

平成31（2019）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



# 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	8
V 収去等検査の個別検査結果	11
VI 食品等事業者の自主管理と食品表示の適正化の推進	15
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	15
VIII 人材の育成	18

# 平成31（2019）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31（2019）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31年4月1日から令和2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・試験検査機関

#### (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

### 2 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30年度事業報告及び令和元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
- ・令和2年度さいたま市食品衛生監視指導計画について
- ・令和2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。

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。

項目	食品衛生監視係	市場監視係	計
① 許可施設数（業種）	19,456		19,456
② ①の監視施設数（延数）	4,448	9,701	14,149
③ 届出施設数	1,259		1,259
④ ③の監視施設数	175	18	193
⑤ 廃棄命令件数	0	0	0
⑥ 移動停止命令件数	0	0	0
⑦ 回収命令件数	0	0	0
⑧ 営業停止命令件数	3	0	3

### 2 さいたま市食中毒発生状況

平成31（令和元）年度は6件の食中毒事件が発生しました。6件のうち4件はアニサキスが原因の食中毒でした。カンピロバクターが原因の食中毒では、加熱不十分な焼鳥が原因

食品と強く疑われました。原因となった施設に対して、衛生管理の徹底を指導しました。

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
令和元年	5月	大宮区	飲食店	サイコロステーキ丼（推定）	腸管出血性大腸菌 0103	12	14
	7月	浦和区	飲食店	不明	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	5	6
	9月	南区	家庭	ブリの刺身	アニサキス	1	1
	10月	大宮区	飲食店	しめさば	アニサキス	2	2
令和2年	2月	緑区	家庭	しめさば	アニサキス	1	3
	3月	見沼区	魚介類販売店	刺身	アニサキス	1	2
計						22	28

【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	3	19
魚介類販売店	1	1
家庭	2	2
計	6	22

② 病因物質別食中毒件数

病因物質名	件数（件）	患者数（人）
腸管出血性大腸菌 0103	1	12
カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	1	5
アニサキス	4	5
計	6	22

③ 月別食中毒件数

発生日	件数（件）	患者数（人）
5月	1	12
7月	1	5
9月	1	1
10月	1	2

2月	1	1
3月	1	1
計	6	22

### 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、令和元年6月24日～8月30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

97検体の食品の検査を行った結果、違反を1件（イソプロチオランの基準値超過）発見し、回収命令や農家への指導等を行いました。

	検査検体数	違反件数
魚介類	31	0
食肉	30	1
乳	2	0
乳製品及び乳類加工品	10	0
生鮮野菜及び果物	14	0
冷凍食品	10	0
合計	97	1

##### ② 施設監視数

3,766施設に立ち入り、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
<b>飲食店営業</b>		
一般食堂・レストラン・料理店	78	0
すし屋	11	0
そば・うどん屋	14	0
旅館	0	0
仕出し屋・弁当屋	40	0
カフェー・バー・キャバレー	0	0
自動販売機	0	0
その他	501	0
菓子製造業	99	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	626	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	42	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	29	0
	その他	19	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	34	0
	その他	147	0
	食肉処理業	32	0
	食肉販売業	210	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	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	5	0
	納豆製造業	0	0
	めん類製造業	3	0
	そうざい製造業	27	0
	添加物(規格あり)製造業	2	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	20	0
	小計	1,971	0
許可	給食施設		
	学校	2	0

を 要 し な い 施 設	病院・診療所	3	0
	事業所	3	0
	その他	62	0
	乳さく取業	0	0
	食品製造業	30	0
	野菜果物販売業	84	0
	そうざい販売業	480	0
	菓子販売業	312	0
	食品販売業		
	自動販売機	5	0
	その他	743	0
	添加物(規格なし)の製造業	0	0
	添加物の販売業	39	0
	冰雪採取業	0	0
	器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業	32	0
	小計	1,795	0
	合 計	3,766	0

## (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、令和元年12月1日～12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

19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
生鮮野菜及び果物	10	0
冷凍食品	3	0
合計	19	0

### ② 施設監視数

1,534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		
飲食店営業		
一般食堂・レストラン・料理店	10	0
すし屋	33	0
そば・うどん屋	5	0



る 施 設	旅館	0	0
	仕出し屋・弁当屋	16	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	0
	菓子製造業	20	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	334	0
	魚介類せり売り営業	13	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	0	0
	喫茶店営業		
	自動販売機	3	0
	その他	4	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	3	0	
その他	54	0	
食肉処理業	30	0	
食肉販売業	92	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	1	0	
納豆製造業	0	0	
めん類製造業	7	0	
そうざい製造業	14	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	765	0	
	許可を要しない施設	給食施設		
		学校	0	0
		病院・診療所	0	0
		事業所	0	0
		その他	0	0
		乳さく取業	0	0
食品製造業		14	0	
野菜果物販売業		39	0	
そうざい販売業		230	0	
菓子販売業		115	0	
食品販売業				
自動販売機		0	0	
その他		348	0	
添加物(規格なし)の製造業		0	0	
添加物の販売業		17	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		6	0	
小計	769	0		
合計	1,534	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				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)	391	837	22	47			
理化学 (B)	414	27,337	90	10,652	50	7,605	
内訳	残留農薬	106	22,714	49	9,754	30	5,040
	県内産農畜産物 (※再掲)	50	11,093			8	1,344
	食品添加物	129	2,990	31	684		
	指定外添加物 (※再掲)	90	1,212	19	290		
	防かび剤 (※再掲) ※1	0	0	10	64		
	動物用医薬品	28	1,374	4	206	50	2,565
	放射性物質	50	100	0	0		
	汚染物質 (その他※2)	38	64	3	5		
	アレルギー物質	30	47	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)	12	12	1	1		
	その他※3	26	36	2	2		
合計	805	28,174	112	10,699	50	7,605	

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
牛肉の規格基準違反	イソプロチオラン超過	1
魚肉ねり製品の規格基準違反	大腸菌群陽性	1
弁当及びそうざいの衛生規範不適合	細菌数超過	3
洋生菓子の衛生規範不適合	細菌数超過及び大腸菌群陽性	1
洋生菓子の衛生規範不適合	大腸菌群陽性	7
洋生菓子の衛生規範不適合	黄色ブドウ球菌陽性	1
合計		14

## 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：64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：56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はありませんでした。

※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		9,200	45	4	53,115	0
廃棄率 (%)	一部	88.9	71.1	100	99.3	0
	全部	4.0	4.4	0	0.2	0

※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。（55頭（454検体））

・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。（115頭（116検体））

・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。（84頭（364検体）、うち15頭（149検体）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：40検体、大腸菌群：40検体）
- ・豚枝肉微生物検査（一般細菌：40検体、大腸菌群：40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 O157：70検体、施設のふき取り O1

57 : 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 (28件)

・ 食鳥とたい及び施設等における微生物検査 (一般細菌 : 15検体、大腸菌群 : 15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 (5, 974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	4	8	0	15	0	0
菓子類	8	4	8	0	0	0
合計	12	12	8	15	0	0

(2) 輸入食品の検査状況 【再掲】

112検体、10,699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		22	47
理化学		90	10,652
内訳	残留農薬	49	9,754
	食品添加物	31	684
	動物用医薬品	4	206
	汚染物質 (その他) ※1	3	5
	自然毒	1	1
その他 ※2	2	2	
合計		112	10,699

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

(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185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	100 (50)		8
冷凍農産物	6 (0)		41
畜産物		30 (8)	
小計	106 (50)	30 (8)	49
合計	185 (58)		

② 国内産農畜産物の残留農薬検査結果

136検体の検査を行った結果、23種類の農薬を39件検出し、1検体が残留農薬基準値を超えました。

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	こまつな	1	0	0.34	15
	トマト	2	0	0.01~0.02	3
	ねぎ	1	0	0.02	10
アルドリン 及びディルドリン	かぼちゃ	1	0	0.01	0.1
イソプロチオラン	牛の筋肉	1	1	0.17	0.02
イプロジオン	こまつな	1	0	0.06	5.0
イミダクロプリド	レモン	1	0	0.01	0.7
インドキサカルブ	はくさい	1	0	0.01	1
	キャベツ	1	0	0.02	1
エトフェンプロックス	だいこん類の根	1	0	0.06	0.2
	なす	1	0	0.03	2
クロルピリホス	レモン	1	0	0.05	1
クロルフェナピル	かぶの根	1	0	0.02	0.2
ジエトフェンカルブ	きゅうり	1	0	0.03	5
シハロトリン	レモン	1	0	0.01	1.0
	はくさい	1	0	0.08	1.0
シペルメトリン	こまつな	1	0	0.23	5.0
	なす	1	0	0.01	0.5
スピノサド	きゅうり	1	0	0.04	0.5
チアメトキサム	こまつな	2	0	0.03~0.04	5
	はくさい	1	0	0.06	3
テトラコナゾール	かぼちゃ	1	0	0.02	1
テフルトリン	にんじん	1	0	0.03	0.1
	ほうれんそう	1	0	0.02	0.5
フェンバレレート	はくさい	1	0	0.10	3.0

フェンピロキシメート	きゅうり	1	0	0.01	0.5
ブプロフェジン	トマト	1	0	0.01	1
フルフェノクスロン	こまつな	3	0	0.01~0.27	10
	えだまめ	1	0	0.04	5
	ほうれんそう	1	0	1.3	10
プロシミドン	きゅうり	1	0	0.02	4
	いちご	1	0	0.03	5
ペルメトリン	ブロッコリー	1	0	0.02	2.0
ボスカリド	はくさい	2	0	0.02	40

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、14種類の農薬を30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	5	0	0.01~0.09	5
アトラジン	未成熟いんげん	1	0	0.02	0.02
イミダクロプリド	えだまめ	3	0	0.05~0.18	3
	ほうれんそう	2	0	0.02~0.08	15
	レモン	2	0	0.03~0.05	0.7
	オレンジ	1	0	0.02	0.7
クロチアニジン	にんじん	1	0	0.03	0.2
クロルピリホス	未成熟いんげん	1	0	0.01	0.2
クロルフェナピル	いちご	1	0	0.01	5
シペルメトリン	こまつな	2	0	0.01~0.32	5.0
ジメトモルフ	えだまめ	1	0	0.05	10
	ほうれんそう	2	0	0.02~0.03	50
	ブロッコリー	1	0	0.01	6
チアメトキサム	レモン	1	0	0.02	1
ビフェントリン	えだまめ	2	0	0.05~0.09	0.6
フェンバレレート	えだまめ	1	0	0.01	1.0
フェンピロキシメート	えだまめ	1	0	0.02	2
ホスチアゼート	だいこん類の根	1	0	0.02	0.2
マラチオン	えだまめ	1	0	0.01	2

(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82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	16	50	0
小計	28	50	4
合計	82		

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

82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	うなぎ蒲焼	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160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
検査検体数	129	31
項目数	2,990	684

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	134	502	ソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸
甘味料	134	280	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	104	2,704	(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4 0号、赤色102号、赤色104号、赤色105号、赤色1 06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、エジソ、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	7	7	二酸化硫黄
発色剤	39	39	亜硝酸根
酸化防止剤	23	67	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)	10	64	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	11	11	過酸化ベンゾイル、プロピレングリコール
合計	462※	3,674	

※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 の考え方に基づき指導、助言を行いました。
- ・食品衛生法第 6 1 条の規定に基づき食品衛生推進員を 30 名に委嘱し、営業施設の巡回や HACCP の普及啓発などの自主的な活動を促進しました。
- ・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を開催しました。食の安全フォーラム 2 回目及びサイエンスカフェは、新型コロナウイルス感染症対策のため、中止となりました。

#### ①食の安全フォーラム

< 1 回目 >

① 日時	令和元年 10 月 29 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	54 人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	(1) 講演「活用していますか？食品の表示」 消費者庁食品表示企画課 大川 佳子 氏 (2) 質疑応答・意見交換

< 2 回目 > 中止

① 日時	令和 2 年 3 月 4 日 (月) 午後 2 時 00 分～4 時 00 分
② 場所	さいたま新都心合同庁舎 1 号館 共用会議室 5-1
③ 内容	(1) 講演「健康食品の表示・広告の取締りについて」 消費者庁表示対策課 田中 誠 氏 (2) 質疑応答・意見交換

## ②サイエンスカフェ 中止

① 日時	<1回目> 令和2年2月28日(金) 午後2時00分~4時00分 <2回目> 令和2年3月18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1・2集会室
③ 内容	(1) 話題提供 「ゲノム編集作物のイロハ ~開発から取り扱いルールまで~」 話題提供者 筑波大学つくば機能植物イノベーション研究センター <1回目> 江面 浩 氏 <2回目> 野中 聡子 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31(2019)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30年度同アクションプランの実施結果について
- ・令和2年度さいたま市食品衛生監視指導計画について
- ・令和2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
- ・キューピータマゴ株式会社飯能工場視察

### 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	6回(7回目は新型コロナウイルス感染症対策のため中止)
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) 食品のリスクについて・市の食の安全確保対策について・クロスロードゲーミング※ (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・クロスロードゲーミング (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・クロスロードゲーミング (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) 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(中止)

※食の安全に関して問題が発生したときにどちらを選択するか決めるカードゲーム。もとは阪神・淡路大震災で災害対応にあたった神戸市職員へのインタビューをもと

に作成された、カードゲーム形式の防災教材。どちらを選択しても何らかの犠牲を払わなければならないようなジレンマがある。

#### 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	2回（3回目は新型コロナウイルス感染症対策のため中止）
② 開催場所	さいたま市保健所等
③ 推進員数	64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 (4)ネットワーク通信の発行 平成31年4月26日発行「行楽で気をつけること」

#### 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	令和元年8月1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	20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23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）	14組 28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。	7月30日 （火）	さいたま健康科学研究センター	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49回実施しました。（参加人数延べ2,506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、〇157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、食肉の取扱い施設や高齢者、若齢者等の抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する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：令和元年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8日（木）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（76,005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  
（居酒屋・焼肉店103店、食肉販売店15店、と畜場1施設、食肉処理業4施設）
- ・高齢者、若齢者等の抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設への重点監視  
（高齢者福祉施設11施設、保育園71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26日（火）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5日（火）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所長  
受講者：市内保育施設職員135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（3,282枚、1,025枚）の配布
- ・市内大量調理施設（208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
令和元年	4月23日	食品表示法（食品表示基準）の施行に備えて	江東区森下文化センター
	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27、28日	食品安全行政講習会	東京証券会館

	5月29日	埼玉県食品衛生監視員等研修会	川口市水道庁舎大会議室
	5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
	6月4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18日	食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	東京証券会館
	6月28日	全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会大会	ハート柏迎賓館
	7月5、11、12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
	7月17、18日	全国食肉衛生検査所協議会全国大会	中野サンプラザ
	7月26日	食品衛生講演会	日本教育会館一橋ホール
	7月30日	魚類鑑定法等研修会	市場監視係事務所
	8月30日	全国食品衛生監視員協議会関東ブロック研修大会	栃木県庁
	9月6日	食品表示に関する講座	さいたま新都心合同庁舎
	9月18～20日	HACCP 指導者養成講習会	さいたま新都心合同庁舎他
	9月19日	都道府県等食品表示担当者研修	中央合同庁舎4号館
	9月30日	食の安全都民フォーラム	文京シビックホール小ホール
	10月10日～11月1日	食品衛生危機管理研修	国立保健医療科学院
	10月24、25日	全国食品衛生監視員研修会	銀座ブロッサム
	11月7、8日	全国市場食品衛生検査所協議会全国大会	ホテルアソシア静岡
	11月8日	HACCP の考えを取り入れた衛生管理研修会	コルソホール
	11月14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28日	日本食品微生物学会学術総会	タワーホール船堀
	12月11～13日	検疫所相互研修	東京検疫所
	12月24日	JEWA 電解水セミナー	品川きゅりあん
令和2年	1月15日	全国市場食品衛生検査所協議会関東ブロック協議会研修会	東京都市場衛生検査所
	1月20～22日	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22～24日	HACCP 指導者養成講習会	さいたま新都心合同庁舎他
	1月27、28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19～21日	食中毒疫学研修研究会	岡山大学
	2月20日	NPO 法人食科協食品表示講習会	江東区豊洲文化センター



さいたま市 PR キャラクター

～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