

—市場衛生年報—

令和2年度

さいたま市保健所 食品衛生課市場監視係



はじめに

さいたま市は人口132万人を超える一大消費地です。市内には埼玉県内最大の地方卸売市場である「大宮市場」と、それに次ぐ規模の「浦和市場」があり、国内外の様々な食品が流通する拠点となっています。

本市では、食品の安全性を確保し、市民の健康保護を図ることを目的として、「さいたま市食品衛生監視指導計画」を策定し、流通食品の検査や食品等事業者の監視指導を実施しております。特に大宮市場内に市場監視係を設置し、専任の食品衛生監視員が各事業者に対する指導や施設設備の衛生検査等を実施することで、市場全体の衛生管理の向上を図り、市民の食の安全・安心の確保に努めています。

食品衛生法の改正により令和2年6月にHACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化が施行されたことから、衛生管理計画の作成や実施状況の記録・保管などに関する資料の配布、取り組み状況の確認・助言を通じて、市場内の各事業者に対しHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の普及を行っているところです。

また、厚生労働省の食中毒統計資料によると、アニサキスによる食中毒が近年急増しており、平成30年から3年連続で食中毒病因物質別の発生件数において一位となっています。本市においてもアニサキス食中毒事件が散発していることから、普及啓発資料の配布や巡回指導を通じて、各営業者に注意喚起を行っております。

新型コロナウイルス感染症が世界的に流行する中、本市でも患者が発生しており、医療関係者をはじめ多くの方が感染拡大防止に尽力しているところではありますが、市場監視係としても改めて市場内事業者に対して手洗いの励行やマスクの着用、体調管理の徹底等について各事業者に注意喚起し、更なる衛生意識の向上を図っているところです。

市民の食の安全・安心を確保するため、各営業者の方に協力いただきながらHACCPの普及を図るとともに、各職員においては食品衛生の知識習得と技術研鑽に努め業務に取り組んでまいります。

最後に、ここに令和2年度市場衛生年報を取りまとめましたので、日頃より監視指導及び収去検査等に御理解と御協力をいただいております関係各位に感謝いたしますとともに業務の参考までに御高覧いただけると幸いに存じます。

令和4年1月

さいたま市保健所長

西田 道弘

目 次

第1章 総説

第1 市場監視系の概要

1	名称	1
2	所在地	1
3	設置年月日	1
4	業務内容	1
5	勤務体制	1
6	沿革	2
7	組織	2
8	施設の概要	2
9	主な検査機器	3

第2 卸売市場の概要

1	さいたま市の卸売市場	5
2	所掌卸売市場の取扱実績	5
3	所掌卸売市場内施設配置図	6

第2章 事業概要

第1	業務概要	8
第2	監視対象施設数	9
第3	監視延施設数	10
第4	食品等収去等検査集計表	11
第5	違反食品等発見処理状況	13

第3章 事業内容

第1 監視・指導

1	大宮市場における早朝監視指導	14
2	浦和市場の監視指導	15
3	市場衛生ニュースの発行	15
4	衛生教育	15

第2 試験・検査

1	魚介類等の検査	
(1)	魚介類の放射性物質検査	16
(2)	魚介類の微生物検査	17
(3)	貝毒検査	18
(4)	魚介類の理化学検査	19
(5)	魚介類加工品の理化学及び微生物検査	20

2	野菜・果実の検査	
(1)	野菜・果実の放射性物質検査	2 1
(2)	野菜・果実の理化学検査	2 2
(3)	野菜類漬物の添加物検査	2 6
3	その他の食品等の検査	
(1)	食肉製品の微生物及び添加物検査	2 7
(2)	清涼飲料水の微生物及び理化学検査	2 8
(3)	アイスクリーム類の微生物及び添加物検査	2 9
(4)	生めんの微生物及び理化学検査	3 0
(5)	その他の食品の微生物検査	3 1
(6)	その他の食品等の理化学検査	3 2
4	市場監視係検査室における現場検査	
(1)	活魚水槽水の腸炎ビブリオ汚染実態調査	3 3
(2)	卸売市場セリ場の衛生実態調査	3 3
5	理化学検査項目詳細	3 4
第3	行政処分等	
1	違反施設等	3 9
2	違反食品等	3 9
(1)	監視時に発見した違反食品等	3 9
(2)	収去等検査により違反が判明した食品	3 9
(3)	相談事例等	3 9
第4章	調査・研究等	
第1	調査研究等一覧	4 0
第5章	市場衛生ニュース	4 5

第 1 章

総説

第1 市場監視係の概要

1 名称

さいたま市保健所食品衛生課市場監視係（令和2年4月現在）

2 所在地

埼玉県さいたま市北区吉野町2丁目226-1

TEL 048（662）7575

FAX 048（652）1536

E-mail syokuhin-eisei-01@city.saitama.lg.jp（令和2年4月現在）

3 設置年月日

平成14年4月1日

4 業務内容（令和2年4月現在の法令・規程に基づく。）

さいたま市内の2か所3地方卸売市場の食品関係営業施設を対象に、市場流通食品の安全性を確保するために、次の事務を行っている。

- (1) 食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第28条の規定に基づく報告の要求、臨検、検査及び収去に係る事務
- (2) 法第30条の規定に基づく監視又は指導に係る事務
- (3) 法第54条の規定に基づく食品等の廃棄処分に係る事務
- (4) 法第55条の規定に基づく営業の禁止又は停止に係る事務
- (5) 法第56条の規定に基づく施設の改善命令等に係る事務
- (6) 食品衛生に関する条例（昭和25年埼玉県条例第32号）第6条の規定に基づく営業の禁止又は停止等に係る事務
- (7) 食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく、監視指導及び収去に係る業務
- (8) 食品等の試験検査に係る事務

5 勤務体制（令和2年4月現在の規程に基づく。）

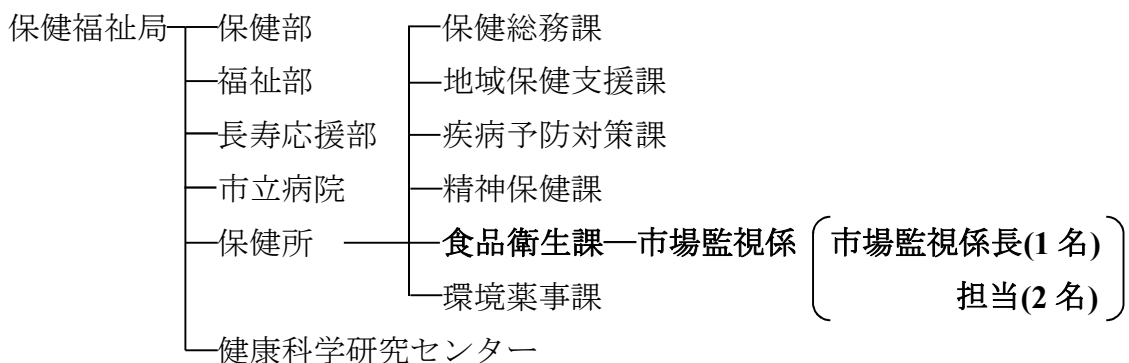
さいたま市職員の勤務時間等に関する規程（平成15年3月28日さいたま市訓令第4号。以下「規程」という。）第4条に基づき、次のように定めている。

- (1) 大宮市場(卸売)の監視に従事する場合：午前3時30分から午後0時15分
- (2) 大宮市場(仲卸)及び浦和市場の監視に従事する場合：午前7時から午後3時45分
- (3) (1)及び(2)以外の場合：規程第2条に定めるところによる

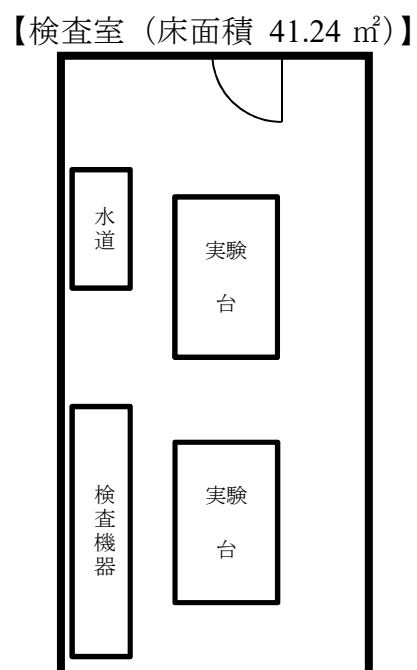
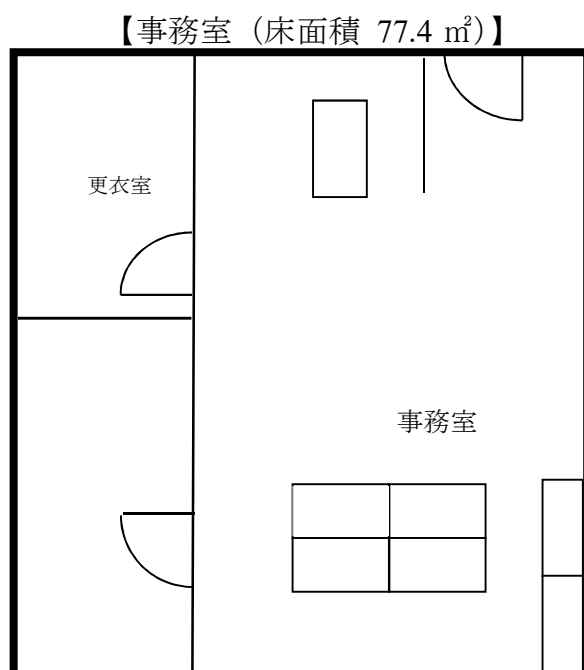
6 沿革

- (1) さいたま市は、平成 13 年 5 月 1 日、旧浦和市、旧大宮市及び旧与野市の合併により、人口 102 万人を擁する都市として誕生した。
- (2) 平成 13 年 9 月、保健所政令市移行の閣議決定がなされ、地域保健法施行令が改正された。
- (3) 平成 14 年 4 月、さいたま市保健所が開設され、それまで埼玉県市場衛生検査センター（平成 14 年 3 月 31 日閉所）が所管していたさいたま市内の市場に関する事務を引き継ぐ市場監視室を埼玉県水産物地方卸売市場内に設置。
- (4) 平成 19 年 4 月、市場監視係へ名称変更。
- (5) 平成 21 年 4 月、環境衛生課市場監視係から食品衛生課市場監視係へ名称変更。
- (6) 平成 24 年 4 月、市内全域の監視業務を所掌。
- (7) 平成 26 年 4 月、市内全域の監視業務を食品衛生係へ移管。

7 組織（令和 2 年 4 月 1 日現在）



8 施設の概要



9 主な検査機器

品名	規格	数量
三眼顕微鏡	オリンパス BHT-321	1
システム実体顕微鏡	ニコン SMZ800	1
ファイバー照明	ニコン C-FI115	1
研究用顕微鏡	オリンパス BX51-33	1
インキュベーター	アドバンテック TVA460DA	1
インキュベーター	アズワン IC-450A	1
低温インキュベーター	福島工業 FMU-133I	1
乾熱滅菌器	アドバンテック STA420DA	1
薬用冷蔵ケース	三洋電機 MPR-311D	1
研究用保冷库	三洋電機 MPR-720R	1
メディカルフリーザー	PHCbi MDF-MU300H-PJ	1
チェストフリーザー	PHCbi MDF-437	1
卓上小型遠心機	久保田 Model2010	1
オートクレーブ	トミー BS-325	1
オートクレーブ	トミー ES-315	1
卓上型振とう恒温槽	タイテック パーソナル 11EX セット	1
純水製造装置	ミリポア Elix Advantage3	1
ホモジナイザー	マイクロテック・ニチオン NS-56	1
電子天秤	ザルトリウス TE64	1
電子天秤	エー・アンド・デイ FX-2000i	1
食品検査用ホモジナイザー (スマッカー)	マスティケーターPS 型	1
コロニーカウンターライト台	アズワン D2D2	1
コロニーカウンター	井内盛栄堂 DC-3	1
乾燥庫	ヤマト DG-81	1
食品鮮度テスター	柴田 8056-02	1
水分活性測定器	柴田 6031-05	1
残留塩素測定器	柴田 残留塩素測定器 DPD 法	1
残留塩素測定器	笠原理化工業 DP-7Z	1
中央実験台	アズワン GC-0663-01	1
中央実験台	アズワン SAO-1812	1
サイド実験台	アズワン HSB-1500	1
試薬棚	アズワン TDA-1500	1

試薬棚	アズワン TDA-900	1
耐薬引違保管庫	アズワン N-180 セット	1
耐薬引違保管庫	アズワン N-90 セット	1
ヒスタミン測定用吸光光度計	キッコーマン PD470	1
ATP 測定装置	キッコーマン ルミテスター PD-20	3
ATP 測定装置	キッコーマン ルミテスター PD-30	1
保冷ボックス	日本フリーザー SBE-25W	3
保冷ボックス	日本フリーザー SBE-65ML	2

(令和2年4月現在)

第2 卸売市場の概要

1 さいたま市の卸売市場

令和2年4月1日現在、さいたま市には中央卸売市場が1市場、地方卸売市場が4市場ある。それらのうち整備市場が4市場あり、その内訳は、水産物市場が1、食肉市場が1、青果物市場が2となっている。当係が所掌する市場は下表のとおりである。

※ 整備市場とは、埼玉県卸売市場整備計画に基づき統合整備、存地整備又は移転再整備された市場をいう。

表) 食品衛生課市場監視係所掌市場

市場名	所在地	開設者 卸売業者	取扱数量(t)	監視対象 施設数 (業種数)	開設 年	施設規模		
						用地(m ²)	卸売場 (m ²)	駐車場 (m ²)
埼玉県水産物 地方卸売市場	さいたま市北区 吉野町 2-226-1	(株)埼玉県魚市場 開設者と同じ	19,557	91	昭和 46 年	46,384	5,737	22,000
大宮総合食品 地方卸売市場	さいたま市北区 吉野町 2-224-1	(株)大宮中央青果市場 開設者と同じ	52,148	(173)	昭和 45 年	47,149	5,325	20,327
地方卸売市場浦和 総合流通センター	さいたま市桜区 桜田 3-3-1	(株)浦和総合流通センター 浦和中央青果市場(株)	92,536	38 (83)	昭和 45 年	60,320	7,214	17,613

注) 取扱数量は令和2年度の実績である。

監視対象施設数・業種数は令和2年4月1日現在である。

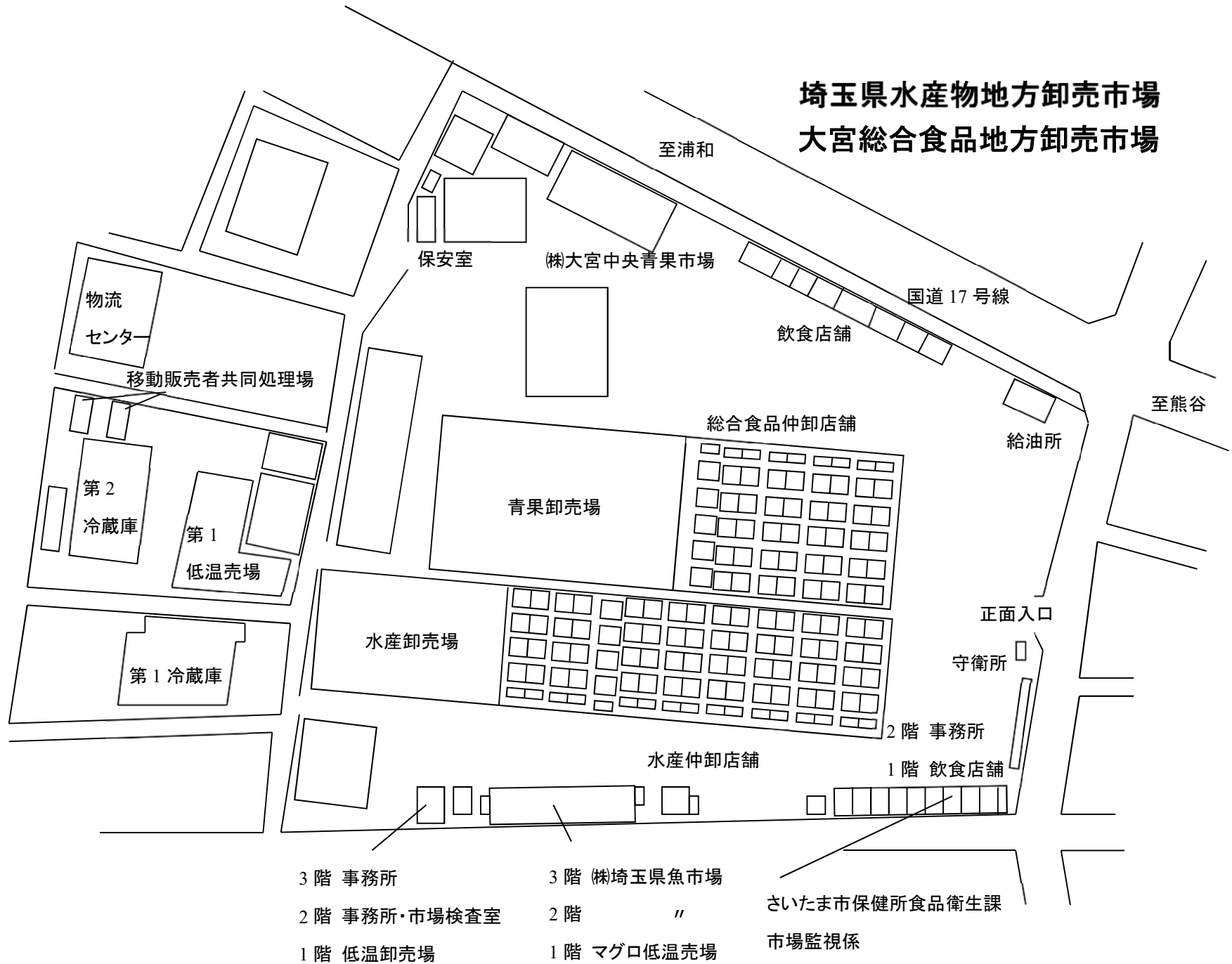
2 所掌卸売市場の取扱実績

(1) 水産物関係

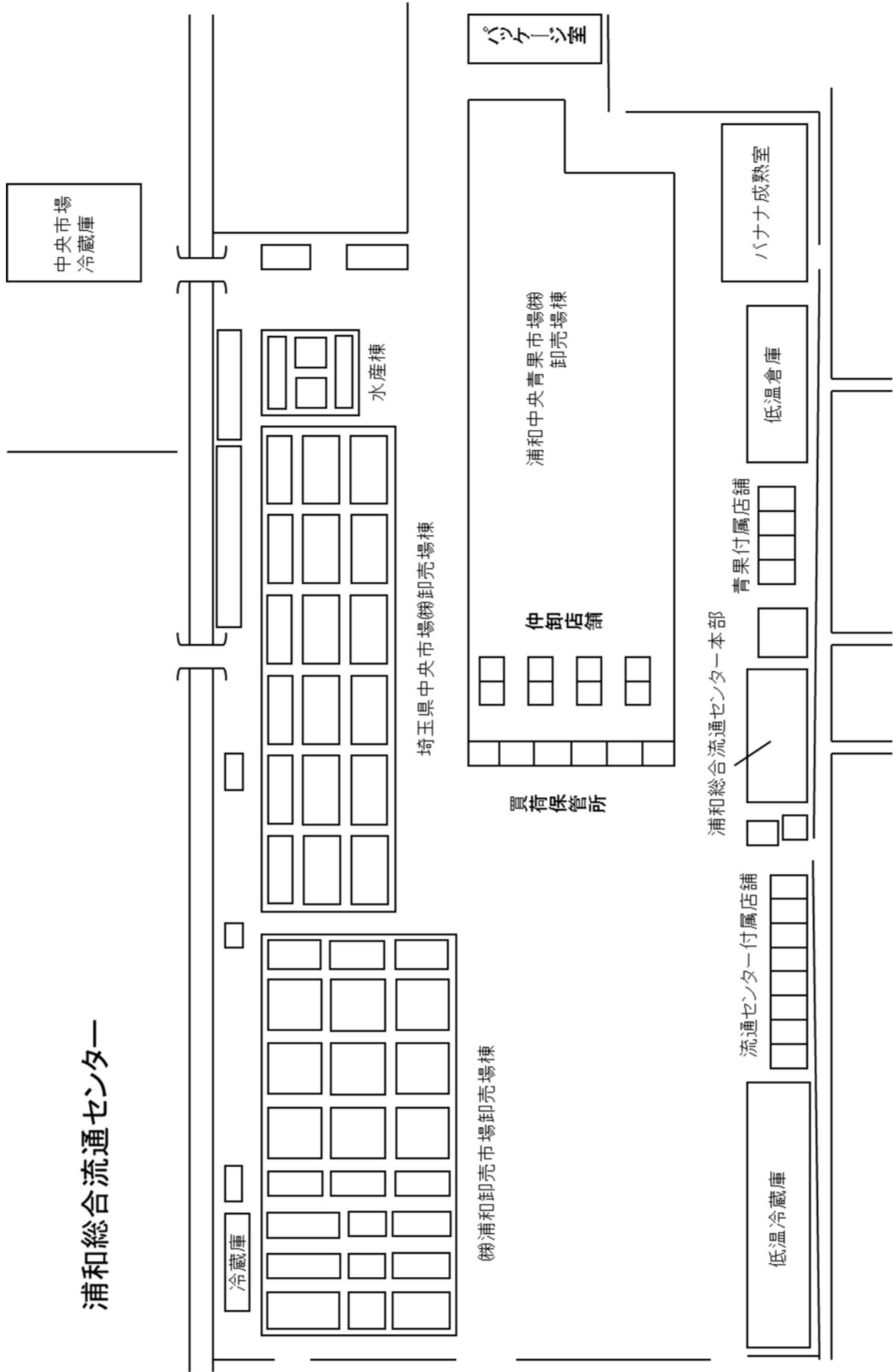
埼玉県水産物地方卸売市場における令和2年度の取扱量は19,557トンであり、昨年度より増加した(令和元年度取扱量:18,160トン)。

(2) 青果物関係

大宮総合食品地方卸売市場及び地方卸売市場浦和総合流通センターにおける令和2年度の取扱量の合計は144,684トンであり、昨年度より減少した(令和元年度取扱量:大宮55,996トン、浦和91,196トン、合計147,192トン)。



浦和総合流通センター



第 2 章

事業概要

第1 業務概要

	合 計	大 宮	浦 和
監視対象施設数	129	91	38
監視対象業種数	256	173	83
監視			
・ 監視出動班数	138	97	41
・ 監視出動人員	276	194	82
・ 調査出動班数	3	1	2
・ 調査出動人員	6	2	4
・ 監視延べ施設数	3,977	2,607	1,370
・ 調査延べ施設数	4	1	3
・ 無許可営業発見数	11	1	10
・ 違反施設発見数	17	5	12
・ 違反食品等発見数	14	3	11
検査			
・ 収去等			
・ 出動班数	40	35	5
・ 出動人員	80	70	10
・ 検体数	176	149	27
・ 不適件数	0	0	0
・ 現場検査			
・ 日数	21	21	0
・ 従事延べ人員	39	39	0
・ 検体数	93	93	0
・ 不適件数	0	0	0
監視・収去出動日数	178	132	46
通報・届出による違反食品等の数	3	1	2
違反施設及び違反食品等の処理数	45	10	35
行政処分等			
・ 行政処分等	0	0	0
・ 通報等	3	1	2
・ 始末書・口頭説諭等	42	9	33
・ その他	0	0	0

第2 監視対象施設数

(1) 食品衛生法による許可を要する業種

	総数	大宮	浦和	
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	8	7	1
	仕出屋・弁当屋	2	1	1
	その他	8	5	3
	小計	18	13	5
菓子（パンを含む）製造業	0	0	0	
魚介類販売業	66	50	16	
魚介類せり売り営業	2	2	0	
食品の冷凍又は冷蔵業	4	3	1	
喫茶店営業	0	0	0	
乳類販売業	7	5	2	
食肉処理業	3	2	1	
食肉販売業	15	8	7	
そうざい製造業	2	1	1	
氷雪販売業	2	1	1	
めん類製造業	1	1	0	
計	120	86	34	

(2) 食品衛生法による許可を要しない業種

	総数	大宮	浦和
漬物製造業	1	1	0
事業所給食	1	1	0
魚介類加工業	2	2	0
そうざい販売業	39	25	14
菓子販売業	16	11	5
器具・容器包装販売業	0	0	0
添加物販売業	3	1	2
野菜・果実販売業	5	4	1
上記以外の食品販売業	69	42	27
計	136	87	49

(3) 食品衛生に関する条例による許可を要する業種（再掲）

	総数	大宮	浦和
つけ物製造業	1	1	0
魚介類加工業	2	2	0
食料品販売業	132	83	49
計	135	86	49

(4) 監視対象施設数及び業種数

	総数	大宮	浦和
監視対象施設数	129	91	38
監視対象業種数	256	173	83

第3 監視延施設数

(1) 食品衛生法による許可を要する業種

	業種数	
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	8
	仕出屋・弁当屋	75
	その他	116
	小計	199
菓子（パンを含む）製造業	0	
魚介類販売業	2,172	
魚介類せり売り営業	76	
食品の冷凍又は冷蔵業	114	
喫茶店営業	0	
乳類販売業	264	
食肉処理業	114	
食肉販売業	567	
そうざい製造業	75	
氷雪販売業	75	
めん類製造業	38	
計	3,694	

(2) 食品衛生法による許可を要しない業種

	業種数
給食施設	1
食品製造業	77
そうざい販売業	1,468
菓子販売業	603
器具・容器包装販売業	0
添加物販売業	112
野菜・果実販売業	189
上記以外の食品販売業	2,299
計	4,749

(3) 食品衛生に関する条例による許可を要する業種(再掲)

	業種数
つけ物製造業	38
魚介類加工業	40
食料品販売業	4,683
計	4,761

(4) 監視延施設数及び業種数

	総数
監視延施設数	3,977
監視延業種数	8,443

第4 食品等収去等検査集計表

検査項目	食品分類	魚介類等			冷凍食品				魚介類加工品					肉・卵類及びその加工品				
		魚類	貝類	その他の水産物	無加熱摂取	凍結前加熱後摂取	凍結前未加熱後摂取	生食用冷凍鮮魚介類	その他の冷凍食品	魚肉練り製品	魚肉ハム・ソーセージ	魚介乾製品	魚卵	そうざい類	その他の魚介類加工品	獣鶏類の肉	獣鶏類の内臓	鯨肉及び鯨肉製品
検体数	176	11	16	6	4	4	24			10			2		2			
項目延数	17,817	211	178	7	8	89	4,510			330			64		166			
食品添加物	甘味料	92				2				20			4		4			
	着色料	1,144				26				260			52		52			
	保存料	188				3				30			6		6			
	糊料																	
	漂白剤																	
	発色剤	20								10			2					
	酸化防止剤																	
	防かび剤	42																
	品質保持剤	4																
	その他の食品添加物																	
微生物	一般細菌数	23		3		4	3	4										
	大腸菌群	32					3	4		10								
	E. coli	19		3		4												
	糞便系大腸菌群																	
	乳酸菌数																	
	クロストリジウム																	
	真菌類																	
	腸炎ビブリオ	14	1	8	5													
	黄色ブドウ球菌	12																
	サルモネラ属菌	8																
	カンピロバクター																	
	腸管出血性大腸菌																	
	ノロウイルス																	
	恒温試験																	
	その他の微生物検査	1																
汚染物	動物用医薬品	686	190	156		52									104			
	酸価																	
	過酸化価																	
	重金属	20																
	残留農薬	15,470					4,502											
	PCB																	
	水銀化合物																	
	放射性物質	26	12		2													
	有機スズ化合物	8	8															
	その他の理化学検査																	
カビ毒	アフラトキシン																	
	その他のカビ毒																	
貝毒	麻痺性貝毒	8		8														
	下痢性貝毒																	
その他	その他																	

卵類	乾燥食肉製品	非加熱食肉製品	特定加熱食肉製品	加熱食肉製品	そうざい類	その他の肉・卵加工品	穀類加工品			野菜・果物加工品						加工品等	器具・容器包装等			その他		
							穀類	めん類	その他の穀類加工品	野菜	種実類	豆類	果物	そうざい類	漬物		茶	その他の野菜果物加工品	氷雪		割りばし	合成樹脂製容器
4		1		7				4		50			6		10			2				13
184		36		245				16		9,704			1,318		310			4				437
		2		14											20							26
		26		182											260							286
		3		21											30							89
		1		7																		
													42									
								4														
								4									2					3
																	2					13
		1		7				4														
		1		7				4														
		1		7																		
		1																				
184																						
																						20
									9,692				1,276									
								12														

第5 違反食品等発見処理状況

区分	合計	監視時発見				通報・届出			
		大宮	浦和	(小計)	収去等	(計)	管内	管外	(計)
発見・通報・届出									
違反理由	第6条（不衛生食品等の販売等の禁止）	3	1	1		1		2	2
	第10条（添加物等の販売等の制限）								
	第11条第2項（食品等の規格及び基準）	1	1	1		1			
	第11条第3項（農薬等の一律残留基準）	1						1	1
	第16条（有害器具等の販売等の禁止）								
	第18条第2項（器具等の規格及び基準）								
	第20条（虚偽誇大な広告等の禁止）								
	第50条第3項（管理運営基準）	14	3	11	14	14			
	第51条（営業施設基準）	3	2	1	3	3			
	第52条第1項（営業許可）	11	1	10	11	11			
	第52条第3項（営業許可の条件）								
	その他								
(小計)	33	8	22	30	30		3	3	
その他	衛生規範								
	条例および通知								
	食品表示法第5条（衛生事項）	12	1	11	12	12			
	その他								
(小計)	12	1	11	12	12				
合計	45	9	33	42	42		3	3	
処理数	45	9	33	42	42		3	3	
処理内容	営業許可の取消し								
	営業の禁止・停止								
	食品等の廃棄								
	食品等の返品								
	食品等の回収								
	食品等の移動停止								
	(小計)								
	始末書								
	報告書								
	口頭指導等	42	9	33	42	42			
(小計)	42	9	33	42	42				
その他	調査指導依頼								
	現地調査指導等	3						3	3
	その他								
(小計)	3						3	3	
合計	45	9	33	42	42		3	3	

第 3 章

事業内容

第1 監視・指導

当係が所掌する2箇所3卸売市場の食品関係営業施設129施設(256業種)に対し、延べ3,977施設の監視を実施した。

1 大宮市場における早朝監視指導

生鮮魚介類のせり売り営業が行われている大宮市場(埼玉県水産物地方卸売市場)について、午前3時30分から勤務につき、せり開始前に監視指導を行い、不良食品を排除し、事故の発生の未然防止に努めた。

(1) 生食用鮮魚介類の保存温度の遵守指導

放射温度計を用いて生食用鮮魚介類の品温を測定し、保存基準を遵守させることに努めた。

(2) 貝毒発生状況の把握について

貝類は春先から下痢性・麻痺性貝毒による毒化が見られ、各地沿岸で出荷団体により出荷自主規制される。規制等の動向を把握し安全証紙、採捕年月日及び生産海域等を確認し、ホタテガイ等の流通の安全確保に努めた。

(3) 生カキ(生食用むき身、生食用殻付、加熱調理用むき身)について

生カキ(マガキ)は、例年10月初め頃から翌年3月頃まで流通している。これらに対しては、低温流通を指導するほか、生食用・加熱加工用の別、生食用のものにあっては採取された海域又は湖沼、加工所所在地・氏名及び加工年月日など、適正な表示がなされているかどうかの確認を行った。

(4) フグについて

フグは未処理またはいわゆる「身欠き」の状態を取り引きされており、種類別では大部分がトラフグで稀にカラス、シロサバフグ、クロサバフグ、ショウサイフグ、コモンフグ、マフグ、またはシマフグが入荷・販売されている。

これらフグの取り扱いに関する規制は平成15年4月1日から「埼玉県ふぐの取扱いに関する条例」が施行されている。この条例に基づき、市場内に流通する未処理フグについては種類の鑑別を、身欠きフグについては表示等により種類の確認を行い、有毒フグ等が流通しないよう事故防止に努めた。

また厚生省生活衛生局長通知により有明海及び橘湾、香川県及び岡山県瀬戸内海域で漁獲されるナシフグについては、有毒部位から筋肉部へのフグ毒の移行を防止するための措置が適切に実施された場合は、販売を認めることとなった。これに伴い、不適切なナシフグの流通の防止に努めた。

2 浦和市場の監視指導

浦和市場では、せり売りが行われるのは青果物のみで、生鮮魚介類をはじめその他の加工食品は仲卸店で取り引きされている。

これらの仲卸店に対しては、食品等の衛生的な取り扱いや要冷蔵食品の温度管理、適正表示等食品衛生法の遵守を指導したほか、市場内の廃棄物処理施設の維持管理や場内清掃など卸売市場の清潔な環境維持についても指導を行った。

3 市場衛生ニュースの発行

第1号～第6号 [通算 第97号～102号] (第5章に掲載)

細菌性食中毒の発生状況に基づいた注意喚起、アニサキスに係る情報、つぶ貝の取り扱いについての情報、ノロウイルス食中毒の注意喚起、ふぐの取り扱いについての情報及び営業届出制度についての情報について市場衛生ニュースを作成して市場内関係業者に配布し、食品衛生知識の普及啓発を図った。

4 衛生教育

例年、市場内の衛生管理向上のため、卸売業者、仲卸業者、飲食店等食品衛生事業者を対象に食品衛生講習会を開催しているが、本年度については新型コロナウイルス感染症の流行状況を鑑み講習会の開催を見合わせ、各業者に HACCP に沿った衛生管理についての資料等を配布し個別に説明を行った。

第2 試験・検査

市場及び市内に流通する生鮮魚介類、野菜果実、加工食品等について、計 176 検体、延べ 17,817 項目について収去及び買上検査を実施したので、主な結果を後述する。

平成 23 年に発生した福島第一原子力発電所の事故による放射性物質の漏えい等に伴い、令和 2 年度も引き続き市内を流通する農水産物の放射性物質検査を実施した。

また、監視指導の一環として、大宮市場内の活魚水槽水を対象に腸炎ビブリオ汚染実態調査を、卸売市場セリ場を対象に衛生状況の確認の為にふき取り検査を実施した。

1 魚介類等の検査

(1) 魚介類の放射性物質検査

当市では平成 17 年度より日本海産魚介類を対象に放射能検査を実施してきた。平成 23 年度からは原発事故の発生を受け、東日本海域産の魚介類について放射性物質検査を実施している。令和 2 年度は 7 検体について検査を実施した。結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

	検体	産地	測定結果 (Cs134, Cs137 の合計)
1	ホウボウ	茨城県	< 4.4Bq/kg
2	マダイ	茨城県	< 5.0Bq/kg
3	スズキ	千葉県	< 3.6Bq/kg
4	マサバ	宮城県	< 3.8Bq/kg
5	カツオ	宮城県	< 4.2Bq/kg
6	ヤリイカ	福島県	< 4.1Bq/kg
7	ワラサ	千葉県	< 1.6Bq/kg

検査機器：ゲルマニウム半導体検出器

(2) 魚介類の微生物検査

ア かきの検査

生食用かき 3 検体について、微生物の検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

No	検体	生産県	細菌数	E. coli 最確数	腸炎ビブリオ最確数
1	生食用かき	兵庫県	<300/g	<18/100g	<3.0/g
2	生食用かき	宮城県	<300/g	<18/100g	<3.0/g
3	生食用かき	宮城県	<300/g	<18/100g	<3.0/g

イ 生食用鮮魚介類の検査

生食用鮮魚介類 11 検体について、微生物の検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

No	検体	産地	腸炎ビブリオ最確数
1	きびなご刺身	熊本県	<3.0/g
2	アオヤギ貝柱	千葉県	<3.0/g
3	うに	北海道	<3.0/g
4	うに	北海道	<3.0/g
5	帆立貝柱	宮城県	<3.0/g
6	赤貝	韓国	<3.0/g
7	うに	北海道	<3.0/g
8	ほや	宮城県	<3.0/g
9	帆立貝柱	宮城県	<3.0/g
10	帆立貝柱	北海道	<3.0/g
11	うに	北海道	<3.0/g

(3) 貝毒検査

二枚貝の麻痺性貝毒について、計 8 検体の検査を実施した。
結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

No	検体	生産地	検査結果
1	シジミ	茨城県	2MU/g 未満
2	アサリ	埼玉県	2MU/g 未満
3	アサリ	北海道	2MU/g 未満
4	シジミ	島根県	2MU/g 未満
5	アサリ	埼玉県	2MU/g 未満
6	シジミ	茨城県	2MU/g 未満
7	シジミ	茨城県	2MU/g 未満
8	アオヤギ	三重県	2MU/g 未満

(4) 魚介類の理化学検査

魚介類 4 検体について有機スズ (TBTO 及び TPT) の検査、7 検体について残留動物用医薬品の検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

ア 有機スズの検査

No	検体	出荷地等	TBTO	TPT
1	ハマチ	大分県	不検出	不検出
2	カンパチ	愛媛県	不検出	0.005ppm
3	マダイ	愛媛県	不検出	不検出
4	ヒラメ	韓国	不検出	0.008ppm

※TBTO 及び TPT の定量下限値：0.004ppm

※昭和 60 年 4 月 26 日衛乳第 18 号「魚介類中のビストリブチルスズオキシド(TBTO) について」及び平成 6 年 2 月 25 日衛乳第 20 号「魚介類中の有機スズ化合物について」に基づき検査を実施した。通知では、規制値が定められていないため検査結果は参考値として扱った。

イ 残留動物用医薬品の検査

No	検体	産地	検出物質
1	ハマチ	大分県	キシトサイクリン 0.03ppm
2	カンパチ	愛媛県	不検出
3	マダイ	愛媛県	不検出
4	ヒラメ	韓国	不検出
5	生食用かき	兵庫県	不検出
6	生食用かき	宮城県	不検出
7	生食用かき	宮城県	不検出

※検査項目詳細：35 ページ参照

(5) 魚介類加工品の理化学及び微生物検査

魚介類加工品 15 検体について添加物及び微生物の検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

ア 魚卵の検査

No	検体	着色料	甘味料	保存料	亜硝酸根
1	明太子	赤 102、黄 5	不検出	不検出	0.0008g/kg
2	たらこ	赤 102、黄 5	不検出	不検出	0.0013g/kg

※検査項目詳細：34 ページ参照

イ 魚肉練り製品の検査

No	検体	着色料	甘味料	保存料	亜硝酸根	大腸菌群
3	はんぺん	不検出	不検出	ソルビン酸 1.5g/kg	不検出	陰性
4	さつま揚げ	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
5	魚肉ねり製品	不検出	不検出	ソルビン酸 1.3g/kg	不検出	陰性
6	ちくわ	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
7	魚肉ねり製品	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
8	はんぺん	不検出	不検出	ソルビン酸 1.2g/kg	不検出	陰性
9	さつま揚げ	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
10	かまぼこ	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
11	ちくわ	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
12	魚肉ねり製品	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性

※検査項目詳細：34 ページ参照

ウ その他の魚介類加工品の検査

No	検体	着色料	甘味料	保存料	残留動物用医薬品
13	うなぎ蒲焼	不検出	不検出	不検出	不検出
14	うなぎ蒲焼	不検出	不検出	不検出	不検出
15	うなぎ蒲焼	不検出	不検出	不検出	オキシテトラサイクリン 0.01ppm

※検査項目詳細：34, 35 ページ参照

2 野菜・果実の検査

(1) 野菜・果実の放射性物質検査

令和2年度は、卸売市場に流通する県外産農産物を収去し、野菜類6検体の放射性物質の検査を実施した。結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

検体	検体数	産地	測定結果 (Cs134、Cs137の合計)
キャベツ	1	茨城県	<1.7Bq/kg
きゅうり	1	茨城県	<4.3Bq/kg
なす	1	群馬県	<4.5Bq/kg
ねぎ	1	茨城県	<4.5Bq/kg
れんこん	1	茨城県	4.9Bq/kg
ズッキーニ	1	長野県	<4.6Bq/kg

検査機器：ゲルマニウム半導体検出器

(2) 野菜・果実の理化学検査

ア 野菜・果実の残留農薬検査

野菜・果実 44 検体について残留農薬の検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

検体 (検査項目数)	検体数	産地	検出	検出農薬		
かぶ類の根 (227)	1	青森県 1	1	クロルフェナピル 0.02ppm		
かぶ類の葉 (214)	1	青森県 1	1	イプロジオン 0.01ppm クロルフェナピル 0.42ppm テフルトリン 0.01ppm		
かんしょ (239)	3	茨城県 1	0	不検出		
		千葉県 2	0	不検出		
キャベツ (228)	5	茨城県 1	0	不検出		
		群馬県 3	1	ルフェヌロン 0.03ppm		
		千葉県 1	0	不検出		
きゅうり (192)	4	茨城県 2	1	プロシミドン 0.06ppm		
		埼玉県 1	0	不検出		
		福島県 1	0	不検出		
こまつな (224)	4	茨城県 1	1	フルフェノクスロン 0.08ppm クロチアニジン 0.01ppm フルフェノクスロン 0.02ppm		
			群馬県 3	3	チアメトキサム 0.26ppm クロチアニジン 0.03ppm フルフェノクスロン 0.05ppm チアメトキサム 0.21ppm クロチアニジン 0.03ppm フルフェノクスロン 0.02ppm	
				1	0	不検出
		1		0	不検出	
		1		0	不検出	
		さといも類 (215)	1	栃木県 1	0	不検出
		だいこん類の根 (220)	3	青森県 1	0	不検出
茨城県 1	0			不検出		
千葉県 1	0			不検出		

トマト (234)	4	愛知県 1	0	不検出
		茨城県 2	1	ジエントフェンカルブ 0.04ppm
		福島県 1	0	不検出
なす (228)	4	茨城県 1	1	クロルフェナピル 0.02ppm
		群馬県 2	0	不検出
		栃木県 1	0	不検出
にんじん (217)	1	栃木県 1	0	不検出
ねぎ (187)	3	茨城県 2	0	不検出
		山形県 1	0	不検出
はくさい (232)	4	茨城県 2	1	フェンバレレート 0.02ppm
		群馬県 2	0	不検出
ブロッコリー (217)	3	群馬県 1	0	不検出
		埼玉県 1	0	不検出
		福島県 1	0	不検出
ほうれんそう (236)	1	群馬県 1	1	フルフェノクスロン 0.14ppm
レタス (207)	2	茨城県 1	1	チアメトキサム 0.01ppm
		群馬県 1	1	アゾキシストロビン 0.02ppm イミダクロプリド 0.02ppm

※検査項目詳細：36～38 ページ参照

イ 冷凍野菜の残留農薬検査

冷凍野菜 20 検体について、残留農薬の検査を実施した。

結果は全て基準内であった。 (検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

検体 (検査項目数)	検体数	産地	検出	検出農薬
未成熟いんげん (211)	2	タイ 1	0	不検出
		中国 1	0	不検出
えだまめ (239)	2	中国 2	0	不検出
かぼちゃ (251)	2	北海道 1	0	不検出
		中国 1	0	不検出
こまつな (224)	1	中国 1	1	イミダクロプリド 0.03ppm ジメトモルフ 0.05ppm
とうもろこし (229)	4	北海道 1	0	不検出
		アメリカ 1	0	不検出
		中国 2	0	不検出
さといも類 (215)	6	国産 1	0	不検出
		中国 5	0	不検出
にんじん (217)	2	中国 2	0	不検出
ほうれんそう (236)	1	中国 1	1	クロルフェナピル 0.03ppm イミダクロプリド 0.04ppm メトキシフェノジド 0.31ppm

※検査項目詳細： 36～38 ページ参照

ウ 輸入果実の残留農薬及び防かび剤の検査

輸入果実6検体について、残留農薬及び防かび剤の検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

(ア) 残留農薬検査

検体 (検査項目数)	検体数	産地	検出	検出農薬
オレンジ (200)	2	アメリカ 2	0	不検出
グレープフルーツ (213)	2	南アフリカ 2	2	クロルピリホス 0.08ppm ピラクロストロビン 0.05ppm ピリプロキシフェン 0.04ppm イミダクロプリド 0.02ppm ピラクロストロビン 0.04ppm
レモン (225)	2	チリ 2	2	クロルピリホス 0.03ppm クロルピリホス 0.05ppm

※検査項目詳細：36～38 ページ参照

(イ) 防かび剤検査

検体	検体数	産地	検出	検出防かび剤
オレンジ	2	アメリカ 2	2	チアベンダゾール 0.0019g/kg イマザリル 0.0015g/kg チアベンダゾール 0.0014g/kg イマザリル 0.0012g/kg
グレープフルーツ	2	南アフリカ 2	2	チアベンダゾール 0.0010g/kg イマザリル 0.0013g/kg ピリメタニル 0.0008g/kg チアベンダゾール 0.0004g/kg イマザリル 0.0018g/kg
レモン	2	チリ 2	2	チアベンダゾール 0.0003g/kg イマザリル 0.0038g/kg チアベンダゾール 0.0004g/kg イマザリル 0.0013g/kg

※検査項目詳細：34 ページ参照

(3) 野菜類漬物の添加物検査

野菜類漬物 10 検体について添加物検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

検体	産地	着色料	甘味料	保存料
こうじ漬	埼玉県	不検出	不検出	ソルビン酸 0.43 g/kg
酢漬	山形県	不検出	不検出	不検出
しょう油漬	山形県	不検出	不検出	不検出
しょう油漬	宮崎県	不検出	サッカリンナトリウム 0.32g/kg	ソルビン酸 0.37g/kg
塩漬	宮崎県	不検出	不検出	ソルビン酸 0.29g/kg
しょう油漬	埼玉県	不検出	不検出	不検出
しょう油漬	福島県	赤 102 赤 106	不検出	不検出
しょう油漬	群馬県	不検出	不検出	ソルビン酸 0.72g/kg
しょう油漬	中国	青 1 黄 4	不検出	ソルビン酸 0.63 g/kg
しょう油漬	福島県	不検出	不検出	不検出

※検査項目詳細：34 ページ参照

3 その他の食品等の検査

(1) 食肉製品の微生物及び添加物検査

食肉製品 8 検体について微生物及び添加物検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

ア 微生物検査

検体	食品分類	黄色ブドウ球菌	E. coli	サルモネラ属菌	リステリア・ モノサイトゲネス
ロースハム	加熱後包装	0/g	陰性	陰性	—
ポークソーセージ	加熱後包装	0/g	陰性	陰性	—
ベーコン	加熱後包装	0/g	陰性	陰性	—
ベーコン	加熱後包装	0/g	陰性	陰性	—
ソフトサラミソーセージ	非加熱	0/g	陰性	陰性	陰性
ベーコン	加熱後包装	0/g	陰性	陰性	—
ベーコン	加熱後包装	0/g	陰性	陰性	—
ベーコン	加熱後包装	0/g	陰性	陰性	—

イ 添加物検査

検体	食品分類	保存料	甘味料	着色料	亜硝酸根
ロースハム	加熱後包装	不検出	不検出	不検出	0.025g/kg
ポークソーセージ	加熱後包装	不検出	不検出	不検出	0.018g/kg
ベーコン	加熱後包装	不検出	不検出	不検出	0.024g/kg
ベーコン	加熱後包装	不検出	不検出	不検出	0.011g/kg
ソフトサラミソーセージ	非加熱	不検出	不検出	不検出	0.005g/kg
ベーコン	加熱後包装	不検出	不検出	不検出	0.015g/kg
ベーコン	加熱後包装	不検出	不検出	不検出	0.015g/kg
ベーコン	加熱後包装	不検出	不検出	不検出	0.052g/kg

※検査項目詳細：34 ページ参照

(2) 清涼飲料水の微生物及び理化学検査

清涼飲料水 10 検体について微生物、添加物及び重金属の検査を実施した。
結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

ア 微生物検査

検体	大腸菌群
清涼飲料水 1	陰性
清涼飲料水 2	陰性
清涼飲料水 3	陰性
清涼飲料水 4	陰性
清涼飲料水 5	陰性
清涼飲料水 6	陰性
清涼飲料水 7	陰性
清涼飲料水 8	陰性
清涼飲料水 9	陰性
清涼飲料水 10	陰性

イ 添加物及び重金属の検査

検体	保存料	甘味料	着色料	重金属 (ヒ素、鉛)
清涼飲料水 1	不検出	不検出	不検出	不検出
清涼飲料水 2	不検出	不検出	不検出	不検出
清涼飲料水 3	不検出	アセスルファムカリウム 0.32g/kg	—	不検出
清涼飲料水 4	不検出	不検出	不検出	不検出
清涼飲料水 5	不検出	不検出	不検出	不検出
清涼飲料水 6	不検出	アセスルファムカリウム 0.07g/kg	不検出	不検出
清涼飲料水 7	不検出	不検出	—	不検出
清涼飲料水 8	不検出	アセスルファムカリウム 0.05g/kg	不検出	不検出
清涼飲料水 9	不検出	不検出	不検出	不検出
清涼飲料水 10	不検出	不検出	不検出	不検出

※検査項目詳細：34 ページ参照

(3) アイスクリーム類の微生物及添加物検査

アイスクリーム類 3 検体について微生物及び添加物検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

検体	保存料	甘味料	着色料	細菌数	大腸菌群
氷菓	不検出	不検出	不検出	< 30/g	陰性
アイスマルク	不検出	不検出	不検出	< 300/g	陰性
アイスマルク	不検出	不検出	不検出	< 300/g	陰性

※検査項目詳細：34 ページ参照

(4) 生めんの微生物及び理化学検査

生めん4検体について、微生物及び理化学検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

検体	細菌数	E. coli	黄色ブドウ 球菌	プロピレングリコール
生めん1	$2.5 \times 10^4/g$	陰性	陰性	0.81%
生めん2	$5.8 \times 10^5/g$	陰性	陰性	0.68%
生めん3	$7.3 \times 10^3/g$	陰性	陰性	0.95%
生めん4	$<3,000/g$	陰性	陰性	0.80%

(5) その他の食品の微生物検査

冷凍食品 11 検体、氷雪 2 検体について、微生物検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

ア 冷凍食品の微生物検査

検体	食品分類	細菌数	E. coli	大腸菌群
焼売	無加熱	<3,000/g	—	陰性
ぎょうぎ	凍結前未加熱加熱後	<3,000/g	陰性	—
焼おにぎり	凍結前加熱加熱後	<3,000/g	—	陰性
オムレツ	凍結前加熱加熱後	<3,000/g	—	陰性
メンチカツ	凍結前未加熱加熱後	<3,000/g	陰性	—
生どらやき	無加熱	<3,000/g	—	陰性
蓮根の挟み揚げ	無加熱	<3,000/g	—	陰性
ハンバーグ	凍結前加熱加熱後	<3,000/g	—	陰性
鶏なんこつ唐揚げ	凍結前未加熱加熱後	<3,000/g	陰性	—
エビフライ	凍結前未加熱加熱後	<3,000/g	陰性	—
ほたるいか醤油漬	無加熱	<3,000/g	—	陰性

イ 氷雪の微生物検査

検体	細菌数	大腸菌群
氷雪 1	<30/ml	陰性
氷雪 2	<30/ml	陰性

(6) その他の食品等の理化学検査

鶏卵 4 検体について、理化学検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

ア 鶏卵の理化学検査

検体 (検査項目数)	産地	残留動物用 医薬品
鶏卵 1 (46)	青森県	不検出
鶏卵 2 (46)	岩手県	不検出
鶏卵 3 (46)	茨城県	不検出
鶏卵 4 (46)	岩手県	不検出

※検査項目詳細：35 ページ参照

4 市場監視係検査室における現場検査

市場内監視指導の一環として、活魚水槽水の腸炎ビブリオ汚染実態調査、卸売市場セリ場の衛生実態調査を行い、結果に基づき助言及び指導を行った。

(検査機関：市場監視係)

(1) 活魚水槽水の腸炎ビブリオ汚染実態調査

卸売業者及び仲卸店舗が所有する活魚水槽の水槽水について、腸炎ビブリオ最確数の検査を実施し、結果に基づき衛生指導を行った。

実施期間：令和2年6月～11月

水槽名	検査項目	6月	7月	8月	9月	10月	11月
仕分け水槽	水温 (°C)	19.8	18.2	18.9	18.8	18.6	16.4
	塩分濃度 (%)	2.7	2.8	2.6	2.7	3.0	3.0
	腸炎ビブリオ (CFU/mL)	0	0	0	0	0	0
新水槽	水温 (°C)	18.8	17.7	16.7	17.5	17.9	16.9
	塩分濃度 (%)	2.6	2.8	2.6	2.7	3.0	3.0
	腸炎ビブリオ (CFU/mL)	0	0	0	1	0	2
卸売業者所有 せり用水槽1	水温 (°C)	19.4	17.8	18.1	17.9	18.1	17.3
	塩分濃度 (%)	2.6	2.8	2.6	2.7	3.0	3.0
	腸炎ビブリオ (CFU/mL)	0	1	0	0	0	0
せり用水槽2	水温 (°C)	22.5	19.7	17.8	17.9	18.4	17.3
	塩分濃度 (%)	2.6	2.7	2.6	2.7	3.0	3.0
	腸炎ビブリオ (CFU/mL)	12	0	0	0	18	6
仲卸用水槽	水温 (°C)	22.4	19.6	27.8	21.6	19.5	10.6
	塩分濃度 (%)	1.6	2.4	2.3	2.7	2.8	2.7
	腸炎ビブリオ (CFU/mL)	0	2	0	0	0	0

(2) 卸売市場セリ場の衛生実態調査

監視指導の一環として、マグロ低温セリ場施設内のふき取り検査を実施し、衛生状態の把握及び結果に基づく衛生指導を行った。

実施月：令和2年6月、7月、10月

検体採取場所：マグロ低温セリ場内の床、マグロ台、取っ手、蛇口、石鹼ポンプヘッド等、21か所

検体数：計63検体

項目：一般生菌数、大腸菌数及び大腸菌群数

5 理化学検査項目詳細

着色料：26 項目

青色 1 号、青色 2 号、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、緑色 3 号、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

甘味料：2 項目

サッカリンナトリウム、アセスルファムカリウム

保存料：3 項目

ソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸ナトリウム

酸化防止剤：5 項目

BHT（ジブチルヒドロキシトルエン）、BHA（ブチルヒドロキシアニソール）、没食子酸プロピル、没食子酸オクチル、NDGA（ノルジヒドログアヤレチック酸）

防かび剤：7 項目

アゾキシストロビン、イマザリル、オルトフェニルフェノール（OPP）、ジフェニル（DP）、チアベンダゾール（TBZ）、ピリメタニル、フルジオキサニル

残留動物用医薬品、残留農薬（次ページ）

令和2年度 残留動物用医薬品検査実施項目

番号	項目名	番号	項目名
1	2-アセチルアミノ-5-ニトロチアゾール	31	スルファメトキシピリダジン
2	アルベンダゾール代謝物	32	スルファメラジン
3	エトパベート	33	スルファモノメトキシ
4	エリスロマイシン	34	タイロシン
5	エンロフロキサシン (シプロフロキサシンを含む)	35	ダノフロキサシン
6	オキシテトラサイクリン(魚介類)	36	チアベンダゾール(チアベンダゾール代謝物を含む)
7	テトラサイクリン・オキシテトラサイクリン・ク ロルテトラサイクリン(畜産物)	37	チアムリン
8	オキシベンダゾール	38	チアンフェニコール
9	オキシリン酸	39	チルミコシン
10	オフロキサシン	40	トリクロルフォン
11	オルビフロキサシン	41	トリペレナミン
12	オルメトプリム	42	トリメトプリム
13	キシラジン	43	ナリジクス酸
14	クロキサシリン	44	ピランテル
15	クロピドール	45	ピリメタミン
16	ジアベリジン	46	ピロミド酸
17	ジフルベンズロン	47	ファムフル
18	スピラマイシン(ネオスピラマイシンを含む)	48	フェノキシメチルペニシリン
19	スルファキノキサリン	49	フェノブカルブ
20	スルファクロルピリダジン	50	フルニキシ
21	スルファジアジン	51	フルベンダゾール
22	スルファジミジン	52	フルメキュイン
23	スルファジメトキシ	53	ベンジルペニシリン
24	スルファセタミド	54	ミロキサシン
25	スルファチアゾール	55	メベンダゾール
26	スルファドキシ	56	モネンシン
27	スルファニトラン	57	リファキシミン
28	スルファピリジン	58	リンコマイシン
29	スルファベンザミド	59	レバミゾール
30	スルファメトキサゾール	60	酢酸メレンゲステロール

令和2年4月13日時点

令和2年度 残留農薬検査実施項目

番号	項目名	番号	項目名
1	2-(1-ナフチル)アセタミド	51	カフェンストロール
2	BHC	52	カルバリル
3	DDT	53	カルフェントラゾンエチル
4	EPN	54	カルプロパミド
5	TCMTB	55	カルボスルファン
6	XMC	56	カルボフェノチオン
7	アクリナトリン	57	カルボフラン
8	アザコナゾール	58	キシリルカルブ
9	アザメチホス	59	キナルホス
10	アジンホスエチル	60	キノキシフェン
11	アジンホスメチル	61	キャプタン
12	アゾキシストロビン	62	キントゼン
13	アトラジン	63	クミルロン
14	アニロホス	64	クレソキシムメチル
15	アミノカルブ	65	クロキントセットメキシル
16	アメトリン	66	クロゾリネート
17	アラクロール	67	クロチアニジン
18	アルドリン及びディルドリン	68	クロマゾン
19	イサゾホス	69	クロマフェノジド
20	イソカルボホス	70	クロリダゾン
21	イソキサチオン	71	クロルタールジメチル
22	イソキサフルトール	72	クロルピリホス
23	イソプロカルブ	73	クロルピリホスメチル
24	イソプロチオラン	74	クロルフェナピル
25	イプロジオン	75	クロルフェンソン
26	イプロバリカルブ	76	クロルフェンビンホス
27	イプロベンホス	77	クロルブファム
28	イマザメタベンズメチルエステル	78	クロルプロファム
29	イマザリル	79	クロルベンシド
30	イミダクロプリド	80	クロロクスロン
31	インダノファン	81	クロロベンジレート
32	インドキサカルブ	82	サリチオン
33	エスプロカルブ	83	シアナジン
34	エタルフルラリン	84	シアノフェンホス
35	エチオフェンカルブ	85	シアノホス
36	エチオン	86	ジウロン
37	エディフェンホス	87	ジエトフェンカルブ
38	エトフェンプロックス	88	ジオキサカルブ
39	エトプロホス	89	ジオキサチオン
40	エポキシコナゾール	90	ジクロシメット
41	エンドスルファン	91	ジクロトホス
42	エンドリン	92	ジクロフェンチオン
43	オキサジアゾン	93	ジクロブトラゾール
44	オキサジキシル	94	ジクロフルアニド
45	オキサジクロメホン	95	ジクロホップメチル
46	オキサミル	96	ジクロラン
47	オキシカルボキシ	97	ジチオピル
48	オキシフルオルフェン	98	シハロトリン
49	オリザリン	99	シハロホップブチル
50	カズサホス	100	ジフェナミド

番号	項目名	番号	項目名
101	ジフェノコナゾール	151	トリフルラリン
102	シフルトリン	152	トリフロキシストロビン
103	シフルフェナミド	153	トリメタカルブ
104	シプロコナゾール	154	トルクロホスメチル
105	シベルメトリン	155	トルフェンピラド
106	シマジン	156	ナプロアニリド
107	シメコナゾール	157	ナプロパミド
108	ジメタメトリン	158	ニトロタールイソプロピル
109	ジメチピン	159	ノバルロン
110	ジメチリモール	160	パクロブトラゾール
111	ジメチルビンホス	161	パラチオン
112	ジメテナミド	162	パラチオンメチル
113	ジメトエート	163	ハルフェンプロックス
114	ジメトモルフ	164	ビフェノックス
115	シメトリン	165	ビフェントリン
116	ジメピペレート	166	ピペロニルブトキシド
117	シラフルオフエン	167	ピペロホス
118	スピノサド	168	ピラクロストロビン
119	スピロジクロフェン	169	ピラクロホス
120	スルプロホス	170	ピラゾホス
121	ゾキサミド	171	ピラゾリネート
122	ターバシル	172	ピラフルフェンエチル
123	ダイアジノン	173	ピリダフェンチオン
124	ダイムロン	174	ピリダベン
125	チアクロプリド	175	ピリフェノックス
126	チアメトキサム	176	ピリフタリド
127	チオベンカルブ	177	ピリブチカルブ
128	チオメトン	178	ピリプロキシフェン
129	チフルザミド	179	ピリミカーブ
130	テクナゼン	180	ピリミジフェン
131	テトラクロルビンホス	181	ピリミノバック-メチル
132	テトラコナゾール	182	ピリミホスメチル
133	テトラジホン	183	ピロキロン
134	テニルクロール	184	ビンクロゾリン
135	テブコナゾール	185	フィプロニル
136	テブチウロン	186	フェナミホス
137	テブフェノジド	187	フェナリモル
138	テブフェンピラド	188	フェニトロチオン
139	テフルトリン	189	フェノキサニル
140	テフルベンズロン	190	フェノキシカルブ
141	デメトン-S-メチル	191	フェノチオカルブ
142	テルブカルブ	192	フェノブカルブ
143	テルブトリン	193	フェリムゾン
144	テルブホス	194	フェンアミドン
145	トリアジメホン	195	フェンクロルホス
146	トリアゾホス	196	フェンスルホチオン
147	トリアレート	197	フェントエート
148	トリチコナゾール	198	フェンバレレート
149	トリブホス	199	フェンピロキシメート
150	トリフルムロン	200	フェンブコナゾール

番号	項目名	番号	項目名
201	フェンプロパトリン	251	ペンコナゾール
202	フェンプロピモルフ	252	ペンシクロン
203	フェンメディファム	253	ベンゾフェナップ
204	フォノホス	254	ベンダイオカルブ
205	フサライド	255	ペンディメタリン
206	ブタクロール	256	ベンフラカルブ
207	ブタフェナシル	257	ベンフルラリン
208	ブタミホス	258	ベンフレセート
209	ブピリメート	259	ホサロン
210	ブプロフェジン	260	ボスカリド
211	フラチオカルブ	261	ホスチアゼート
212	フラムプロップメチル	262	ホスファミドン
213	フルアクリピリム	263	ホスメット
214	フルキンコナゾール	264	ホルモチオン
215	フルジオキシニル	265	ホレート
216	フルシトリネート	266	マラチオン
217	フルシラゾール	267	ミクロブタニル
218	フルチアセットメチル	268	メカルバム
219	フルトラニル	269	メタベンズチアズロン
220	フルトリアホール	270	メチダチオン
221	フルバリネート	271	メトキシクロール
222	フルフェノクスロン	272	メトキシフェノジド
223	フルフェンピルエチル	273	メトミノストロビン
224	フルミオキサジン	274	メトラクロール
225	フルミクロラックペンチル	275	メビンホス
226	フルリドン	276	メフェナセット
227	プレチラクロール	277	メフェンピル-ジエチル
228	プロシミドン	278	メプロニル
229	プロチオホス	279	モノクロトホス
230	プロパキザホップ	280	モノリニューロン
231	プロパジン	281	ラクトフェン
232	プロパホス	282	リニューロン
233	プロピコナゾール	283	ルフェヌロン
234	プロピザミド		
235	プロフェノホス		
236	プロボキスル		
237	ブロマシル		
238	プロメカルブ		
239	プロメトリン		
240	ブロモプロピレート		
241	ブロモホス		
242	ブロモホスエチル		
243	ヘキサコナゾール		
244	ヘキサジノン		
245	ヘキサフルムロン		
246	ヘキシチアゾクス		
247	ベナラキシル		
248	ベノキサコール		
249	ヘプタクロル		
250	ペルメトリン		

令和2年4月1日時点

第3 行政処分等

立入検査により、違反施設等 28 件及び違反食品等 14 件を発見した。

違反食品の内訳は、主に食品表示法第 5 条（衛生事項）違反であり、口頭指導、口頭説諭等の措置を行った。

1 違反施設等

違反条項	違反内容	総数	大宮	浦和	措置
法第 50 条第 3 項	管理運営基準	14	3	11	口頭指導
法第 51 条	施設基準	3	2	1	口頭指導
法第 52 条第 1 項	無許可営業	11	1	10	口頭指導
法第 52 条第 3 項	許可条件	0	0	0	口頭指導
合計		28	6	22	

2 違反食品等

(1) 監視時に発見した違反食品等

違反条項	違反内容	総数	大宮	浦和	措置
法第 6 条	消費期限切等	1	1	0	口頭指導
法第 11 条第 2 項	保存基準違反	1	1	0	口頭指導
条例及び通知に関すること (埼玉県ふぐの取り扱い等に関する条例等)	無表示等	0	0	0	口頭指導
食品表示法第 5 条（衛生事項）	無表示等	12	1	11	口頭指導
合計		14	3	11	

(2) 収去等検査により違反が判明した食品

特筆すべき事例はありませんでした。

(3) 相談事例等

特筆すべき事例はありませんでした。

第 4 章

調査・研究等

第1 調査研究等一覧

No	年度	題名
1	H14	市場に流通する魚介類からの寄生虫の検出について
2		市場マグロ取扱店31店舗におけるATPふき取り検査法を用いた洗浄度調査結果について
3		活魚水槽水の腸炎ビブリオ汚染実態調査について
4	15	アンキモにおける寄生虫相の実態調査について
5		アンキモにおけるアニサキス亜科線虫の感染状況と食品衛生上の問題点
6		A市場における活魚水槽水の腸炎ビブリオ汚染実態調査について
7	16	卸売市場のマグロ低温せり場新設に伴う衛生実態調査
8		市場における活魚水槽水の腸炎ビブリオ汚染実態調査について
9	17	市場内におけるハタ科魚類の監視指導について
10	18	モトサバフグの鑑別の方法について
11	19	市場におけるHACCPの概念を用いた衛生管理手法の導入について
12	20	「HACCPの考え方に基づく自主衛生管理への手引き」の製作について
13	22	カンピロバクターの汚染実態調査
14	25	機械式冷蔵設備を用いなくても可能な低温販売方法の検討
15	26	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく給食施設の評価について
16	27	しめさば調理時における紫外線を用いたアニサキス検出について
17	28	市場内流通食品からの有毒魚確認事例について
18	30	市場を流通する水産物及び農産物の放射性物質検査の実施状況について
19	R2	魚の販売形態の違いによる魚体温度への影響について

※ 詳細は、各年度の市場衛生年報に掲載

魚の販売形態の違いによる魚体温度への影響について

さいたま市保健所食品衛生課

○新美達也、清川奈緒、清水梨佳子、澤田淳

1 はじめに

さいたま市は、人口130万人を超える一大消費地であり、市内には埼玉県内最大の水産物地方卸売市場があり、食の流通拠点となっている。

卸売市場内において、まぐろ等を取り扱う大物せり場、ウニせり場、生食用鮮魚介類等を取り扱うせり場、要冷品（主に加工品）を取り扱うせり場は、区画して温度管理を実施しているが、通常の鮮魚せり場は屋根と柱だけの「開放型」であるため、外気の影響を受けやすい施設構成となっている。また、仲卸店舗についても道路に面した部分は壁があるものの、売り場の通路は直接道路に繋がっており、また上部は吹き抜けの構造であるため外気の影響を受けやすい。

せり場や仲卸の店頭では、鮮魚は施氷により冷やされて陳列されているが、その施氷・陳列方法は様々である。近年は、夏場に限らず春から秋の長い期間に渡り気温が30℃を超える過酷な条件の日が増加しており、施氷・陳列方法によっては魚体温度が上昇し、細菌やヒスタミン等による食中毒の発生が危惧される。

今回、魚の施氷・陳列方法等、販売形態の違いによる魚体温度の変化について検討を行い、若干の知見を得たので報告する。

2 検査の概要

(1) 実施期間

令和元年8月～令和元年12月

(2) 材料、使用機器等

検査魚種：アジ(2)、小ダイ(1)、イワシ(1)、ホウボウ(1)（括弧内は検査実施回数）

氷：仲卸業者が使用している氷を購入

使用機器：恒温槽、放射温度計、温度記録計(おんどとり Jr)

(3) 検査方法

発泡スチロール容器に氷を2.5kg入れ、魚体を氷で覆う比率（以下「履氷率」という）、蓋の有無及び材質を変えて30℃の恒温槽内に保管し、魚体の表面温度、皮下温度及び中心温度の測定を行った。

また、魚を氷上に置いただけの状態においても、履氷率を変えて同様に魚体の温度変化を測定した。

表1 温度測定部位

魚体表面温度	胸鰭基部付近を放射温度計で1時間ごとに測定
皮下温度	魚体中央部を切開し、温度記録計のセンサー部分を埋め込み測定
中心温度	温度記録計のセンサー部分を魚の肛門部分に差し込み測定

表2 魚の保管条件

容器の素材	蓋の有無	蓋の素材	履氷率		
			30%	60%	90%
発泡スチロール容器	有	発泡スチロール	30%	60%	90%
	有	アクリル板	30%	60%	90%
	無	—	30%	60%	90%
容器なし (氷上に魚を設置)	無	—	30%	60%	90%

(4) 魚体温度測定時間：6時間

(5) 集計方法：得られた結果について、保管条件ごとに経過時間における平均温度を求めた

3 結果

(1) 魚体の表面温度 (図1)

発泡スチロール容器に入れて測定した魚体の表面温度は、蓋の有無・材質、履氷率に関係なく10℃以下を保っていた。蓋がある場合(発泡蓋、アクリル蓋)は、履氷率に関係なく4℃以下を保っていたが、蓋なし履氷率30%において2時間後に4℃を超過した。

容器なし(氷上に魚を設置)では、履氷率に関係なく1時間後に10℃を超過した。

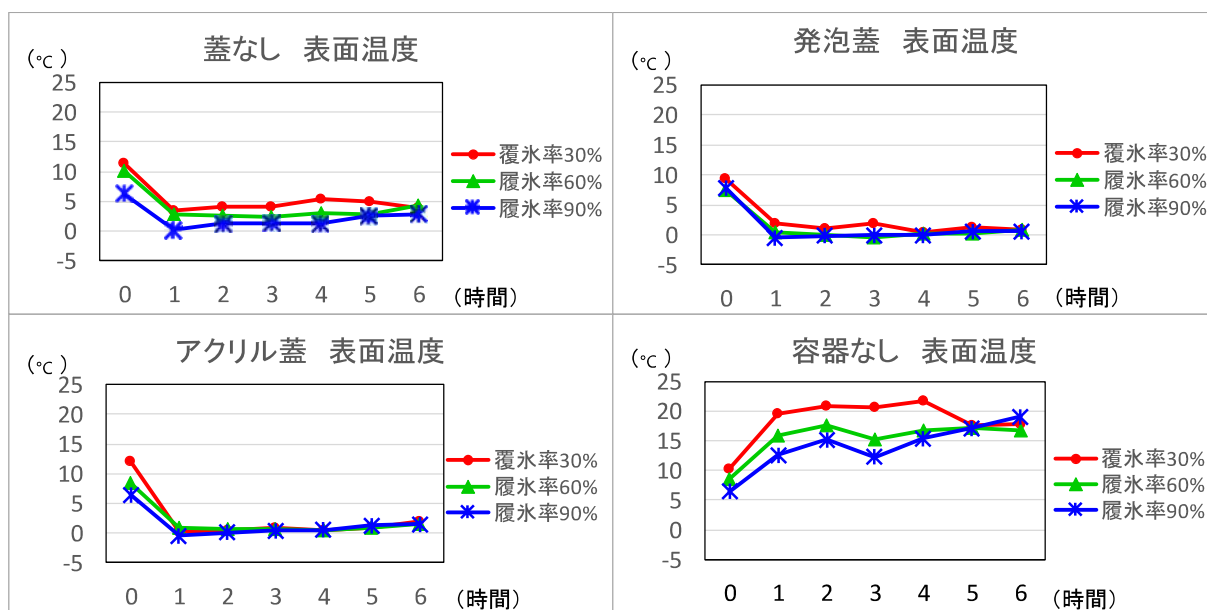


図1 表面温度の推移

(2) 魚体の皮下温度 (図2)

発泡スチロール容器に入れて測定した魚体の皮下温度は、蓋の有無・材質、履氷率に関係なく10℃以下を保っていた。蓋がある場合(発泡蓋、アクリル蓋)は、履氷率に関わらず4℃以下を保っていたが、蓋なし履氷率30%では、4℃以下になることはなかった。

容器なし(氷上に魚を設置)では、全履氷率において3時間～6時間後に10℃を超過した。

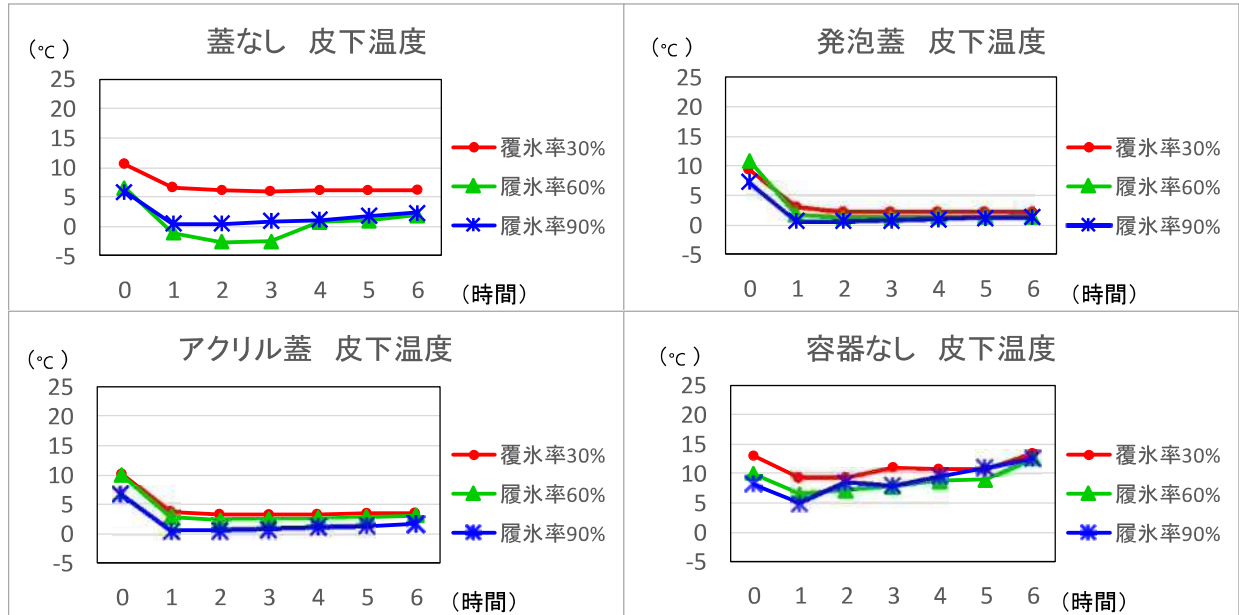


図2 皮下温度の推移

(3) 魚体の中心温度 (図3)

発泡スチロール容器に入れて測定した魚体の中心温度は、蓋の有無・材質、履氷率に関係なく4℃以下を保っていた。

容器なし(氷上に魚を設置)では、全履氷率において3時間～4時間後に10℃を超過した。

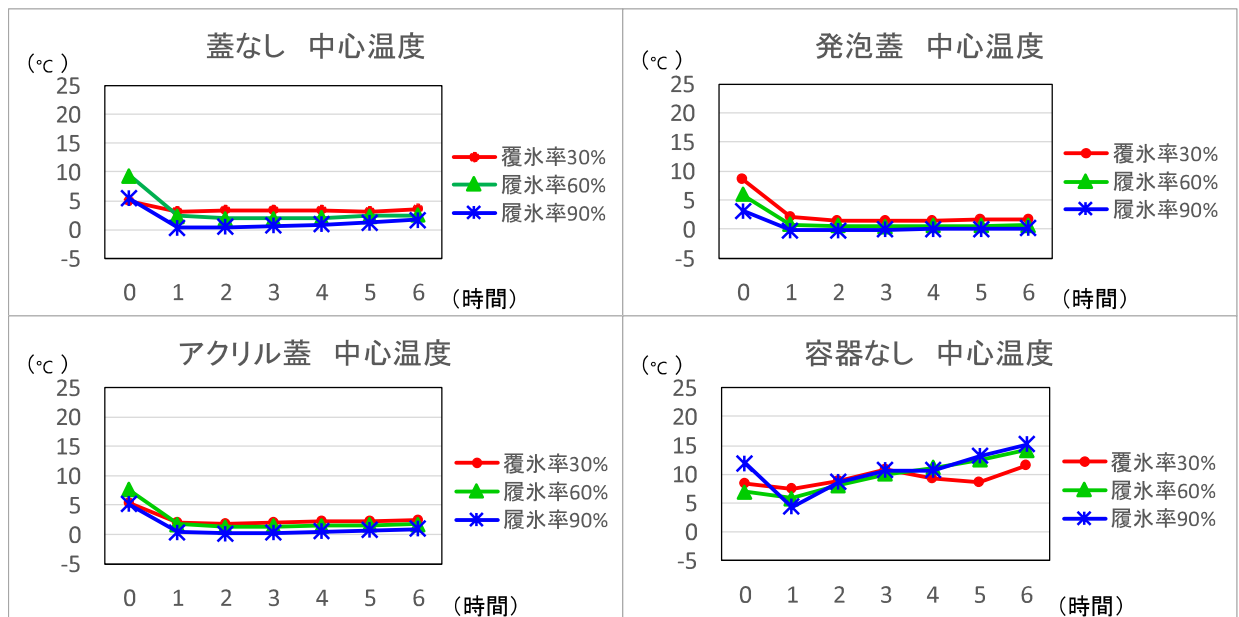


図3 中心温度の推移

4 考察及びまとめ

当初、蓋なしの条件下では、表面温度等が10℃を超過することが想定されたが、実際には全ての測定部位で履氷率に関係なく10℃以下に保持されていた。それに対し、容器なしの条件下では実施した全ての条件において10℃を超過する結果となった。これは、発泡スチロール容器を用いた場合には、容器内に滞留した冷気により魚体温度が10℃以下に維持されたのに対し、容器なしの場合には、冷気を滞留させるための構造がないため冷気がそのまま流れ出てしまい、魚体が恒温槽内の温度の影響を直接受けたことが原因と考えられた。

腸炎ビブリオ食中毒防止対策において生食用鮮魚介類等の保存については、品質上問題がある場合を除き4℃以下での保存が推奨されている。蓋の使用により魚体温度が4℃以下に保持されたことから、蓋を使用した保管方法は、腸炎ビブリオ食中毒予防に有用であると考えられた。更に、今回は外部環境の影響を受けない閉鎖された恒温槽内での実験であったが、実際の売り場は閉鎖型ではないため、吹き込む風により外気の影響を受けやすく、陳列状態によっては魚体の温度上昇の可能性も危惧される。そのため、アクリル板等で蓋をすることにより外部環境の影響を受けにくくすることは、魚体の温度上昇や異物混入を防ぐための有効な手段の一つと考えられた。

今回の実験から、単に氷上に魚を陳列した場合と容器内に陳列した場合とでは、魚体の温度変化に大きな差がでることが確認された。また、施氷状態による影響については、履氷率の低い条件において魚体温度が高くなる傾向にあったが、蓋や容器の有無に比べるとその影響は小さいことが伺えた。

水産物の仲卸店舗では、買出し客への見映えを考慮し、氷を敷き詰めた台上に魚を陳列する販売形態が見られるが、今回の実験結果から魚の衛生管理の観点からは好ましくないことが確認された。また、ホームセンター等で比較的簡単に入手できる透明なアクリル板を蓋にすることで、視認性も良く、魚体温度も低く維持できることから、今後、結果を事業者へ情報提供し、より良い衛生管理に繋げていきたい。

第5章

市場衛生ニュース

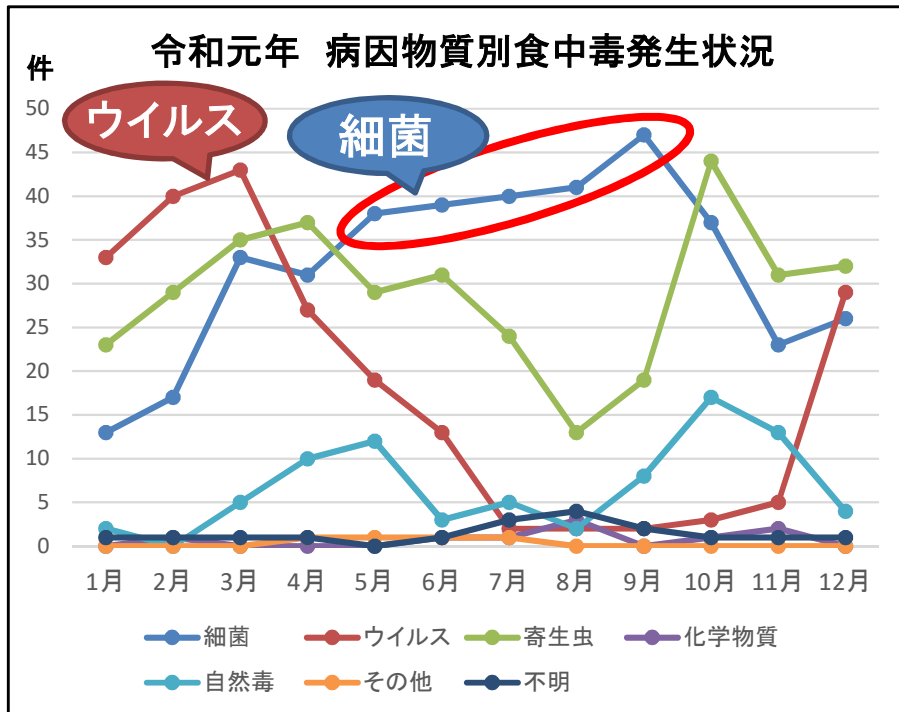
さいたま市場ニュース Vol.1

令和2年6月23日作成



細菌性食中毒に注意！

梅雨が明けると暑い夏がやってきます…
夏場は湿度と気温が高く、**細菌性食中毒**の発生に特に注意が必要です！



食中毒は一年中発生しており注意が必要ですが、高温多湿になる春～夏にかけては、細菌性食中毒が多く、
空気が乾燥する冬場にはウイルス性食中毒が多い傾向にあります。

厚生労働省食中毒統計資料より

食中毒予防3原則

つけない

- 調理前の**手洗いの徹底**
- 調理器具の**洗浄・消毒、使い分け**

手洗いは
30秒×1回より
15秒×2回洗う方が効果的！

増やさない

- 生鮮食品はすぐに**冷蔵庫へ**
- 冷凍・冷蔵設備の不足時には、**冷媒等を活用**

やっつける

- 食品は中心部までしっかり**加熱(75℃・1分以上)**



食品の保存温度を知っていますか？

食品衛生法で**保存温度**が規格基準により定められている食品があります

保存温度	食品の例
-15℃以下	冷凍食品、冷凍ゆでだこ、冷凍ゆでがに、冷凍食肉製品、生食用冷凍かき、冷凍魚肉練り製品 等
4℃以下	生食用食肉、ローストビーフ、生ハム 等
10℃以下	牛乳、食肉、生食用かき、生食用鮮魚介類、ゆでだこ、ゆでがに、鯨肉、鯨肉製品、一部の魚肉練り製品 等

- ・保存温度が規格基準により定められていない食品
- ・表示等に規格基準以下の温度が記載されている食品

→ **表示等の保存温度を守りましょう!!**

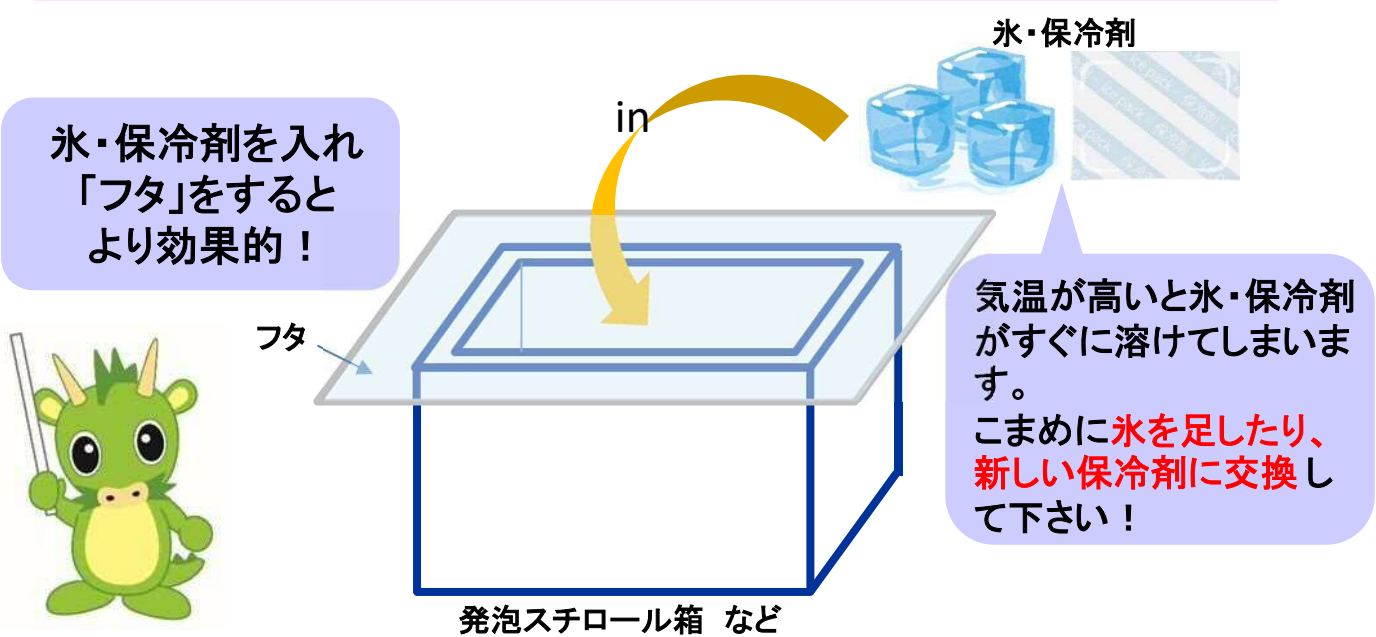
表示に記載されている温度は、科学的根拠に基づき製造者が決めています

賞味・消費期限は、表示に記載のある保存温度で適切に保存した場合の期限です！

食品の陳列方法は適切ですか？

要冷品は、保存温度に従い冷凍庫・冷蔵庫で保管しましょう！

冷凍・冷蔵設備が不足している場合は、**こんな方法が有効です！**



さいたま市場ニュース Vol.2

令和2年9月24日作成

アニサキスによる食中毒が発生しています

アニサキスを原因とする食中毒が全国的に発生しており、ここ数年増加しています。さいたま市においても、昨年度管内で発生した食中毒6件中4件は、アニサキスを原因とする食中毒でした。

《アニサキスとは》

寄生虫(線虫)の一種
長さ2~3cmで白色糸状(幼虫)

《アニサキスが寄生する魚介類》

サバ、アジ、サンマ、カツオ、
イワシ、イカなど

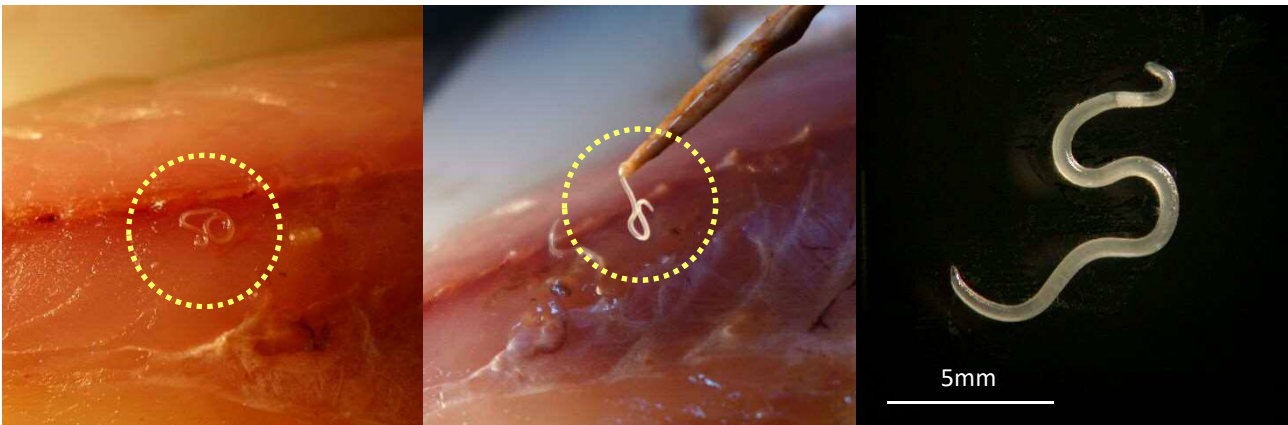
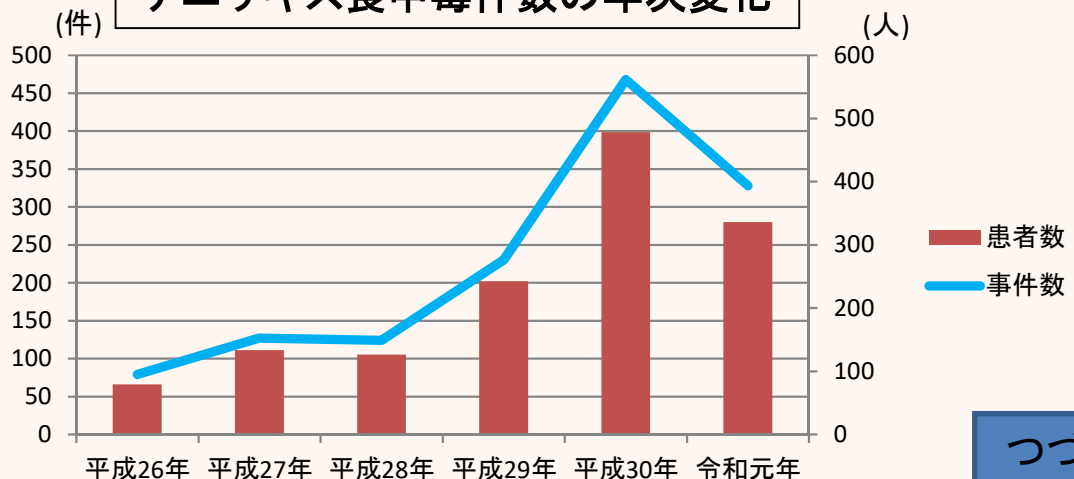


写真:さいたま市保健所食品衛生課

アニサキス食中毒件数の年次変化



厚生労働省統計資料より

つづく

《原因》

アニサキスが寄生している生鮮魚介類を生(不十分な加熱・冷凍)で食べることで、アニサキスが胃壁や腸壁に刺入して食中毒(アニサキス症)を引き起こします。

《症状》

- ◆ 急性胃アニサキス症(食後数時間～十数時間)
みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐
- ◆ 急性腸アニサキス症(食後十数時間～数日)
激しい下腹部痛、腹膜炎症状



- ※ 症例の多くが急性胃アニサキス症です。
- ※ 激しい腹痛があり、アニサキスによる食中毒が疑われる際は速やかに医療機関を受診してください。

予防方法

- ◆ **加熱する**(60℃で1分、70℃以上で瞬時に死滅)
- ◆ **冷凍する**(-20℃で24時間以上)
- ◆ **新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く**
内臓を生で食べない
※アニサキスは魚が死亡すると、内臓から筋肉に移動することが知られています
※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびでは、アニサキスは死滅しません
- ◆ **目視で確認して、アニサキスを除去する**



ツブ貝による食中毒に注意！！

^{だえきせん}
食べる時は唾液腺を取り除きましょう。
(取り除き方は裏面に記載)

ツブ貝を販売する際には購入者に対して唾液腺の取り除き方について、情報提供をお願いします。



《主なツブ貝の種類》

エゾボラ(マツブ)、ヒメエゾボラ、エゾボラモドキ等。

《症状》

食後30～60分ほどで頭痛、めまい、船酔い感、足のふらつき、目のちらつき等の症状が現れます。症状は通常数時間で回復します。

《原因物質》

巻貝の唾液腺の中に含まれるテトラミン。

テトラミンはツブ貝がエサを捕食する際に、エサを麻痺させるために使われていると考えられています。

《対策》

調理の際に 唾液腺を確実に除去することが重要 です。

加熱してもテトラミンは分解されません。



【エゾボラ】

大きさは20cm前後で褐色もしくは肌色。唾液腺に「テトラミン」と呼ばれる有害物質を含む。



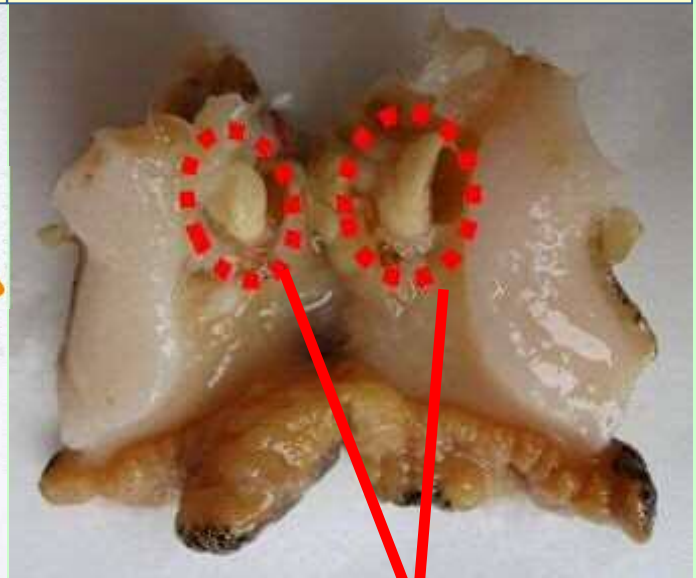
裏面に
つづく

写真:さいたま市保健所食品衛生課

だえきせん 唾液腺の取り除き方

エゾボラのむき身

左右に切り開いた貝の肉部分



唾液腺
(クリーム色)

- ① 内臓部分と肉部分を切断する
- ② 貝蓋を下にして切り口を入れて左右に開く

「唾液腺」を指などで完全に除去してから調理を行う。

写真:さいたま市保健所食品衛生課

だえきせん
唾液腺を取り除いて
おいしく食べよう



発行: さいたま市保健所 食品衛生課 市場監視係

Tel:048-662-7575

Fax:048-652-1536

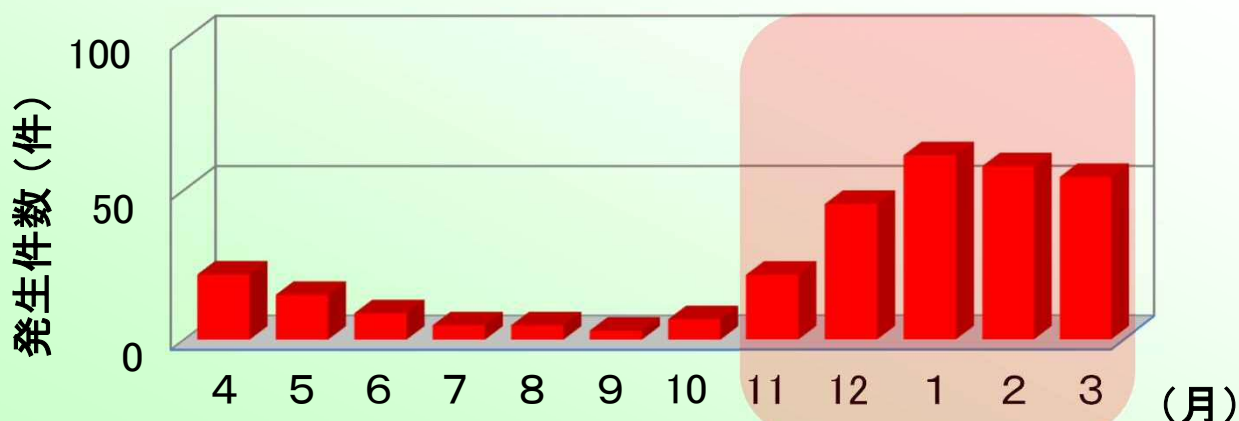
手洗い、消毒、健康管理で予防！

ノロウイルス

ノロウイルスの食中毒発生件数は、
11月～3月に増加しています！！



ノロウイルスによる月別食中毒発生件数 (平成26年度～平成30年度の平均)



厚生労働省統計資料を基に作成

感染経路

【食品からヒトへの感染】

- ・ノロウイルス感染者が調理等をして汚染された食品
- ・ノロウイルスを蓄積した、加熱不十分な二枚貝等※1

【ヒトからヒトへの感染】

- ・感染者の糞便や嘔吐物からの2次感染
- ・家庭や施設内等での飛沫等による感染

※1 二枚貝の例：カキ、あさり、シジミ等



ノロウイルス食中毒の予防ポイント

◆作業前の手洗い

汚れの残りやすいところは念入りに！

- ・ 指先、指の間、爪の間
- ・ 親指の周り、手首、手の甲

トイレの後、食品を取り扱う前に手を洗おう！

手洗いは、2度洗いが効果的だよ!!



◆調理器具の消毒

- ・ 洗剤等で十分に洗浄し、熱湯(85℃以上)で1分以上加熱
- ・ 次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)での消毒

◆健康管理

- ・ 作業開始前に責任者等が健康状態をチェックして記録する仕組みを作る
- ・ 症状があるときは、食品を直接扱う作業をしない、させない

注意しましょう!!

近年、ノロウイルス食中毒は、食品製造者・調理従事者を介してウイルスに汚染された食品を原因とする事例が多くなっています。食品を取り扱う際は、十分に注意してください。

作業従事者からの2次汚染を原因と推定される食中毒事例

2017年1月~2月に、「きざみ海苔」を原因食品とする大規模食中毒事例が発生しました。ノロウイルスに汚染された作業従事者の手指等を介して食品が汚染されたと推定されています。



発行：さいたま市保健所 食品衛生課 市場監視係

Tel:048-662-7575

Fax:048-652-1536

さいたま市場ニュース Vol.5

令和 3年 3月 8日作成

ふぐによる食中毒が発生しました



令和3年1月に飲食店でヒガンフグ(写真)の皮を含む料理を食べた客が、しびれ等ふぐ毒による食中毒症状を呈し、提供した飲食店は営業禁止処分を受けました。



写真の出展
厚生労働省「自然毒
のリスクプロファイル」:
魚類:フグ毒

ヒガンフグの皮は有毒部位であり、提供は禁止されています。

ふぐの可食部位一覧表

科名	種類(種名)	筋肉	皮	精巢
フグ科	クサフグ	○	×	×
	コモンフグ※1	○	×	×
	ヒガンフグ※1	○	×	×
	ショウサイフグ	○	×	○
	マフグ	○	×	○
	メフグ	○	×	○
	アカメフグ	○	×	○
	トラフグ	○	○	○
	カラス	○	○	○
	シマフグ	○	○	○
	ゴマフグ	○	×	○
	カナフグ	○	○	○
	シロサバフグ	○	○	○
	クロサバフグ	○	○	○
	ヨリトフグ	○	○	○
	サンサイフグ	○	×	×
ナシフグ	○※2	×	○※3	
ハリセンボン科	イシガキフグ	○	○	○
	ハリセンボン	○	○	○
	ヒトヅラハリセンボン	○	○	○
	ネズミフグ	○	○	○
ハコフグ科	ハコフグ	○	×	○

×で示された部位、卵巣※、肝臓等の部位並びに表中に示されていない種類のふぐの全ての部位(筋肉、皮、精巢を含む)の販売、提供等は食品衛生法で禁止されています。

※「昭和58年12月2日環乳第59号厚生省環境衛生局長通知 フグの衛生確保について」で定められた卵巣・皮の塩蔵品を除く。

※1 岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されたコモンフグ及びヒガンフグは除く。

※2 有明海、橘湾並びに香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。

※3 有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。

・本表は、日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるフグに適用する。

・筋肉には骨を、皮にはヒレを含む

フグの衛生確保について 昭和58年12月2日環乳第59号厚生省環境衛生局長通知 別表1を一部抜粋・編集

ふぐの取り扱いについて

ふぐの取扱いは「埼玉県ふぐの取り扱い等に関する条例」で規制されています

ふぐの調理(有毒部位の除去)を行う場合

ふぐ取扱施設の認定を保健所から受ける必要があります(ふぐ取扱施設の認定)。

丸ふぐ等*及び除毒されたふぐの販売等を行う場合

施設ごとに氏名等の必要事項を保健所に届け出る必要があります(ふぐ提供施設の届出)。



(販売品の例)

丸ふぐ、ふぐ刺身、ふぐちり材料、身欠きふぐ(有毒部位が完全に除去されているものに限る)、切り身に衣をつけた未加熱の唐揚げ用ふぐ 等

※丸ふぐ及び有毒部位が付着している身欠きふぐの販売は、ふぐ調理師、ふぐ取扱施設の営業者、ふぐ提供施設の届出済の魚介類販売業への販売に限る(有毒部位が除去されていないふぐを一般消費者に販売することは禁止されています)。

◎ふぐ塩蔵品(ふぐ卵巣塩蔵品及びふぐ皮塩蔵品を除く)、ふぐ乾製品、ふぐそう菜等を販売(製造、加工等は行わない)する場合は届け出の必要はありません。

ふぐを扱っているけど届出を出しているかどうか分からない場合は、保健所までお問い合わせください。



さいたま市場ニュース Vol.6

令和 3年 3月 4日作成

1

令和3年6月1日から、新たに「営業届出制度」が始まります。

平成30年6月に食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から、営業許可業種の見直しとともに、**営業許可の対象になっていない業種を営む営業者は、保健所への届出が必要になります(一部の届出対象外の営業者を除く)。**

手続きについて

- ★許可と異なり、施設基準は無く、手数料はかかりません。
- ★更新の必要はありません。届出内容に変更があった場合や廃業した場合は、届出が必要になります。
- ★「食品衛生責任者」の設置が必要になります。
- ★営業届出制度は令和3年6月1日から始まります。既に営業中の営業者は令和3年11月30日までに届出が必要です。

営業届出業種の例

- 旧許可業種であった営業
魚介類販売業(包装品のみ取扱い)、食肉販売業(包装品のみ取扱い)、乳類販売業、冰雪販売業、コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)、食品の冷凍・冷蔵業(倉庫業)
- 許可32業種以外の販売業、製造・加工業
野菜果実卸売業、乾物卸売業、茶類卸売業、雑穀・まめ類卸売業、卵販売業、食料・飲料卸売業、弁当販売業、海藻製造・加工業等
- 合成樹脂製の器具・容器包装の製造業
- 集団給食施設(委託を除く)
- 行商



届出対象外業種

届出の対象とならない業種は、公衆衛生に与える影響が少ない営業として、政令で定められた以下の5業種です。

- ① 食品又は添加物の輸入業
- ② 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業(ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は除く。)
- ③ 常温で長期間保存しても食品衛生上の危害の発生の恐れがない包装食品の販売業
- ④ 合成樹脂製以外の器具・容器包装の製造業
- ⑤ 器具・容器包装の輸入又は販売業

-55-

このほか、学校・病院等の営業以外の給食施設のうち、1回の提供食数が20食程度未満の施設等

食品衛生責任者の設置について

令和3年6月から原則として、許可や届出対象となる全ての施設に食品衛生責任者を設置する必要があります！

食品衛生責任者とは

食品衛生責任者は、店舗において食品衛生上の管理を行う人です。法律では、営業施設の公衆衛生上必要な措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めることが定められています。

なお、営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重することが定められています。

食品衛生責任者の要件は？

食品衛生責任者の要件は次のいずれかに該当する方です。

- ・調理師、製菓衛生師、栄養士等
- ・都道府県知事等が行う講習会を受講した者
- ・都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者

その他については、保健所などへ問い合わせ下さい。



※上記に該当する要件を満たしていない方は、一般社団法人さいたま市食品衛生協会が市長の指定を受けて開催する講習会の過程を修了すると、食品衛生責任者の要件を満たすことができます。詳しい情報は、さいたま市食品衛生協会ホームページをご覧ください。

[さいたま市食品衛生協会](#)

[検索](#)

食品衛生責任者を設置しなくてもよい場合

原則として、許可や届出対象となる全ての施設に食品衛生責任者を設置する必要があります。

ただし、公衆衛生に与える影響が少ない営業として規定されている次の業を営む者については、食品衛生責任者を設置する必要はありません。

- ① 食品又は添加物の輸入業
- ② 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業(ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は除く。)
- ③ 常温で長期間保存しても食品衛生上の危害の発生の恐れがない包装食品の販売業
- ④ 器具・容器包装の製造業
- ⑤ 器具・容器包装の輸入又は販売業

このほか、学校・病院等の営業以外の給食施設のうち、1回の提供食数が20食程度未満の施設等

令和4年1月
市場衛生年報 令和2年度

編集・発行：さいたま市保健所
食品衛生課市場監視係

〒331-0811

さいたま市北区吉野町 2-226-1

TEL : 048 (662) 7575

FAX : 048 (652) 1536



さいたま市