうれんそう	3	0	0.02~0.10	40
	レタス	1	0	0.01	20
クロルピリホス	かんしょ	1	0	0.02	0.1
クロルフェナピル	キャベツ	1	0	0.02	1
シペルメトリン	こまつな	1	0	0.50	5.0
ジメトエート	だいこん類の根	1	0	0.08	1
スピノサド	こまつな	2	0	0.01	10
	ほうれんそう	1	0	1.9	10
チアメトキサム	きゅうり	1	0	0.03	0.5
	こまつな	1	0	0.09	5
	なす	1	0	0.01	0.7
	レタス	1	0	0.02	3
トルクロホスメチル	キャベツ	2	0	0.03~0.05	2.0
トルフェンピラド	だいこん類の根	1	0	0.03	0.2
フェンピロキシメート	トマト	1	0	0.02	0.7
ブプロフェジン	トマト	3	0	0.01~0.07	1
フルフェノクスロン	こまつな	3	0	0.05~0.67	10
	ほうれんそう	1	0	1.2	10
ペルメトリン	えだまめ	1	0	0.10	3.0
ボスカリド	キャベツ	2	0	0.02~0.12	5
ルフェヌロン	トマト	1	0	0.02	0.5
	なす	1	0	0.03	0.5

③ 輸入農畜産物の残留農薬検査結果

47検体の検査を行った結果、14種類の農薬を33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	未成熟いんげん	1	0	0.02	3
イミダクロプリド	えだまめ	2	0	0.06~0.07	3
	グレープフルーツ	1	0	0.15	0.7
	ほうれんそう	2	0	0.04~0.12	15
インドキサカルブ	えだまめ	1	0	0.01	1
カルバリル	オレンジ	1	0	3.8	7
	未成熟いんげん	2	0	0.02~0.10	5
クロルピリホス	オレンジ	3	0	0.03~0.17	1
	未成熟いんげん	1	0	0.05	0.2
	レモン	2	0	0.01~0.08	1
シハロトリン	ブロッコリー	2	0	0.01~0.02	0.5
シペルメトリン	こまつな	1	0	0.02	5.0
ビフェントリン	えだまめ	3	0	0.04~0.05	0.6
ピラクロストロビン	グレープフルーツ	4	0	0.02~0.05	2
フェンピロキシメート	えだまめ	1	0	0.01	2
	レモン	1	0	0.01	1
ブプロフェジン	オレンジ	1	0	0.04	2
	レモン	1	0	0.03	3
フルジオキソニル	ブロッコリー	1	0	0.02	2
プロシミドン	えだまめ	1	0	0.43	1
メトキシフェノジド	ブロッコリー	1	0	0.04	5

(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113検体を検査しました。

畜水産物	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	11	11		0	2	2
魚介類加工品(うなぎ蒲焼)	0	1	1		0	2	2
食肉、食鳥卵	3	14	17	80	0	0	0
小計	3	26	29	80	0	4	4
合計	113						

② 国内産畜水産物、輸入畜水産物の動物用医薬品検査結果

113検体の検査を行った結果、国内産畜水産物4件から動物用医薬品を検出しましたが、残留基準値を超えたものはありませんでした。

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	うなぎ蒲焼	1	0	0.03	0.2
オキシテトラサイクリン	豚の腎臓	2	0	0.02	1
クロルテトラサイクリン	豚の腎臓	1	0	0.08	1

(6) 食品添加物の検査結果 【再掲】

国内産、輸入品を合わせて171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	48	85	133	12	26	38
合計	171					
検査項目数	947	2,025	2,972	265	317	582
合計	3,554					

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	132	222	354	ソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸
甘味料	93	128	221	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	950	1,814	2,764	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、エオシン、ナフトールイエローS、ライトグリーンSF黄色、オレンジI、オレンジII、マーチウスイエローS、ウラニン、ギネアグリーンB、ブリリアントミリンググリーン、アズールブルーVX、アシッドバイオレット6B
漂白剤	3	3	6	二酸化硫黄
発色剤	9	29	38	亜硝酸根
酸化防止剤	17	60	77	ブチルヒドロキシアニソール (BHA)、ブチルヒドロキソトルエン (BHT)、NGDA、没食子酸プロピル、没食子酸オクチル、TBHQ
防かび剤	0	82	82	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	1,212	2,342	3,554	

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28年6月20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

130検体の食品の検査を行った結果、1件の違反があったため、指導を行いました。

	検査検体数	違反件数
魚介類	42	0
食肉	60	0
生鮮野菜及び果物	28	1
合計	130	1

② 施設監視数

3,541施設に立ち入り、5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	119	0
	すし屋	25	0
	そば・うどん屋	19	0
	旅館	0	0
	仕出し屋・弁当屋	49	0
	カフェー・バー・キャバレー	0	0
	自動販売機	0	0
	その他	790	3
	菓子製造業	146	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	351	0
	魚介類せり売り営業	20	0
	魚肉ねり製品製造業	0	0
	食品の冷凍または冷蔵業	26	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	29	0	
その他	25	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	35	0	
	その他	147	1	
	食肉処理業	45	0	
	食肉販売業	188	0	
	食肉製品製造業	3	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	0	0	
	豆腐製造業	2	0	
	納豆製造業	0	0	
	めん類製造業	3	0	
	そうざい製造業	17	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	10	0	
	小計	2,052	4	
	許可を要しない施設	給食施設		
		学校	0	0
病院・診療所		3	0	
事業所		0	0	
その他		1	0	
乳さく取業		0	0	
食品製造業		18	0	
野菜果物販売業		86	0	
そうざい販売業		325	0	
菓子販売業		392	1	
食品販売業				
自動販売機		14	0	
その他		556	0	
添加物（規格なし）の製造業		0	0	
添加物の販売業		48	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	1,489	1		
合計	3,541	5		

(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28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

18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	6	0
魚介類加工品	10	0
生鮮野菜及び果物	2	0
合計	18	0

② 施設監視数

1,648施設に立ち入り、5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	9	0
ずし屋	3	0
そば・うどん屋	4	0
旅館	1	0
仕出し屋・弁当屋	17	0
カフェー・バー・キャバレー	0	0
自動販売機	0	0
その他	72	5
菓子製造業	25	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	362	0
魚介類せり売り営業	15	0
魚肉ねり製品製造業	3	0
食品の冷凍または冷蔵業	21	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	4	0
その他	0	0
あん類製造業	0	0
アイスクリーム類製造業	2	0
乳類販売業		
自動販売機	5	0
その他	56	0
食肉処理業	34	0
食肉販売業	112	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	1	0
	豆腐製造業	4	0
	納豆製造業	1	0
	めん類製造業	0	0
	そうざい製造業	13	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	11	0
	小計	775	5
その他の施設	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	18	0
	野菜果物販売業	37	0
	そうざい販売業	255	0
	菓子販売業	130	0
	食品販売業		
	自動販売機	2	0
	その他	404	0
	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	2	0	
小計	873	0	
合 計		1,648	5



～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