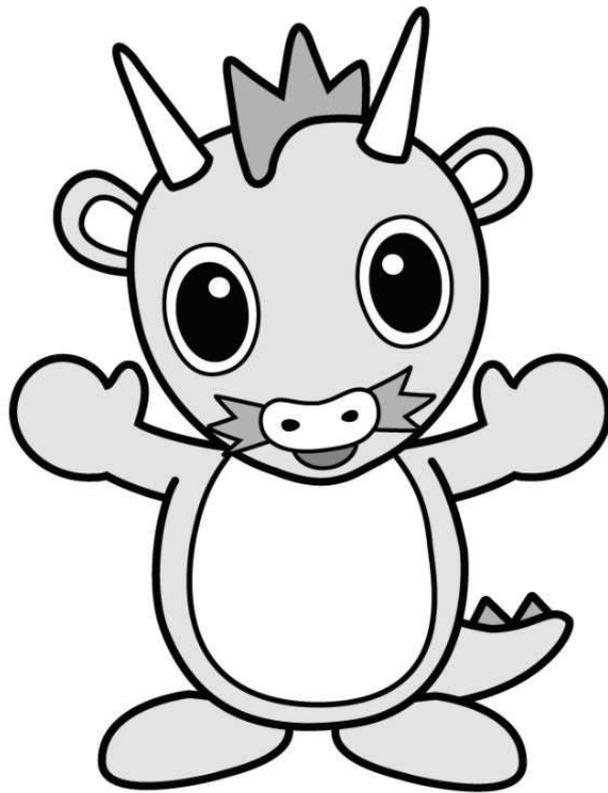


平成29年度

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	9
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29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29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29年4月1日から平成30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検査及び理化学検査
食肉衛生検査所からの依頼に基づく理化学検査及び
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
食鳥肉の微生物検査、理化学検査及び病理検査

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(平成30年度より中核市に移行)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28年度事業報告及び平成29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30年度さいたま市食品衛生監視指導計画について
- ・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）	19,708		19,708
② 監視施設数（業種）（延数）	5,000	9,849	14,849
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。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29年度は4件の食中毒事件が発生しました。4件のうち3件がカンピロバクターを原因とする食中毒であり、いずれも未加熱又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29年	7月	浦和区	飲食店	不明	腸管出血性大腸菌 0157	4	7
	9月	南区	飲食店	不明	カンピロバクター・ ジェジュニ	7	8
	9月	大宮区	飲食店	不明	カンピロバクター・ ジェジュニ	14	27
平成30年	1月	浦和区	飲食店	不明	カンピロバクター・ ジェジュニ	18	30
計						43	72

【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	43
計	4	43

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 0157	1	4
カンピロバクター・ジェジュニ	3	39
計	4	43

③ 月別食中毒件数

発生月	件数（件）	患者数（人）
7月	1	4
9月	2	21
1月	1	18
計	4	43

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29年6月26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

90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
生鮮野菜及び果物	18	0
その他の食品	10	0
合計	90	0

② 施設監視数

4,603施設に立ち入り、3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
飲食店営業		
一般食堂・レストラン・料理店	91	0
すし屋	17	0
そば・うどん屋	23	0
旅館	1	0
仕出し屋・弁当屋	76	0
カフェー・バー・キャバレー	0	0
自動販売機	0	0
その他	763	3
菓子製造業	126	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	705	0
魚介類せり売り営業	26	0
魚肉ねり製品製造業	0	0
食品の冷凍または冷蔵業	43	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	31	0
その他	23	0
あん類製造業	0	0
アイスクリーム類製造業	1	0
乳類販売業		
自動販売機	47	0
その他	164	0
食肉処理業	53	0
食肉販売業	246	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	4	0
	納豆製造業	0	0
	めん類製造業	2	0
	そうざい製造業	28	0
	添加物（規格あり）製造業	3	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	21	0
	小計	2,496	3
許可を要しない施設	給食施設		
	学校	0	0
	病院・診療所	2	0
	事業所	0	0
	その他	1	0
	乳さく取業	0	0
	食品製造業	33	0
	野菜果物販売業	93	0
	そうざい販売業	551	0
	菓子販売業	460	0
	食品販売業		
	自動販売機	15	0
	その他	864	0
	添加物（規格なし）の製造業	0	0
	添加物の販売業	56	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	32	0
小計	2,107	0	
	合 計	4,603	3

（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29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

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	4	0
魚介類加工品	11	0
合計	15	0

② 施設監視数

1, 532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
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	22	0
	すし屋	5	0
	そば・うどん屋	8	0
	旅館	1	0
	仕出し屋・弁当屋	23	0
	カフェー・バー・キャバレー	0	0
	自動販売機	0	0
	その他	125	1
	菓子製造業	47	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	271	0
	魚介類せり売り営業	12	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	1	0
	喫茶店営業		
	自動販売機	16	0
	その他	7	0
	あん類製造業	0	0
	アイスクリーム類製造業	1	0
	乳類販売業		
	自動販売機	10	0
	その他	55	0
	食肉処理業	16	0
	食肉販売業	87	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	4	0
	納豆製造業	0	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	0	0
	氷雪製造業		
自動販売機	0	0	
その他	0	0	
氷雪販売業	9	0	
小計	748	1	
そ 給食施設			

他の施設	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	17	0
	野菜果物販売業	36	0
	そうざい販売業	201	0
	菓子販売業	161	0
	食品販売業		
	自動販売機	3	0
	その他	326	0
	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	14	0
	小計	784	0
	合計	1,532	1

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		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（A）	415	872	12	23					
理化学（B）	452	33,156	79	10,845	50	8,290			
内訳	残留農薬	121	27,822	44	9,926	30	5,580		
	県内産農産物（※再掲）	57	12,902			6	1,116		
	食品添加物	141	3,452	38	751				
	指定外添加物（※再掲）	111	1,502	24	314				
	防かび剤（※再掲）※1	0	0	11	68				
	動物用医薬品	29	1,517	3	161	50	2,710		
	放射性物質	96	192	0	0				
	汚染物質（その他※2）	38	65	2	3				
	アレルギー物質	31	62	0	0				
	遺伝子組換え食品	1	1	0	0				
	自然毒（貝毒、シアン化合物）	10	10	3	3				
その他※3	25	35	1	1					
合計	867	34,028	91	10,868	50	8,290			

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、過酸化物質価、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>

検査結果	不適検体数	不適内容
黄色ブドウ球菌陽性	2	弁当及びそうざいの衛生規範不適合 生めん類の衛生規範不適合
大腸菌群陽性	1	洋生菓子の衛生規範不適合
合計	3	

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：24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については、牛5頭に実施し、すべて陰性でした。

※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		9,693	41	3	48,021	0
廃棄率 (%)	一部	86.2	82.9	66.7	97.5	0
	全部	3.1	4.8	33.3	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。（97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。(51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。(118件、うち42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：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 O157：60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毎月巡回し、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 (99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, 445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	31	31	0	0	0	0
合計	31	31	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。

	国内産	輸入品
とうもろこし	1	0
合計	1	0

(3) 輸入食品の検査状況 【再掲】

91検体、10,868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		合計		
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数	
微生物	2	4	10	19	12	23	
理化学	26	3,485	53	7,360	79	10,845	
内訳	残留農薬	14	3,182	30	6,744	44	9,926
	食品添加物	12	303	26	448	38	751
	動物用医薬品	0	0	3	161	3	161
	放射性物質	0	0	0	0	0	0
	汚染物質（その他）※1	0	0	2	3	2	3
	アレルギー物質	0	0	0	0	0	0
	遺伝子組換え食品	0	0	0	0	0	0
	自然毒	0	0	3	3	3	3
	その他 ※2	0	0	1	1	1	1
合計	28	3,489	63	7,379	91	10,868	

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195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		
	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)	109 (56)	109 (56)		0	8	8
冷凍農産物	2 (1)	10 (0)	12 (1)		14	22	36
畜産物				30 (6)			
小計	2 (1)	119 (56)	121 (57)	30 (6)	14	30	44
合計	195 (63)						

② 国内産農畜産物の残留農薬検査結果

151検体の検査を行った結果、18種類の農薬を43件検出しましたが、残留農薬基準値を超える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	1	0	0.01	5
	未成熟いんげん	1	0	0.13	3
イミダクロプリド	ほうれんそう	3	0	0.04~1.2	15
クロチアニジン	かぶ類の葉	1	0	0.01	40
	こまつな	1	0	0.01	10
	トマト	1	0	0.03	3
	ほうれんそう	4	0	0.07~0.5	40
クロルピリホス	かんしょ	1	0	0.03	0.1
クロルフェナピル	かぶ類の根	1	0	0.02	0.2
	トマト	1	0	0.02	1
ジエトフェンカルブ	トマト	1	0	0.02	5
シベルメトリン	こまつな	2	0	0.12~0.26	5
ジメトモルフ	ほうれんそう	2	0	1.3~3.5	50
スピノサド	かぶの葉	1	0	0.01	10
	こまつな	1	0	0.04	10
チアクロプリド	トマト	1	0	0.02	1
チアメトキサム	きゅうり	1	0	0.03	0.5
	こまつな	2	0	0.04~0.07	5
	ほうれんそう	2	0	0.03~0.04	10
	レタス	1	0	0.05	3
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	1	0	0.07	1
フルフェノクスロン	こまつな	2	0	0.02~0.33	10
	ほうれんそう	6	0	0.34~1.1	10
ヘプタクロル	かぼちゃ	1	0	0.01	0.03
ペルメトリン	ブロッコリー	1	0	0.07	2
ボスカリド	トマト	1	0	0.03	5
ホスチアゼート	にんじん	1	0	0.04	0.2

③ 輸入農畜産物の残留農薬検査結果

44検体の検査を行った結果、11種類の農薬を23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	3	0	0.02~0.04	5
	未成熟いんげん	1	0	0.01	3
イプロジオン	ブロッコリー	1	0	0.02	25
イミダクロプリド	えだまめ	1	0	0.05	3
	グレープフルーツ	1	0	0.02	0.7
	こまつな	1	0	0.01	5
	ほうれんそう	1	0	0.04	15
	未成熟いんげん	2	0	0.02	3
カルバリル	えだまめ	1	0	0.01	4
クロルピリホス	グレープフルーツ	1	0	0.02	1
	レモン	1	0	0.06	1
シハロトリン	ブロッコリー	2	0	0.02	0.5
シベルメトリン	こまつな	1	0	0.03	5
ジメトモルフ	こまつな	2	0	0.27~0.4	20
	ほうれんそう	1	0	0.06	50
チアマトキサム	ねぎ	1	0	0.02	2
ビフェントリン	えだまめ	1	0	0.05	0.6
ピラクロストロビン	グレープフルーツ	1	0	0.03	2

(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		
	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	1	1
魚介類加工品 (うなぎ蒲焼)	0	1	1		0	2	2
食肉、食鳥卵、乳・乳製品	3	14	17	50	0	0	0
小計	3	26	29	50	0	3	3
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、国内産畜水産物2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	ひらめ(魚介類(その他の魚類に限る。))	1	0	0.02	0.2
オキシテトラサイクリン	ぶり(魚介類(すずき目魚類に限る。))	1	0	0.03	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179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		
	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	93	141	12	26	38
項目数	1,026	2,426	3,452	303	448	751

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 (検体により変動あり)
	検体数	項目数	検体数	項目数	検体数	項目数	
保存料	44	132	101	303	145	435	ソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸
甘味料	46	93	91	182	137	275	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	41	1,054	86	2,236	127	3,290	(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、エジソ、ナフトールII-S、ライトグリーンSF黄色、オレンジI、オレンジII、マチスイエローS、ウラン、ギネガグリーンB、ブリアントミリンググリーン、アズールブルーVX、アジッドパ イレット6B
漂白剤	5	5	3	3	8	8	二酸化硫黄
発色剤	10	10	30	30	40	40	亜硝酸根
酸化防止剤	8	27	9	45	17	72	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)	0	0	11	68	11	68	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	8	7	7	15	15	過酸化ベンゾイル、プロピレングリコール
合計	162	1,329	338	2,874	500	4,203	

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 29 年 9 月 26 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	53 人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	(1) 講演「何が本当?～食の安全情報とのつきあいかた～」 一般社団法人 FOOD COMMUNICATION COMPASS 森田 満樹 氏 (2) 質疑応答・意見交換

< 2回目 >

① 日時	平成 29 年 10 月 31 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	77 人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	(1) 講演「本当の『食の安全』を考える～リスクのものさし～」 国立医薬品食品衛生研究所 畝山 智香子 氏 (2) 質疑応答・意見交換

<3回目>

⑤ 日時	平成29年12月12日(火)午後2時00分~4時00分
⑥ 場所	武蔵浦和コミュニティセンター 多目的ホール
⑦ 入場者数	100人
⑧ 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サイエンスカフェ

① 日時	平成30年2月28日(水)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	53人
④ 対象	一般市民
⑤ 内容	(1)話題提供 「食品のリスク評価~化学物質編~」 話題提供者 国立医薬品食品衛生研究所 畝山 智香子 氏 (2)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29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28年度同アクションプランの実施結果について
- ・平成30年度さいたま市食品衛生監視指導計画について
- ・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について
- ・イオンモール与野視察

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	20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事業について (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・手洗いチェック一等の体験 (3) 食肉の安全確保対策について・農薬の安全確保について (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	さいたま市保健所等
③ 推進員数	48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 平成29年8月3日発行「健康食品（プエラリア・ミリフィカ）」 平成29年8月24日発行「0157 食中毒について」 平成30年2月9日発行「ジャガイモの栽培・調理の際の注意点」

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29年8月3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26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)	15組30人

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 (火)	さいたま市 健康科学研究センター	高校生(8名)	3人
---	--	-------------	---------------------	---------	----

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57回実施しました。(参加人数延べ3,393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。

＜食肉等の生食等を原因とする食中毒予防対策強化期間：平成29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9日(水)コクーンシティにおける啓発品の配布754セット)
- ・市報6月号及び7月号に家庭でできる食中毒予防、食肉の生食・加熱不足による食中毒予防の記事を掲載
- ・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(74,780枚)し、中学校にポスター(1,500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287店、食肉販売店19店、と畜場1施設、食肉処理業6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(水)浦和駅西口前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2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所長、市内保育施設職員140名受講)
- ・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のパンフレット(3,043枚)及びリーフレット(965枚)の配布
- ・市内大量調理施設へのリーフレットや啓発品等の配布(246セット)

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 29 年	5 月 18、19 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 24、25 日	食品安全行政講習会	厚生労働省
	5 月 26 日	GLP 研修会	厚生労働省
	6 月 1 日	食の安全を確保するための微生物検査協議会第 15 回講演会	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	さいたま市保健所
	6 月 13 日	都道府県等食品表示法担当者研修	中央合同庁舎第 4 号館
	6 月 13 日	ふく種類鑑別研修	埼玉県食肉衛生検査センター
	6 月 22 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 5 日、13 日、14 日	平成 29 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
	7 月 12 日	四州市合同研修会	越谷市中央市民会館
	7 月 20 日	ふく調理師試験実務担当者研修会	SKIPシティ
	8 月 7 日～9 日	平成 29 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
	8 月 25 日	全国食品衛生監視員協議会関東ブロック研修大会	さいたま市民会館うらわ
	9 月 6 日	平成 29 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 11 日	平成 29 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 14 日	HACCP 基礎研修	埼玉会館
	9 月 22 日、10 月 4 日	新たな加工食品の原材料原産地表示制度に関する説明会	文京シビックホール
	10 月 11 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
	10 月 16 日	食品衛生講演会	日本消防会館
	10 月 19 日	平成 29 年度リスクコミュニケーター研修会（第 3 回）	ソニックシティ
10 月 26、27 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～11 月 1 日	東京検疫所研修	東京検疫所	
11 月 6 日	専門職員等全体研修会	さいたま市保健所	
11 月 8 日	平成 29 年度リスクコミュニケーター研修会（第 4 回）	ソニックシティ	

	11月21日	レギュラトリーサイエンス研究成果報告会	農林水産省
	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	食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況に関する説明会	全社協・灘尾ホール
	12月13日	食品に関するリスクコミュニケーション	日本教育会館
	12月14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
平成 30年	1月12日	ISO17025 研修会	埼玉県衛生研究所
	1月12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
	1月22～24日	平成29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25、26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5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
	2月7日	埼玉県食品衛生技術研修会	埼玉会館
	2月15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日	HACCP 基礎講習会	市民会館うらわ
	2月21日～23日	平成29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
	2月23日	魚類鑑定法等研修会	おさかな普及センター資料館
	2月28日～3月2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



～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