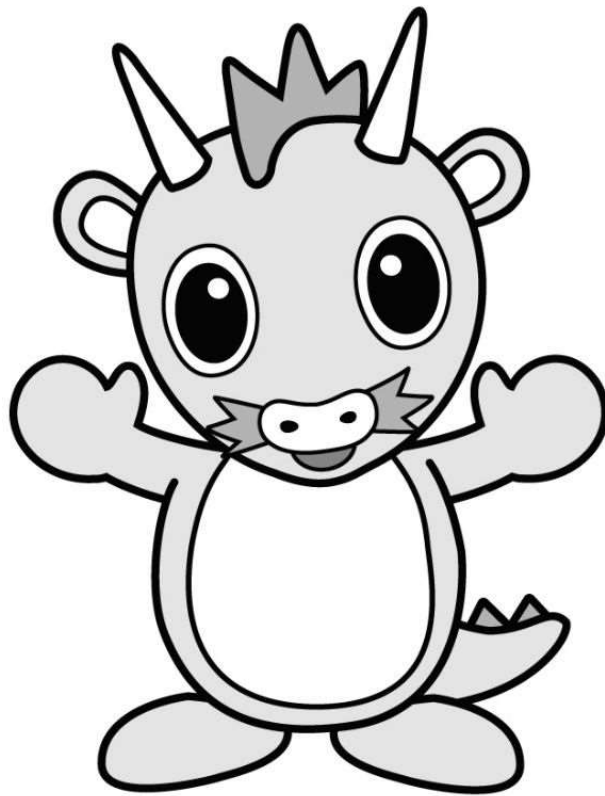


平成30年度

さいたま市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果



# 目 次

I はじめに	1
II さいたま市の食品衛生監視指導体制	1
III 監視指導結果	2
IV 食品等の検査実施状況	7
V 収去等検査の個別検査結果	10
VI 食品等事業者の自主管理と食品表示の適正化の推進	14
VII 消費者や事業者との意見交換の推進及び市民への情報提供	14
VIII 人材の育成	18

## 平成30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

### I はじめに

食品衛生法第24条第1項の規定により、平成30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30年4月1日から平成31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。

### II さいたま市の食品衛生監視指導体制

#### (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・処理施設の監視、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及び理化学検査  
食肉衛生検査所からの依頼に基づく理化学及び  
病理検査
- ・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  
及び食鳥肉の微生物、理化学及び病理検査

### 関係機関との連携

#### (1) 国や他の自治体等との連携

##### 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等に対し、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、越谷市及び川口市との連携を図り、1県4市食品衛生関係業務連絡調整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) 庁内各課所との連携

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、市民の健康の保護を図ること。

### ② 会議議題

- ・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平成29年度事業報告及び平成30年度事業計画について
- ・さいたま市食の安全委員会における議題について
- ・平成31年度さいたま市食品衛生監視指導計画について
- ・平成31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さいたま市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。

## Ⅲ 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監視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	食品衛生監視係	市場監視係	計
① 施設数（業種）	19,675		19,675
② 監視施設数（業種）（延数）	4,479	9,314	13,793
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。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 さいたま市食中毒発生状況

平成30年度は4件の食中毒事件が発生しました。カンピロバクターを原因とする食中毒では、加熱不十分な鶏肉の提供がありました。

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 30年	4月	大宮区	飲食店	カキフライ (推定)	ノロウイルスGI, GII	4	16
	6月	大宮区	飲食店	不明	カンピロバクター・ ジェジュニ	8	9
	6月	緑区	不明	さんまの かば焼き風	ヒスタミン	21	46
	8月	浦和区	製造所	ガパオ風 パクチー 肉炒め コッペパン (推定)	黄色ぶどう球菌	12	12
計						45	83

### 【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	2	12
製造所	1	12
不明	1	21
計	4	45

#### ② 病因物質別食中毒件数

病因物質名	件数 (件)	患者数 (人)
ノロウイルスGI, GII	1	4
カンピロバクター・ジェジュニ	1	8
ヒスタミン	1	21
黄色ぶどう球菌	1	12
計	4	45

#### ③ 月別食中毒件数

発生月	件数 (件)	患者数 (人)
4月	1	4
6月	2	29
8月	1	12
計	4	45

### 3 一斉監視

#### (1) 夏期一斉監視結果

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30年6月25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

99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	32	0
食肉	30	0
乳製品及び乳類加工品	12	0
生鮮野菜及び果物	12	0
野菜・果物の加工品	3	0
その他の食品	10	0
合計	99	0

② 施設監視数

3, 776施設に立ち入り、1施設で違反（無許可営業）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
<b>飲食店営業</b>		
一般食堂・レストラン・料理店	76	0
すし屋	12	0
そば・うどん屋	5	0
旅館	0	0
仕出し屋・弁当屋	47	0
カフェー・バー・キャバレー	1	0
自動販売機	0	0
その他	601	1
菓子製造業	81	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	662	0
魚介類せり売り営業	27	0
魚肉ねり製品製造業	1	0
食品の冷凍または冷蔵業	44	0
かん詰またはびん詰食品製造業	1	0
<b>喫茶店営業</b>		
自動販売機	33	0
その他	8	0
あん類製造業	1	0
アイスクリーム類製造業	0	0
<b>乳類販売業</b>		
自動販売機	22	0
その他	130	0
食肉処理業	35	0
食肉販売業	213	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	2	0
	納豆製造業	0	0
	めん類製造業	0	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	2	0
	氷雪製造業		
	自動販売機	0	0
	その他	0	0
	氷雪販売業	21	0
	小計	2,054	1
	給食施設		
	学校	0	0
	病院・診療所	2	0
	事業所	2	0
	その他	1	0
許可を要しない施設	乳さく取業	0	0
	食品製造業	36	0
	野菜果物販売業	81	0
	そうざい販売業	478	0
	菓子販売業	307	0
	食品販売業		
	自動販売機	6	0
	その他	752	0
	添加物（規格なし）の製造業	0	0
	添加物の販売業	37	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	20	0
小計	1,722	0	
	合 計	3,776	1

## (2) 年末一斉監視結果

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30年12月3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. 313施設に立ち入りした結果、違反はありませんでした。

	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	10	0
	すし屋	2	0
	そば・うどん屋	4	0
	旅館	0	0
	仕出し屋・弁当屋	20	0
	カフェ・バー・キャバレー	0	0
	自動販売機	0	0
	その他	92	0
	菓子製造業	17	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	276	0
	魚介類せり売り営業	13	0
	魚肉ねり製品製造業	2	0
	食品の冷凍または冷蔵業	19	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	2	0
	その他	1	0
	あん類製造業	0	0
	アイスクリーム類製造業	0	0
	乳類販売業		
	自動販売機	2	0
	その他	54	0
	食肉処理業	18	0
	食肉販売業	84	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	0	0
	醤油製造業	0	0
	ソース類製造業	0	0



	ソース類製造業	0	0
	酒類製造業	0	0
	豆腐製造業	2	0
	納豆製造業	1	0
	めん類製造業	0	0
	そうざい製造業	11	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	8	0
	小計	640	0
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	0	0
	その他	0	0
	乳さく取業	0	0
	食品製造業	16	0
	野菜果物販売業	35	0
	そうざい販売業	196	0
	菓子販売業	103	0
	食品販売業		
	自動販売機	0	0
	その他	297	0
	添加物（規格なし）の製造業	0	0
	添加物の販売業	15	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	10	0
小計	673	0	
	合 計	1,313	0

#### IV 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

食品衛生課及び食肉衛生検査所において、市内で生産、製造、加工又は販売される食品等の収去又は買い上げを行い、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	
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数

微生物 (A)		428	883	13	29		
理化学 (B)		426	30,993	76	11,448	50	7,685
内 訳	残留農薬	117	26,055	49	10,870	30	5,070
	県内産農産物 (※再掲)	55	12,051			5	845
	食品添加物	139	3,159	33	368		
	指定外添加物 (※再掲)	98	1,196	17	109		
	防かび剤 (※再掲) ※1	0	0	12	72		
	動物用医薬品	29	1,448	4	206	50	2,615
	放射性物質	80	160	0	0		
	汚染物質 (その他※2)	36	61	2	4		
	アレルギー物質	27	60	0	0		
	遺伝子組換え食品	0	0	0	0		
	自然毒 (貝毒、シアン化合物)	13	13	0	0		
その他※3	27	37	0	0			
合計		854	31,876	89	11,477	50	7,685

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、過酸化物価、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を行いました。

<不適結果>

不適内容	検査結果	不適検体数
弁当及びそだいの衛生規範不適合	細菌数超過	1
弁当及びそだいの衛生規範不適合	細菌数超過及び大腸菌陽性	1
弁当及びそだいの衛生規範不適合	黄色ブドウ球菌陽性	1
洋生菓子の衛生規範不適合	大腸菌群陽性	5
洋生菓子の衛生規範不適合	黄色ブドウ球菌陽性	1
合計		9

## 2 施設の衛生指導に係る検査結果

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 食品製造施設等のふき取り検査：57検体

### 3 と畜場等における検査結果

#### (1) 牛等のと畜検査結果

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、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、BSEスクリーニング検査実施頭数は0頭でした。

※平成29年4月1日からBSEスクリーニング検査は24か月齢以上の牛のうち、BSE特有の神経症状の疑われる牛、又は全身症状を呈しかつその原因が明らかでない牛について実施しています。

<と畜検査>

	牛※	子牛※	馬	豚	めん羊・山羊
検査頭数	9,624	40	1	53,677	0
廃棄率 (%)	一部	85.6	0	98.3	0
	全部	3.3	2.5	0	0.2

※牛は、12か月齢以上、子牛は12か月齢未満の牛をいいます。

<精密検査の実施状況>

#### ・微生物検査

敗血症、豚丹毒などの疑いのあるものについては、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。(84件)

#### ・理化学検査

尿毒症、黄疸、抗菌性物質残留の疑いのあるものについては、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。(73件)

#### ・病理検査

腫瘍などの疑いのあるものについては、組織を採材し、病理検査を実施しました。(106件、うち23件について健康科学研究センターに検査を依頼)

#### (2) と畜場等食肉処理施設に対する衛生指導等

##### 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検査を実施し、その検査結果に基づき、と畜業者等に対する衛生指導を行いました。

- ・牛枝肉微生物検査(一般細菌:56検体、大腸菌群:56検体)
- ・豚枝肉微生物検査(一般細菌:56検体、大腸菌群:56検体)
- ・牛、豚の腸管内微生物保有状況調査(腸内細菌:150検体)
- ・牛肝臓等微生物検査(O157:80検体)
- ・食肉輸送車荷台ふき取り検査(大腸菌群:20検体)
- ・モニタリング検査(牛枝肉のふき取り O157:60検体、施設のふき取り O157:60検体)
- ・グリア線維性酸性タンパク(GFAP)残留量調査(牛枝肉:80検体)

② 食鳥処理場の巡回指導

市内にある認定小規模食鳥処理場を定期的に巡回し、助言・指導を行うとともに、随時ふき取り検査を実施し、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（37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) 動物用医薬品等の適正使用に係る検査結果

疾病に罹患した獣畜に対しては、動物用医薬品が適正に使用されているか検査を実施し、その結果に基づき指導を行いました。

- ・牛及び豚の筋肉、肝臓、腎臓の検査（動物用医薬品、残留農薬：30検体（6,099項目））

**V 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。

	乳	卵	小麦	そば	落花生	えび・かに
穀類加工品	13	15	0	0	12	12
菓子類	2	0	0	0	3	3
合計	15	15	0	0	15	15

(2) 輸入食品の検査状況 【再掲】

89検体、11,477項目の検査を行った結果、違反はありませんでした。

項目		検体数	項目数
微生物		13	29
理化学		76	11,448
内訳	残留農薬	49	10,870
	食品添加物	33	368
	動物用医薬品	4	206
	放射性物質	0	0
	汚染物質（その他）※1	2	4
	アレルギー物質	0	0
	遺伝子組換え食品	0	0
	自然毒	0	0
その他 ※2	0	0	
合計		89	11,477

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、過酸化物価、ホウ酸、過マンガン酸カリウム消費量、水分活性

### (3) 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196検体を検査しました。

	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
生鮮農産物	110 (55)		8
冷凍農産物	7 (0)		41
畜産物		30 (5)	
小計	117 (55)	30 (5)	49
合計	196 (60)		

#### ② 国内産農畜産物の残留農薬検査結果

147検体の検査を行った結果、20種類の農薬を52件検出しましたが、残留農薬基準値を超える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	0.92	15
	未成熟いんげん	1	0	0.03	3
イプロジオン	はくさい	1	0	0.02	5.0
イミダクロプリド	ほうれんそう	3	0	0.01~1.9	15
	キャベツ	1	0	0.04	0.5
	はくさい	2	0	0.01~0.02	0.5
インドキサカルブ	はくさい	1	0	0.02	1
エトフェンプロックス	はくさい	1	0	0.01	5
クロチアニジン	こまつな	4	0	0.02	10
	ほうれんそう	3	0	0.03~1.4	40
	はくさい	1	0	0.02	2
クロルフェナピル	キャベツ	1	0	0.07	1
シハロトリン	はくさい	1	0	0.03	1.0
シフルフェナミド	きゅうり	1	0	0.03	0.3
シペルメトリン	こまつな	1	0	0.33	5.0
スピノサド	ほうれんそう	1	0	0.33	10
ダイアジノン	にんじん	1	0	0.01	0.5
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	0.17~0.46	5
	ほうれんそう	1	0	0.03	10
	ねぎ	1	0	0.03	2
フェントエート	キャベツ	1	0	0.02	0.02
フェンバレレート	はくさい	1	0	0.04	3.0
フルフェノクスロン	こまつな	2	0	0.01	10

	ほうれんそう	5	0	0.07~2.1	10
プロシミドン	きゅうり	3	0	0.01~0.05	4
ボスカリド	未成熟いんげん	1	0	0.02	5
	キャベツ	1	0	0.07	5
	トマト	2	0	0.03~0.04	5
	はくさい	2	0	0.02~0.06	40
ルフェヌロン	はくさい	2	0	0.01~0.03	1
	レタス	1	0	0.01	10

### ③ 輸入農産物の残留農薬検査結果

49検体の検査を行った結果、10種類の農薬を20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)
アゾキシストロビン	えだまめ	2	0	0.02~0.03	5
イミダクロプリド	えだまめ	1	0	0.04	3
	オレンジ	1	0	0.02	0.7
カルボフラン	未成熟いんげん	1	0	0.01	0.5
クロチアニジン	オレンジ	1	0	0.02	2
クオルピリホス	未成熟いんげん	1	0	0.07	0.2
	オレンジ	1	0	0.02	1
	レモン	2	0	0.02~0.07	1
シペルメリン	こまつな	1	0	0.02	5.0
ビフェントリン	えだまめ	1	0	0.02	0.6
ピラクロストロビン	オレンジ	2	0	0.03~0.04	2
	グレープフルーツ	2	0	0.04	2
プロシミドン	えだまめ	1	0	0.03	1※
	未成熟いんげん	1	0	0.02	1
メキシフェノジド	オレンジ	1	0	0.09	3
	グレープフルーツ	1	0	0.02	3

※検査日時点の残留基準値です。

### (4) 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83検体を検査しました。

	国内産		輸入品
	食品衛生課	食肉衛生検査所	食品衛生課
魚介類	11		2
魚介類加工品 (うなぎ蒲焼)	1		2

食肉、食鳥卵、 乳・乳製品	17	50	0
小計	29	50	4
合計	83		

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

83検体の検査を行った結果、輸入水産物1件から動物用医薬品を検出しましたが、残留基準値を超えたもので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	残留基準値
				(ppm)	(ppm)
オキシテトラサイクリン	魚介類(うなぎ目魚類に限る)加工品	1	0	0.01	0.2

(5) 食品添加物の検査結果 【再掲】

国内産、輸入品を合わせて172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

農産物	国内産	輸入品
検査検体数	139	33
項目数	3,159	368

② 食品添加物の検査項目数及び項目

	検体数	項目数	検査項目例(検体により変動あり)
保存料	140	466	ソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸
甘味料	130	265	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	100	2,574	(指定添加物) 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 (指定外添加物) ポンソー3R、ポンソーSX、ポンソーR、イソジ、ナフトールE0-S、ライトグリーンSF黄色、オレンジI、オレンジII、マーズイエローS、ウラン、ギネアグリーンB、ブ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	11	11	二酸化硫黄
発色剤	26	26	亜硝酸根
酸化防止剤	22	98	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 (防ばい剤)	12	72	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、フルジオキソニル

その他	15	15	過酸化ベンゾイル、プロピレングリコール
合計	456※	3,527	

※延べ数

## VI 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。

## VII 消費者や事業者との意見交換の推進及び市民への情報提供

### 1 「食の安全フォーラム」及び「サイエンスカフェ」の開催

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。

#### ①食の安全フォーラム

<1回目>

① 日時	平成30年9月25日(火)午後2時00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	57人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	(1)講演「科学技術とメディアの関係を考えなおす」 早稲田大学大学院政治学研究科ジャーナリズムコース 田中 幹人 氏 (2)質疑応答・意見交換

<2回目>

① 日時	平成31年2月4日(月)午後2時00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	43人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	(1)講演「とり肉を安全に食べるために」 内閣府食品安全委員会事務局 今西 保 氏 (2)講演「これで起こった！カンピロバクター食中毒」 さいたま市保健所 川端 奈緒子 主査 (3)質疑応答・意見交換



## ②サイエンスカフェ

### <1回目>

① 日時	平成30年12月10日(月)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
③ 入場者数	29人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	(1) 話題提供 「今さら聞けない! ~食中毒のお話~」 話題提供者 さいたま市健康科学研究センター 土屋 彰彦 係長 (2) 質疑応答・意見交換

### <2回目>

① 日時	平成31年3月15日(金)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	41人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	(1) 話題提供 「魚の寄生虫~アニサキス、クドアによる食中毒~」 話題提供者 東京大学大学院農学生命科学研究科 横山 博 氏 (2) 質疑応答・意見交換

## 2 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。

### ①会議議題等

- ・平成30年度さいたま市食の安全基本方針アクションプランの策定及び平成29年度同アクションプランの実施結果について
- ・平成31年度さいたま市食品衛生監視指導計画について
- ・平成31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
- ・コープデリ商品検査センター視察

### ②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

### ③開催回数 4回

### ④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。

## 3 食の安全・安心市民講習会の開催

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・市の食の安全確保対策について (2) 市の食品監視指導・食中毒予防及び食品の衛生管理 手洗いチェッカー等の体験 (3) 農薬の安全確保について・市の食品等検査業務について (4) 食品添加物について・食肉の安全確保対策について (5) 食品表示法（衛生事項・品質事項・保健事項）について (6) 市内食品取扱事業者（イオン与野店）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※ 市内食品取扱事業者（コープデリ商品検査センター）の取り組みについて
------	---

※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

会議を開催し、行政側から食の安全に関する情報提供、推進員から地域での活動状況等についての報告、意見交換を行いました。

※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	さいたま市保健所等
③ 推進員数	51名
④ 内容	(1) 意見交換 (2) 活動報告 (3) 食の安全に係る施設見学や国の審議会の傍聴 (3) ネットワーク通信の発行 平成30年6月27日発行「生野菜はよく洗って食べましょう」 平成30年11月13日発行「手を洗うときのポイントとは？」

#### 5 「さいたま市一日食品衛生監視員」の開催

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30年8月2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	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

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25日 (水)	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名

2	「コメのDNA鑑定」 3品種のコメの鑑定を題材に、食品のDNA検査方法についての体験学習。	8月1日 (水)	さいたま市健康科学センター	高校生(8名)	4名
---	--	-------------	---------------	---------	----

## 7 食品等事業者等に対する食品衛生講習会の開催

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55回実施しました。(参加人数延べ2,836名)

## 8 食品衛生に関する知識の普及啓発

### ①夏の食の安全注意報事業(細菌性食中毒予防対策の実施)

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、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。

<食肉等を原因とする食中毒予防対策強化期間：平成30年6月1日から8月31日まで>

#### 【事業内容】

- ・街頭キャンペーン(8月21日(火)コクーンシティにおける啓発品の配布800セット)
- ・市報6月号に「食中毒に気をつけましょう」、7月号に「食肉の加熱不足による食中毒を予防しましょう」を掲載
- ・市内公立私立の小学生及びその保護者に啓発リーフレットを配布(75,365枚)し、中学校にポスター(1,440枚)を配布
- ・食肉取扱施設への重点監視を実施  
(居酒屋・焼肉店264店、食肉販売店16店、と畜場1施設、食肉処理業4施設)

### ②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)

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】

- ・街頭キャンペーン(11月15日(木)浦和駅における啓発品の配布800セット)
- ・ノロウイルス対策研修会  
(11月7日(水)武蔵浦和コミュニティセンター  
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所長  
受講者：市内保育施設職員120名)
- ・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
- ・社会福祉施設等を所管する関係課所へリーフレット2種類(3,261枚、1,193枚)の配布
- ・市内大量調理施設(218施設)へのリーフレット及びポスターの配布

## 9 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。

## VIII 人材の育成

### 食品衛生監視員の研修

年	日 程	内 容	場 所
平成 30 年	5 月 17、18 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
	6 月 5 日	五縣市合同研修会	さいたま市健康科学研究センター
	6 月 8 日	埼玉県食品衛生監視員等研修会	川越市保健所
	6 月 12 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 13 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 22 日	都道府県等食品表示担当者研修	中央合同庁舎 4 号館
	6 月 26、27 日	食品安全行政講習会	厚生労働省 講堂
	6 月 28 日	食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	厚生労働省 講堂
	7 月 2 日	HACCP の考えを取り入れた衛生管理（いわゆる B 基準）セミナー	東京証券会館
	7 月 4、12、13 日	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
	7 月 18、19 日	全国食肉衛生検査所協議会全国大会	新潟市万代シルバーホテル
	7 月 24 日	ISO 研修会	さいたま市保健所
	8 月 7 日	小規模事業者向け HACCP の考えを取り入れた衛生管理研修会	コルソホール
	8 月 17 日	健康増進法に基づく虚偽誇大表示の監視指導等に関する実務講習会	関東信越厚生局
	8 月 20～22 日	平成 30 年度 HACCP 指導者養成研修会	さいたま新都心合同庁舎他
	8 月 30 日	魚類鑑定法等研修会	おさかな普及センター資料館
	8 月 31 日	全国食品衛生監視員協議会関東ブロック研修大会	静岡県コンベンションアーツセンター
	9 月 6 日	平成 30 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 20 日	HACCP 講習会基礎編	埼玉会館
	10 月 24、25 日	全国食品衛生監視員研修会	かつしかシンフォニーヒルズ
	11 月 13 日	電解水記念セミナー	東京大学伊藤謝恩ホール
11 月 29 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	
11 月 29 日 12 月 20 日	食品防御及び食中毒等関連セミナー	東京コンベンションホール	
11 月 30 日 12 月 14 日	平成 30 年度リスクコミュニケーター研修会	コーププラザ浦和 大宮ソニックシティ	
12 月 6 日	埼玉県感染症情報センター研修会	埼玉県衛生研究所	

平成 31年	1月16日、29日 2月1日	食品防御及び食中毒等関連セミナー	東京コンベンションホール
	1月21～23日	平成30年度食肉及び食鳥肉衛生技術研修並びに研究発表会	東京証券会館
	1月24、25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
	2月6日	埼玉県食品衛生技術研修会	埼玉県県民健康センター
	2月15日	HACCP 講習会基礎編	埼玉県県民健康センター
	2月20～22日	食中毒疫学研修会	岡山大学
	3月1日	食品衛生特別講演会	食品衛生センター
	3月6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14日	ねずみ駆除協議会研究会	KKR ホテル東京



～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