

# —市場衛生年報—

令和3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 133 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。

平成 30 年に食品衛生法が改正され、周知や経過措置の期間を経て令和 3 年 6 月に完全施行となりました。HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理が、原則として全ての食品等事業者に義務づけられたことから、市場内の各事業者に対し、衛生管理計画の作成及び記録・保管状況を定期的に確認するとともに、引き続き 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 4 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の流行が続く中、「新しい生活様式」を取り入れた日常的な感染防止対策が定着してき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は注意喚起し、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 3 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 5 年 1 月

さいたま市保健所長

青木 龍哉

# 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 .....	4
2 所掌卸売市場の取扱実績 .....	4
3 所掌卸売市場内施設配置図 .....	5

## 第2章 事業概要

第1 業務概要 .....	7
第2 監視対象施設数 .....	8
第3 監視延施設数 .....	9
第4 食品等収去等検査集計表 .....	10
第5 違反食品等発見処理状況 .....	12

## 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 .....	13
2 浦和市場の監視指導 .....	14
3 市場衛生ニュースの発行 .....	14
4 衛生教育 .....	14

### 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 .....	15
(2) 魚介類の微生物検査 .....	16
(3) 魚介類の貝毒検査 .....	17
(4) 魚介類の理化学検査 .....	18
(5) 魚介類加工品の理化学及び微生物検査 .....	19

2	野菜・果実類の検査	
(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)	野菜類漬物の理化学検査	2 6
3	その他の食品等の検査	
(1)	食肉の理化学検査	2 7
(2)	食肉製品の微生物及び理化学検査	2 8
(3)	清涼飲料水の微生物及び理化学検査	2 9
(4)	そうざいの理化学検査	2 9
(5)	アイスクリーム類の微生物及び理化学検査	3 0
(6)	生めんの理化学検査	3 0
(7)	その他の食品の微生物検査	3 1
(8)	その他の食品の理化学検査	3 3
4	現場検査	
(1)	活魚水槽水の腸炎ビブリオ汚染実態調査	3 4
(2)	卸売市場せり場の衛生実態調査	3 4
5	理化学検査項目詳細	3 5
<b>第3章 行政処分等</b>		
1	違反施設等	4 0
2	違反食品等	4 0
(1)	監視時に発見した違反食品等	4 0
(2)	収去等検査により違反が判明した食品	4 0
(3)	相談事例等	4 0
<b>第4章 調査・研究等</b>		
第1	調査研究等一覧	4 1
<b>第5章 市場衛生ニュース</b>		
		4 2

※平成30年食品衛生法改正に伴う令和3年6月1日付施行の条文について、条番号のずれが生じることから、原則として令和3年6月1日時点の法令規定に基づき掲載。  
(一部例外については、都度注釈にて示す。)

# 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3年4月1日現在）

### 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3年4月1日現在）

### 3 設置年月日

平成14年4月1日

### 4 業務内容

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59条の規定に基づく食品等の廃棄処分に係る事務
- (4) 法第60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61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

※「食品衛生に関する条例（昭和25年埼玉県条例第32号）」：令和3年5月31日付廃止

### 5 勤務体制（令和3年4月1日現在の規程に基づく。）

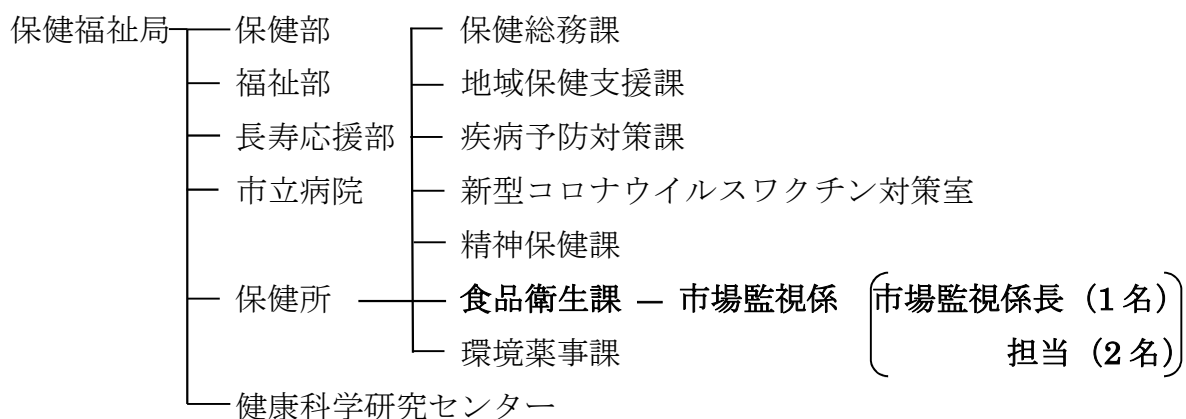
さいたま市職員の勤務時間等に関する規程（平成13年5月1日さいたま市訓令第5号。以下「規程」という。）第3条に基づき、次のように定めている。

- (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

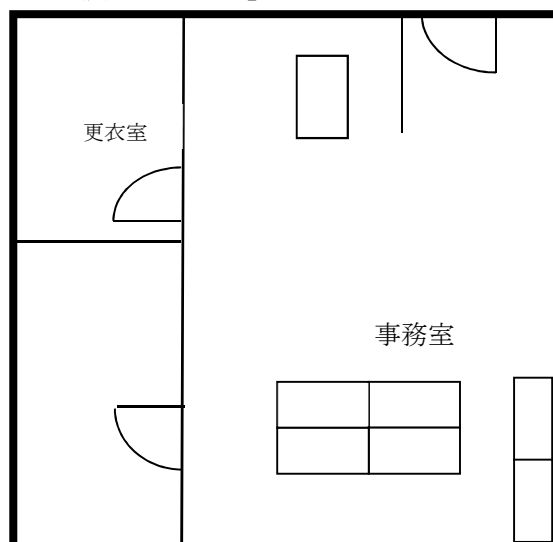
- (1) さいたま市は、平成 13 年 5 月 1 日、旧浦和市、旧大宮市及び旧与野市の合併により、人口 102 万人を擁する都市として誕生した。
- (2) 平成 13 年 9 月、保健所政令市移行の閣議決定がなされ、地域保健法施行令が改正された。
- (3) 平成 14 年 4 月、さいたま市保健所が開設され、それまで埼玉県市場衛生検査センター（平成 14 年 3 月 31 日閉所）が所管していたさいたま市内の市場に関する事務を引き継ぐ市場監視室を埼玉県水産物地方卸売市場内に設置。
- (4) 平成 19 年 4 月、市場監視係へ名称変更。
- (5) 平成 21 年 4 月、環境衛生課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



## 8 施設の概要

【事務室（床面積 77.4 m<sup>2</sup>）】



## 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
低温インキュベーター	福島工業 FMU-133I	1
チェストフリーザー	PHCbi MDF-437	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
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
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
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3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3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 <sup>2</sup> )	卸売場 (m <sup>2</sup> )	駐車場 (m <sup>2</sup> )
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	17,410	86	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	49,571	(166)	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)	90,205	36 (79)	昭和 45年	60,320	7,214	17,613

注) 取扱数量は令和3年度の実績である。

監視対象施設数・業種数は令和3年4月1日現在である。

### 2 所掌卸売市場の取扱実績

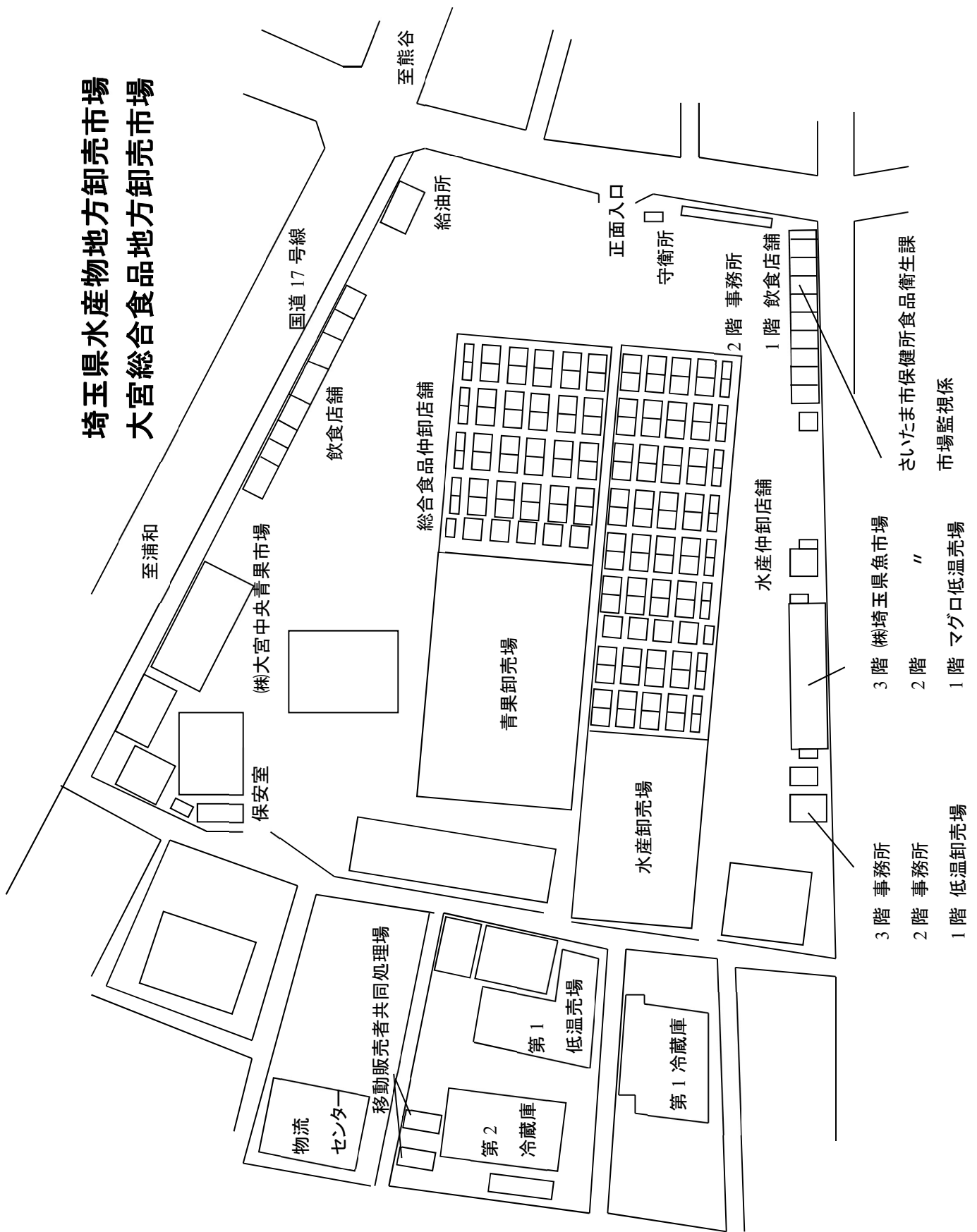
#### (1) 水産物関係

埼玉県水産物地方卸売市場における令和3年度の取扱量は17,410トンであり、昨年度より減少した(令和2年度取扱量:19,557トン)。

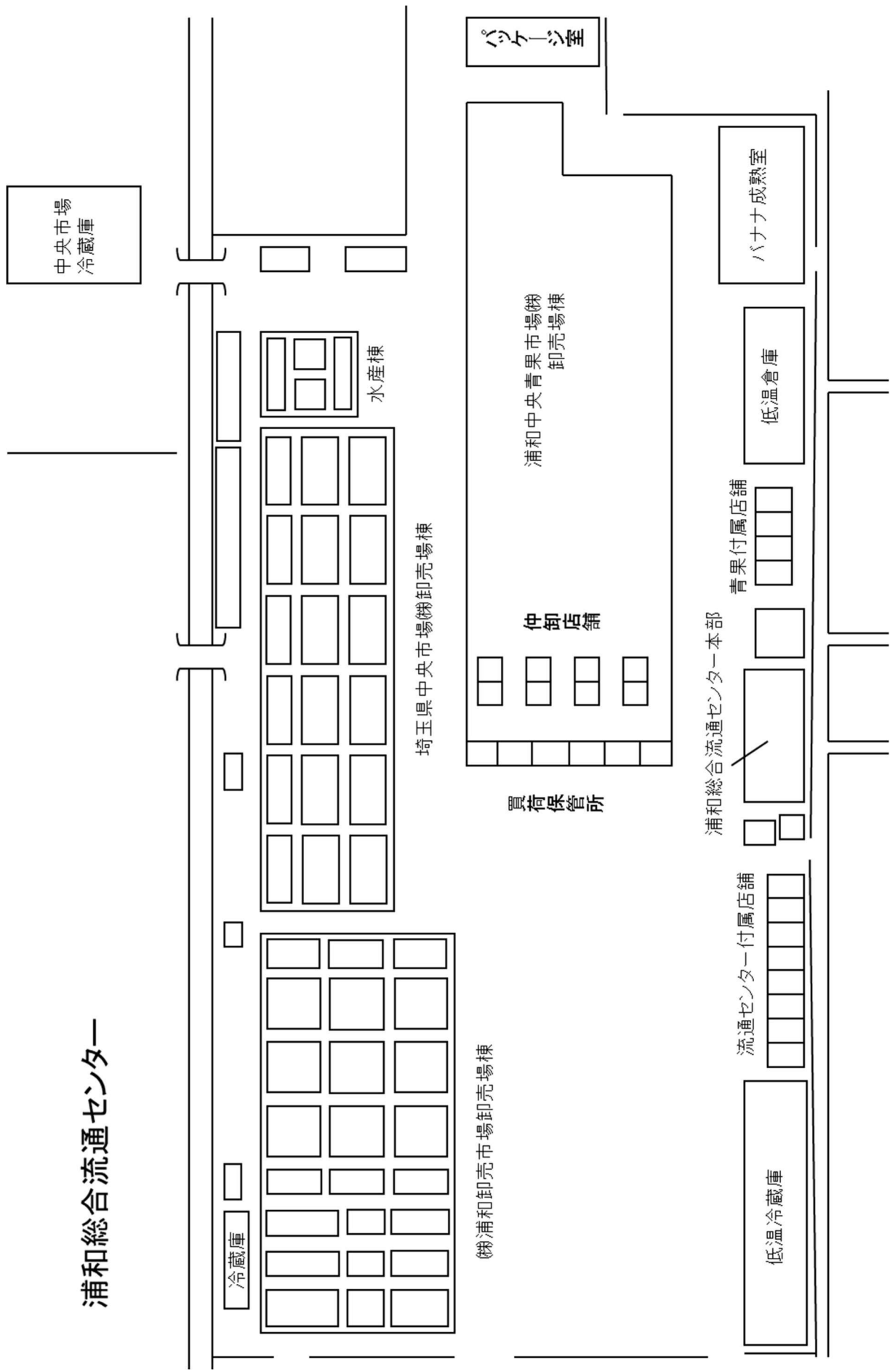
#### (2) 青果物関係

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3年度の取扱量の合計は139,776トンであり、昨年度より減少した(令和2年度取扱量:大宮52,148トン、浦和92,536トン、合計144,684トン)。

3 所掌卸売市場内施設配置図 (令和3年4月1日現在)



# 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	122	86	36		
監視対象業種数	245	166	79		
監視 ・ 調査	監視出動班数	161	115	46	
	監視出動人員	322	230	92	
	調査出動班数	4	2	2	
	調査出動人員	8	4	4	
	監視延べ施設数	4,771	3,161	1,610	
	調査延べ施設数	4	2	2	
	無許可営業発見数	2	2	0	
	違反施設発見数	14	6	8	
	違反食品等発見数	12	5	7	
検査 等	出動班数	55	47	8	
	収去等 出動人員	110	94	16	
	検体数	234	199	35	
	不適件数	0	0	0	
	現場 検査	日数	4	4	0
		従事延べ人員	8	8	0
		検体数	52	52	0
		不適件数	0	0	0
監視・収去出動日数	216	162	54		
通報・届出による違反食品等の数	3	2	1		
違反施設及び違反食品等の処理数	31	15	16		
行政処分等	行政処分等	0	0	0	
	通報等	3	2	1	
	始末書・口頭説諭等	28	13	15	
	その他	0	0	0	

第2 監視対象施設数 ※令和3年4月1日現在の法令規定に基づく

(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	9	8	1
	仕出屋・弁当屋	2	2	0
	その他	7	4	3
	小計	18	14	4
菓子（パンを含む）製造業	0	0	0	
魚介類販売業	63	47	16	
魚介類せり売り営業	2	2	0	
食品の冷凍又は冷蔵業	3	2	1	
喫茶店営業	0	0	0	
乳類販売業	8	5	3	
食肉処理業	3	2	1	
食肉販売業	15	8	7	
そうざい製造業	2	2	0	
氷雪販売業	2	1	1	
めん類製造業	1	1	0	
計	117	84	33	

(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	3	2	1
そうざい販売業	37	23	14
菓子販売業	14	10	4
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	4	4	0
上記以外の食品販売業	65	40	25
計	128	82	46

(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	3	2	1
食料品販売業	123	78	45
計	127	81	46

(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	122	86	36
監視対象業種数	245	166	79

第3 監視延施設数 ※令和3年4月1日現在の法令規定に基づく

(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	96
	その他	142
	小計	246
菓子（パンを含む）製造業		0
魚介類販売業		2,617
魚介類せり売り営業		104
食品の冷凍又は冷蔵業		150
喫茶店営業		0
乳類販売業		382
食肉処理業		143
食肉販売業		709
そうざい製造業		49
氷雪販売業		98
めん類製造業		48
計		4,546

(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		143
そうざい販売業		1,756
菓子販売業		672
器具・容器包装販売業		0
添加物販売業		140
野菜・果実販売業		196
上記以外の食品販売業		2,753
計		5,661

(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		48
魚介類加工業		95
食料品販売業		5,519
計		5,662

(4) 監視延施設数及び業種数

		総数
監視延施設数		4,771
監視延業種数		10,207

第4 食品等収去等検査集計表

検査項目	食品分類	項目延数	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	獣肉類の肉	獣肉類の内臓	鯨肉及び鯨肉製品	卵類
検体数		234	13	14	8	1	10	17			10		9	2	3	6	9	1		4
項目延数		16,421	215	176	8	2	101	2,358	0	0	325	0	194	64	93	238	447	46	0	184
食品添加物	甘味料	140					2	2			20		18	4	6	12				
	着色料	1,690					26	26			260		104	52	78	156				
	保存料	260					3	3			30		27	6	9	18				
	糊料	0																		
	漂白剤	5																		
	発色剤	15								5				2						
	酸化防止剤	45											45							
	防かび剤	62																		
	品質保持剤	4																		
	その他の食品添加物	0																		
微生物	細菌数	24		3		1	9	6												
	大腸菌群	37				1	9				10									
	E.coli	15		3				6												
	糞便系大腸菌群	0																		
	乳酸菌数	0																		
	クロストリジウム	2																		
	真菌類	0																		
	腸炎ビブリオ	16	1	7	8															
	黄色ブドウ球菌	6																		
	サルモネラ属菌	6																		
	カンピロバクター	0																		
	腸管出血性大腸菌	0																		
	ノロウイルス	0																		
	発育し得る微生物	10																		
	その他の微生物検査	2																		
汚染物	動物用医薬品	1,179	190	156			52	52								52	447	46		184
	酸価	5																		
	過酸化物価	5																		
	重金属	20																		
	残留農薬	12,815						2,263												
	PCB	0																		
	水銀化合物	0																		
	放射性物質	40	16																	
	有機スズ化合物	8	8																	
	その他の理化学検査	3																		
カビ毒	アフラトキシン	0																		
	その他のカビ毒	0																		
貝毒	麻痺性貝毒	7		7																
	下痢性貝毒	0																		
その他	その他	0																		



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						水雪	器具・容器包装等			その他の食品		
						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	割りばし		合成樹脂製容器	おもちゃ
			8				9		54			6	7	10			2	5			26
0	0	0	280	0	0	0	14	0	9,300	0	0	1,318	217	310	0	0	4	25	0	0	502
			16										14	20							26
			208										182	260							338
			24										21	30							89
																		5			
			8																		
												42						20			
							4														
																	2				3
			2														2				13
			6																		
				2																	
																					10
			2																		
							5														
							5														
																					20
									9,276			1,276									
									24												
																					3

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
発見・通報・届出								
第6条（不衛生食品等の販売等の禁止）	5	5		5		5		
第12条（添加物等の販売等の制限）								
第13条第2項（食品等の規格及び基準）								
第13条第3項（農薬等の一律残留基準）	2						2	2
食品衛生法違反								
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18条第3項（器具等のポジティブリスト）								
第20条（虚偽誇大な広告等の禁止）								
第51条第2項（公衆衛生上必要な措置）	14	6	8	14		14		
第54条（営業施設基準）								
第55条第1項（営業許可）	2	2		2		2		
第55条第3項（営業許可の条件）								
その他								
(小計)	23	13	8	21		21	2	2
衛生規範※								
その他								
条例および通知								
食品表示法第5条（衛生事項）	7		7	7		7		
その他								
(小計)	7		7	7		7		
合計	30	13	15	28		28	2	2
処理数	30	13	15	28		28	2	2
行政処分								
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)								
始末書等								
始末書								
報告書								
口頭指導等	28	13	15	28		28		
(小計)	28	13	15	28		28		
調査指導依頼								
その他								
現地調査指導等								
その他								
(小計)								
合計	28	13	15	28		28		

※ 衛生規範：令和3年6月1日付廃止

# 第 3 章

## 事業内容

## 第1 監視・指導

当係が所掌する2か所3卸売市場の食品関係営業施設122施設(245業種)に対し、延べ4,771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) 生かき(生食用むき身、生食用殻付、加熱調理用むき身)について

生かき(まがき)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、生食用のものにあつ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) ふぐについて

ふぐ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。

これらふぐ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ふぐについては種類の鑑別を、身欠きふぐについては表示等により種類の確認を行い、有毒ふぐ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ふぐ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舗で取り引きされている。

これらの仲卸店舗に対しては、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103号～108号] (第5章に掲載)

営業届出制度についての情報、アニサキスに係る情報、ヒスタミン食中毒に関する情報、鶏肉料理をはじめとするカンピロバクター食中毒の注意喚起、ノロウイルス食中毒の発生状況に基づく注意喚起及びふぐの取り扱い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、昨年度に引き続き本年度においても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 234 検体、延べ 16,421 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 3 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、卸売市場せり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 3 年度は 8 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)

No	検体	産地	放射性セシウム (Cs134,Cs137 の合計)
1	すずき	福島県	<3.9Bq/kg
2	かつお	宮城県	<1.7Bq/kg
3	するめいか	宮城県	<4.0Bq/kg
4	するめいか	宮城県	<3.2Bq/kg
5	ゆめかさご	茨城県	<8.6Bq/kg
6	まさば	千葉県	<3.9Bq/kg
7	むしがれい	茨城県	<4.4Bq/kg
8	まさば	千葉県	<4.8Bq/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

生食用かき 3 検体、生食用鮮魚介類 13 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 生食用かきの微生物検査

No	検体	産地	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 生食用鮮魚介類の微生物検査

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	ほや	宮城県	< 3.0/g
3	ほたて貝柱	宮城県	< 3.0/g
4	うに	北海道	< 3.0/g
5	ほや	宮城県	< 3.0/g
6	ほたて貝柱	宮城県	< 3.0/g
7	ほたて貝柱	宮城県	< 3.0/g
8	うに	北海道	< 3.0/g
9	うに	北海道	< 3.0/g
10	きびなご刺身	熊本県	< 3.0/g
11	ほや	宮城県	< 3.0/g
12	ほや	宮城県	< 3.0/g
13	うに	北海道	< 3.0/g

(3) 魚介類の貝毒検査

二枚貝 7 検体について、麻痺性貝毒検査を実施した。

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	麻痺性貝毒
1	あかがい	中国	2MU/g 未満
2	しじみ	島根県	2MU/g 未満
3	はまぐり	千葉県	2MU/g 未満
4	しじみ	茨城県	2MU/g 未満
5	はまぐり	千葉県	2MU/g 未満
6	あさり	熊本県	2MU/g 未満
7	かき	宮城県	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 (TBTO 及び TPT) の検査

No	検体	産地	TBTO	TPT
1	ひらめ	韓国	不検出	0.004ppm
2	まだい	熊本県	不検出	不検出
3	かんぱち	鹿児島県	不検出	0.007ppm
4	まだい	愛媛県	不検出	不検出

※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 残留動物用医薬品検査

No	検体	産地	残留動物用医薬品
1	ひらめ(49)	韓国	不検出
2	まだい(48)	熊本県	不検出
3	かんぱち(45)	鹿児島県	不検出
4	まだい(48)	愛媛県	不検出
5	生食用かき(52)	兵庫県	不検出
6	生食用かき(52)	宮城県	不検出
7	生食用かき(52)	宮城県	不検出

※検査項目詳細：36 ページ参照

(5) 魚介類加工品の理化学及び微生物検査

魚卵 2 検体、魚介乾製品（煮干含む） 9 検体、魚肉ねり製品 10 検体について添加物及び微生物検査を実施した。また、その他魚介類加工品 8 検体について添加物検査、3 検体について残留動物用医薬品検査を実施した。

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 魚卵の添加物検査

No	検体	着色料	甘味料	保存料	亜硝酸根
1	明太子	赤 3、赤 102、黄 5	不検出	不検出	0.0008g/kg
2	たらこ	赤 3、赤 102、黄 5	不検出	不検出	0.0009g/kg

※検査項目詳細：35 ページ参照

イ 魚介乾製品（煮干含む）の添加物検査

No	検体	着色料	甘味料	保存料	酸化防止剤
1	煮干	—	不検出	不検出	不検出
2	煮干	—	不検出	不検出	不検出
3	煮干	—	不検出	不検出	不検出
4	煮干	—	不検出	不検出	不検出
5	煮干	—	不検出	不検出	不検出
6	魚介乾製品	赤 102、黄 4	不検出	不検出	不検出
7	魚介乾製品	不検出	不検出	不検出	不検出
8	いかくん製品	不検出	不検出	ソルビン酸 1.3g/kg	不検出
9	魚介乾製品	不検出	不検出	不検出	不検出

※検査項目詳細：35 ページ参照

ウ 魚肉ねり製品の添加物及び微生物検査

No	検体	着色料	甘味料	保存料	亜硝酸根	大腸菌群
1	焼ちくわ	不検出	不検出	不検出	—	陰性
2	はんぺん	不検出	不検出	ソルビン酸 1.7g/kg	—	陰性
3	揚かまぼこ	不検出	不検出	不検出	—	陰性
4	揚かまぼこ	不検出	不検出	不検出	—	陰性
5	焼ちくわ	不検出	不検出	不検出	—	陰性
6	揚かまぼこ	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
7	揚かまぼこ	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
8	揚かまぼこ	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
9	焼ちくわ	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
10	揚かまぼこ	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性

※検査項目詳細：35 ページ参照

エ その他魚介類加工品の添加物検査

No	検体	着色料	甘味料	保存料
1	うなぎ蒲焼	不検出	不検出	不検出
2	うなぎ蒲焼	不検出	不検出	不検出
3	うなぎ蒲焼	不検出	不検出	不検出
4	魚介類加工品	不検出	不検出	不検出
5	魚介類加工品	黄4、黄5	不検出	不検出
6	魚介類加工品	不検出	不検出	不検出
7	魚介類加工品	不検出	不検出	不検出
8	魚介類加工品	不検出	不検出	不検出

※検査項目詳細：35 ページ参照

オ その他魚介類加工品の残留動物用医薬品検査

No.	検体 (検査項目数)	産地	残留動物用医薬品
1	うなぎ蒲焼(52)	中国	不検出
2	うなぎ蒲焼(52)	静岡県	不検出
3	うなぎ蒲焼(52)	中国	不検出

※検査項目詳細：36 ページ参照

## 2 野菜・果実類の検査

### (1) 野菜・果実の放射性物質検査

令和3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12検体の放射性物質検査を実施した。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	放射性セシウム (Cs134,Cs137の合計)
1	キャベツ	茨城県	<2.2Bq/kg
2	きゅうり	茨城県	<3.7Bq/kg
3	ピーマン	青森県	<5.0Bq/kg
4	なす	群馬県	<3.8Bq/kg
5	だいこん	青森県	<5.9Bq/kg
6	キャベツ	群馬県	<1.7Bq/kg
7	なす	群馬県	<4.8Bq/kg
8	ねぎ	茨城県	<4.6Bq/kg
9	キャベツ	神奈川県	<1.4Bq/kg
10	はくさい	茨城県	<1.7Bq/kg
11	ねぎ	茨城県	<5.3Bq/kg
12	かき菜	栃木県	<4.8Bq/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 42 検体について残留農薬検査を実施した。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 (検査項目数)	産地 (検体数)	残留農薬
1	えだまめ	群馬県(1)	不検出
2	(239)	山形県(1)	ジメトモルフ 0.13ppm
3	かぶ類の根 (227)	青森県(1)	不検出
4	かぶ類の葉 (214)	青森県(1)	テフルトリン 0.01ppm
5	かんしょ	茨城県(2)	不検出
6	(239)		不検出
7	キャベツ (228)	茨城県(1)	不検出
8		神奈川県(1)	不検出
9		群馬県(1)	チアメトキサム 0.02ppm
10	きゅうり (192)	千葉県(1)	不検出
11		茨城県(2)	不検出
12			ミクロブタニル 0.02ppm
13	埼玉県(1)	不検出	
14	こまつな (224)	福島県(2)	イミダクロプリド 0.03ppm
15			クレソキシムメチル 0.12ppm
16		群馬県(1)	クロチアニジン 0.14ppm
17			フルフェノクスロン 0.43ppm
		埼玉県(1)	アゾキシストロビン 0.71ppm
			フルフェノクスロン 0.38ppm
18	だいこん類の根	神奈川県(1)	不検出
19	(220)	千葉県(1)	不検出
20	トマト (234)	群馬県(1)	不検出
21		静岡県(2)	不検出
22			チアクロプリド 0.07ppm
			ルフェヌロン 0.01ppm

No	検体 (検査項目数)	産地 (検体数)	検出農薬
23		茨城県(1)	不検出
24			不検出
25	なす (228)	群馬県(3)	不検出
26			テブフェンピラド 0.02ppm イミダクロプリド 0.03ppm
27		高知県(1)	クロルフェナピル 0.02ppm
28	にんじん (217)	茨城県(1)	不検出
29		茨城県(1)	不検出
30	ねぎ (187)	群馬県(1)	不検出
31		山形県(1)	アゾキシストロビン 0.03ppm クロチアニジン 0.02ppm
32			不検出
33		茨城県(3)	フェンバレレート 0.05ppm イミダクロプリド 0.01ppm
34	はくさい (232)		ボスカリド 0.56ppm
35		群馬県(1)	イプロジオン 0.02ppm クロチアニジン 0.02ppm ボスカリド 0.02ppm
36		長野県(1)	チアメトキサム 0.02ppm
37	ブロッコリー (217)	埼玉県(1)	不検出
38		茨城県(1)	フルフェノクスロン 0.23ppm
39	ほうれんそう (236)	群馬県(2)	イミダクロプリド 0.43ppm フルフェノクスロン 0.69ppm
40			イミダクロプリド 0.48ppm クロチアニジン 0.13ppm フルフェノクスロン 0.08ppm
41	レタス (207)	茨城県(1)	不検出
42		長野県(1)	不検出

※検査項目詳細：37～39 ページ参照

イ 冷凍野菜の残留農薬検査

冷凍野菜 10 検体について残留農薬検査を実施した。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 (検査項目数)	産地 (検体数)	残留農薬
1	えだまめ (239)	中国(1)	不検出
2	かぼちゃ	中国(1)	不検出
3	(251)	北海道(1)	不検出
4	こまつな (224)	中国(1)	メトキシフェノジド 0.08pm
5	さといも類	中国(2)	不検出
6	(215)		不検出
7	とうもろこし (229)	北海道(1)	不検出
8	ブロッコリー (217)	エクアドル(1)	不検出
9	未成熟いんげん	タイ(2)	不検出
10	(211)		不検出

※検査項目詳細：37～39 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。

(ア) 残留農薬検査

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

No	検体 (検査項目数)	産地 (検体数)	残留農薬
1	レモン (225)	アメリカ(2)	ブプロフェジン 0.03ppm フェンプロパトリン 0.02ppm プロピコナゾール 0.72ppm イミダクロプリド 0.04ppm
2			フェンプロパトリン 0.01ppm イミダクロプリド 0.01ppm
3	オレンジ	アメリカ(2)	不検出
4	(200)		ピリプロキシフェン 0.02ppm
5	グレープフルーツ	南アフリカ(2)	ピラクロストロビン 0.03ppm
6	(213)		ピリプロキシフェン 0.01ppm

(イ) 防かび剤検査

No	検体	産地 (検体数)	防かび剤
1	レモン	アメリカ(2)	チアベンダゾール 0.0005g/kg イマザリル 0.0012g/kg アゾキシストロビン 0.0006g/kg フルジオキシニル 0.0008g/kg
2			チアベンダゾール 0.0002g/kg イマザリル 0.0025g/kg フルジオキシニル 0.0020g/kg
3	オレンジ	アメリカ(2)	チアベンダゾール 0.0016g/kg イマザリル 0.0017g/kg
4			チアベンダゾール 0.0018g/kg イマザリル 0.0012g/kg
5	グレープフルーツ	南アフリカ(2)	チアベンダゾール 0.0016g/kg イマザリル 0.0013g/kg
6			チアベンダゾール 0.0013g/kg イマザリル 0.0024g/kg

※検査項目詳細：35、37～39 ページ参照



(3) 野菜類漬物の理化学検査

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)

No	検体	着色料	甘味料	保存料
1	しょう油漬	赤 102 赤 106	不検出	不検出
2	しょう油漬	赤 102 黄 4 黄 5	サッカリンナトリウム 0.82g/kg	ソルビン酸 0.76g/kg
3	しょう油漬	赤 102 赤 106 黄 4	不検出	不検出
4	たくあん漬	不検出	不検出	不検出
5	しょう油漬	赤 102 赤 106 黄 4 黄 5	不検出	ソルビン酸 0.29g/kg
6	みそ漬	赤 102 赤 106 黄 4 黄 5	不検出	ソルビン酸 0.70g/kg
7	酢漬	赤 102	不検出	ソルビン酸 0.22g/kg
8	酢漬	赤 106	不検出	ソルビン酸 0.25g/kg
9	しょう油漬	黄 4 黄 5	不検出	ソルビン酸 0.27g/kg
10	たくあん漬	黄 4	サッカリンナトリウム 0.45g/kg	ソルビン酸 0.20g/kg

※検査項目詳細：35 ページ参照

### 3 その他の食品等の検査

#### (1) 食肉の理化学検査

食肉 10 検体について残留動物用医薬品検査を実施した。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 (検査項目数)	産地	残留動物用医薬品
1	鶏の筋肉 (51)	青森県	不検出
2	鶏の筋肉 (51)	青森県	不検出
3	鶏の筋肉 (51)	佐賀県	不検出
4	鶏の砂肝 (46)	岩手県	不検出
5	鶏の筋肉 (51)	佐賀県	不検出
6	豚の筋肉 (47)	埼玉県	不検出
7	牛の筋肉 (51)	埼玉県	不検出
8	牛の筋肉 (51)	埼玉県	不検出
9	豚の筋肉 (47)	埼玉県	不検出
10	豚の筋肉 (47)	埼玉県	不検出

※検査項目詳細：36 ページ参照

(2) 食肉製品の微生物及び理化学検査

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

No	検体	黄色ブドウ球菌	E.coli	大腸菌群	クロストリジウム属菌	サルモネラ属菌	リステリア・モノサイトゲネス
1	加熱後包装食肉製品	0/g	陰性	—	—	陰性/25g	—
2	加熱後包装食肉製品	0/g	陰性	—	—	陰性/25g	—
3	加熱後包装食肉製品	0/g	陰性	—	—	陰性/25g	—
4	包装後加熱食肉製品	—	—	陰性	30 未満/g	—	—
5	加熱後包装食肉製品	0/g	陰性	—	—	陰性/25g	—
6	非加熱食肉製品	0/g	10 以下/g	—	—	陰性/25g	100 以下/g
7	包装後加熱食肉製品	—	—	陰性	30 未満/g	—	—
8	非加熱食肉製品	0/g	10 以下/g	—	—	陰性/25g	100 以下/g

イ 添加物検査

No	検体	保存料	甘味料	着色料	亜硝酸根
1	加熱後包装食肉製品	不検出	不検出	不検出	0.007g/kg
2	加熱後包装食肉製品	不検出	不検出	不検出	0.011g/kg
3	加熱後包装食肉製品	不検出	不検出	不検出	0.021g/kg
4	包装後加熱食肉製品	ソルビン酸 1.2g/kg	不検出	不検出	0.029g/kg
5	加熱後包装食肉製品	不検出	不検出	不検出	0.023g/kg
6	非加熱食肉製品	ソルビン酸 0.91g/kg	不検出	不検出	0.007g/kg
7	包装後加熱食肉製品	不検出	不検出	不検出	0.011g/kg
8	非加熱食肉製品	不検出	不検出	不検出	0.007g/kg

※検査項目詳細：35 ページ参照

(3) 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)

No	検体	保存料	甘味料	着色料	重金属 (ヒ素、鉛)	大腸菌群
1	清涼飲料水	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
2	清涼飲料水	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
3	清涼飲料水	不検出	アセスルファムカリウム 0.05g/kg	不検出	不検出	陰性
4	清涼飲料水	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
5	清涼飲料水	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
6	清涼飲料水	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
7	清涼飲料水	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
8	清涼飲料水	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
9	清涼飲料水	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
10	清涼飲料水	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性

※検査項目詳細：35 ページ参照

(4) そうざいの理化学検査

そうざい 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)

No	検体	保存料	甘味料	着色料
1	煮物 (野菜類加工品)	不検出	不検出	不検出
2	煮物 (野菜類加工品)	不検出	不検出	不検出
3	あえ物 (野菜類加工品)	不検出	不検出	不検出
4	あえ物 (野菜類加工品)	不検出	不検出	不検出
5	煮物 (魚介類加工品)	不検出	不検出	不検出
6	煮物 (野菜類加工品)	不検出	不検出	不検出
7	煮物 (魚介類加工品)	不検出	不検出	不検出
8	煮物 (魚介類加工品)	不検出	不検出	不検出
9	煮物 (野菜類加工品)	不検出	不検出	黄 4、青 1
10	煮物 (野菜類加工品)	不検出	不検出	不検出

※検査項目詳細：35 ページ参照

(5) アイスクリーム類の微生物及び理化学検査

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)

No	検体	保存料	甘味料	着色料	細菌数	大腸菌群
1	アイスマルク	不検出	不検出	不検出	< 300/g	陰性
2	アイスマルク	不検出	不検出	不検出	< 300/g	陰性
3	ラクトアイス	不検出	不検出	不検出	< 300/g	陰性

※検査項目詳細：35 ページ参照

(6) 生めんの理化学検査

生めん 4 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)

No	検体	プロピレングリコール
1	生中華めん	0.71%
2	生中華めん	0.90%
3	生中華めん	0.67%
4	生中華めん	0.73%

(7) その他の食品の微生物検査

冷凍食品 16 検体、氷雪 2 検体、容器包装詰加圧加熱殺菌食品 10 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

No	検体	細菌数	E.coli	大腸菌群
1	凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	< 3,000/g	陰性	—
2	無加熱摂取冷凍食品	< 3,000/g	—	陰性
3	凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	< 3,000/g	—	陰性
4	凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	< 3,000/g	—	陰性
5	凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	< 3,000/g	—	陰性
6	凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	< 3,000/g	陰性	—
7	凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	< 3,000/g	—	陰性
8	凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	< 3,000/g	—	陰性
9	凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	< 3,000/g	—	陰性
10	凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	< 3,000/g	陰性	—
11	凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	< 3,000/g	陰性	—
12	凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	< 3,000/g	—	陰性
13	凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	< 3,000/g	陰性	—
14	凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	< 3,000/g	陰性	—
15	凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	< 3,000/g	—	陰性
16	凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	< 3,000/g	—	陰性

イ 氷雪の微生物検査

No	検体	細菌数	大腸菌群
1	氷雪	< 30/ml	陰性
2	氷雪	< 30/ml	陰性

ウ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の微生物検査

No	検体	発育し得る微生物
1	レトルトパウチ食品	陰性
2	レトルトパウチ食品	陰性
3	レトルトパウチ食品	陰性
4	レトルトパウチ食品	陰性
5	レトルトパウチ食品	陰性
6	レトルトパウチ食品	陰性
7	レトルトパウチ食品	陰性
8	レトルトパウチ食品	陰性
9	レトルトパウチ食品	陰性
10	レトルトパウチ食品	陰性

(8)その他の食品の理化学検査

鶏卵4検体、寒天3検体、即席めん類5検体、割りばし5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

No	検体 (検査項目数)	産地	残留動物用医薬品
1	鶏の卵 (46)	岩手県	不検出
2	鶏の卵 (46)	国産	不検出
3	鶏の卵 (46)	青森県	不検出
4	鶏の卵 (46)	岩手県	不検出

※検査項目詳細：36 ページ参照

イ 寒天の理化学検査

No	検体	ホウ酸
1	粉末寒天	0.33g/kg
2	粉末寒天	0.33g/kg
3	粉末寒天	0.13g/kg

ウ 即席めん類の理化学検査

No	検体	酸価	過酸化物質
1	即席めん	0.68	5.6meq/kg
2	即席めん	0.14	8.0meq/kg
3	即席めん	0.21	6.3meq/kg
4	即席めん	0.28	7.2meq/kg
5	即席めん	0.43	6.3meq/kg

エ 割りばしの理化学検査

No	検体	漂白剤 (二酸化硫黄・亜硫酸塩類)	防かび剤 (OPP,TBZ,DP,イマザリル)
1	割りばし	不検出	不検出
2	割りばし	不検出	不検出
3	割りばし	0.36mg/1膳	不検出
4	割りばし	不検出	不検出
5	割りばし	不検出	不検出



#### 4 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、卸売市場せり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。

##### (1) 活魚水槽水の腸炎ビブリオ汚染実態調査

卸売業者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3年7月、8月

検査機関：市場監視係(水温及び塩分濃度)

さいたま市健康科学研究センター（腸炎ビブリオ最確数）

水槽名	検査項目	7月	8月
仕分け水槽	水温 (°C)	17.1	16.1
	塩分濃度 (%)	3.0	2.8
	腸炎ビブリオ最確数	3 未満/100mL	3 未満/100mL
新水槽	水温 (°C)	15.9	15.1
	塩分濃度 (%)	3.0	2.8
	腸炎ビブリオ最確数	3 未満/100mL	3 未満/100mL
せり用水槽 1	水温 (°C)	17.2	16.2
	塩分濃度 (%)	3.0	2.8
	腸炎ビブリオ最確数	3 未満/100mL	3 未満/100mL
せり用水槽 2	水温 (°C)	16.6	16.2
	塩分濃度 (%)	3.0	2.8
	腸炎ビブリオ最確数	3 未満/100mL	3 未満/100mL
仲卸用水槽	水温 (°C)	21.8	20.6
	塩分濃度 (%)	1.8	2.8
	腸炎ビブリオ最確数	3 未満/100mL	3 未満/100mL

卸売業者所有

##### (2) 卸売市場せり場の衛生実態調査

監視指導の一環として、マグロ低温せり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3年10月、令和4年2月

検体採取場所：マグロ低温せり場内の床、マグロ台、石鹼ポンプヘッド等 21 か所

検体数：計 42 検体

項目：細菌数、大腸菌群

## 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3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3年4月1日時点

令和3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3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 16 件及び違反食品等 12 件を発見した。

#### 1 違反施設等

違反条項	違反内容	総数	大宮	浦和	措置
法第 51 条第 2 項	公衆衛生上必要な措置	14	6	8	口頭指導
法第 55 条第 1 項	無許可営業	2	2	0	口頭指導
合 計		16	8	8	

#### 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	5	5	0	口頭指導
食品表示法第 5 条 (衛生事項)	無表示等	7	0	7	口頭指導
合 計		12	5	7	

##### (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

# 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3年7月26日作成

## 営業届出制度の創設

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した。**

## 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が、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。(詳しくは裏面参照)
- ★営業届出制度は令和3年6月1日から始まっています。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。
- ★営業の届出は**保健所窓口での提出とインターネットを用いた食品衛生申請等システムへの入力**の2つの方法があります。  
(厚労省パンフレット参照)

### 【届出に必要な情報】

- 届出者の氏名、生年月日、住所  
(法人の場合は法人名、代表者名、所在地)
- 施設の所在地、屋号
- 営業の形態、主な取扱食品等
- 食品衛生責任者  
(受講した講習会の種類、講習会名、受講年月日等)  
※保健所窓口で届出する場合は、食品衛生責任者の資格を証する書類(コピーも可)を持参頂くことをお勧めします。

あなたの施設の営業の形態(業種)は\_\_\_\_\_になります。



# 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。



## 食品衛生責任者の資格を取得するには？

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課程を修了すると、食品衛生責任者の要件を満たすことができます。1日講習を受ける「集合会場型講習会」とパソコンを用いた6時間の「eラーニング講習会」があります。詳しい情報は、一般社団法人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

※他都道府県知事等が行う講習会等を受講することも可能です。

発行:さいたま市保健所 食品衛生課 市場監視係

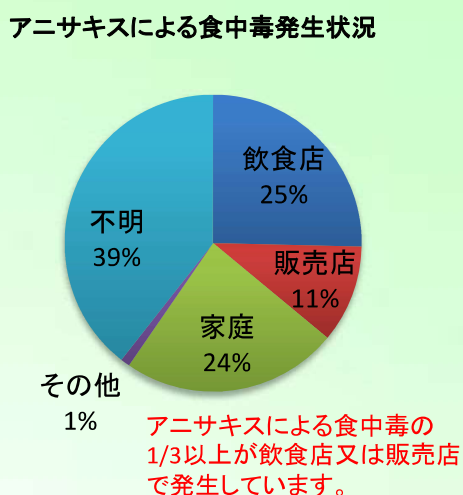
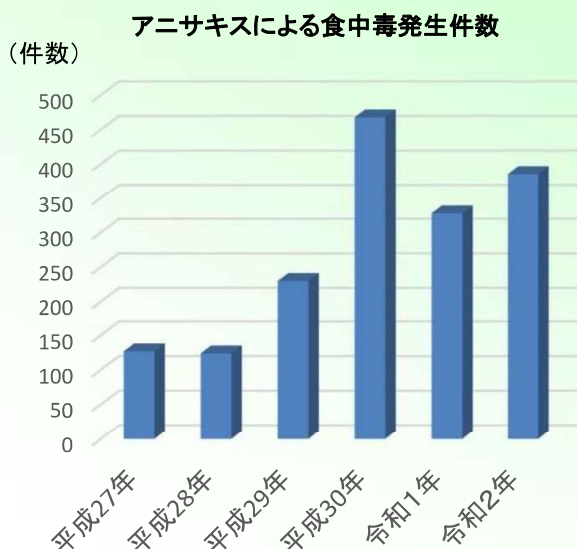
Tel:048-662-7575

Fax:048-652-1536

## アニサキスによる食中毒を予防しましょう！



生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が増加しています！！



厚生労働省統計資料より

### 食中毒の症状

#### 【急性胃アニサキス症】

アニサキスが寄生している生鮮魚介類を食べた後、数～十数時間後に、激しいみぞおちの痛み、悪心、嘔吐。  
※アニサキスによる食中毒の多くは、急性胃アニサキス症です。

#### 【急性腸アニサキス症】

食後、十数時間後以降に、激しい下腹部の痛みなど。

### 原因

アニサキスが寄生している生鮮魚介類を生で食べることで、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。



## アニサキス の特徴

- ◆ 寄生虫（線虫類）
- ◆ 約2cm～3cmで、白色の少し太い糸状
- ◆ 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・サケ・イカなど



## 予防方法

- ◆ **新鮮**な魚を選び、速やかに内臓を取り除く

※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。

- ◆ **目視**で確認して、アニサキスを除去する



- ◆ **冷凍**する  
(-20℃で24時間以上)

- ◆ **加熱**する  
(70℃以上または60℃で1分)

※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬、しょうゆやわさびでは、アニサキスは**死滅しません**。



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



## ヒスタミン食中毒について

令和3年9月、都内の保育園でさんまの梅味噌焼きを原因食品とするヒスタミンによる食中毒が発生し、17名の園児が顔面紅潮等の症状を呈しました。

### ヒスタミン食中毒とは・・・

ヒスタミンという化学物質を大量に摂取することによって発症するアレルギー様の食中毒です。

#### 症状

- ・食べた直後～30分位で、顔面、特に口の周りや耳たぶが赤くなったり、頭痛、じんま疹、発熱などの症状を呈する。
- ・重症になることは少なく、大体6～10時間程で回復する。

#### 原因

ヒスタミンを多く含む食品を食べることにより起こる。

食品中に含まれるヒスチジン(アミノ酸の一種)に、ヒスタミン産生菌の酵素が作用し、分解されることによりできる化学物質

マグロ、カジキ、サバ、サンマ、カツオ等の赤身魚やその加工品に多く含まれる

ヒスチジンが多く含まれる食品を不適切な管理をすることで食品に付いたヒスタミン産生菌が増殖し、ヒスタミンが生成される。

ヒスチジン



ヒスタミン



不適切な管理

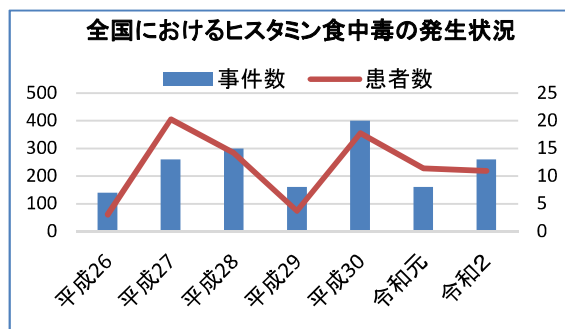
- 常温に放置
- 冷蔵での長期保存 など



食中毒

## ヒスタミン食中毒の発生状況

ヒスタミン食中毒は毎年10件前後、全国で発生しています。重症になることが少なく、すぐに回復する事が多いため、食中毒としての届出は少ないものの家庭などでの小規模な事例は多発していると思われます。



※厚生労働省HPより

## ヒスタミンの特徴

### ◎ 加熱しても壊れない！

熱に安定しているため、煮ても焼いても分解されることはありません。

### ◎ 低温でも産生される！

0～10℃で保存していても、ヒスタミンが産生されることがあります。  
長期保存する場合は冷凍しましょう！

### ◎ 冷凍中は増えないが、解凍すると増える！

ヒスチジンをヒスタミンに変える酵素は冷凍状態だと働きませんが、冷蔵温度帯では活性があり、解凍後急速にヒスタミンの生成が進むという報告があります。

### ◎ 臭いや見た目の変化がない！

ヒスタミンが食品中で産生されても、外見の変化や腐敗臭はありません。しかし、ヒスタミンが大量に産生されていると、食べた時に舌や唇がピリピリすることがあります。

ピリピリしたら、食べるのをやめましょう！

## ヒスタミン食中毒予防のポイント

### ◎ 原材料から喫食までの一貫した低温管理

赤身魚や、その加工品(つみれ、干物等)の陳列時は  
トロ箱に必ず氷を入れましょう！

### ◎ 常温解凍しない

冷蔵庫で解凍し、凍結と解凍の繰り返しは避けてください！

### ◎ 常温や冷蔵で長時間放置しない

常温での放置は絶対しない！  
冷蔵でも長期保存でヒスタミンが産生されることがあります。

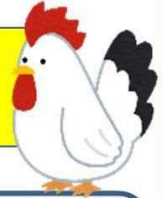
発行：さいたま市保健所 食品衛生課 市場監視係

Tel:048-662-7575

Fax:048-652-1536



## 鶏肉料理による食中毒について



近年、鶏肉料理を加熱不十分で提供したり、加熱用の鶏肉を非加熱で提供した事によるカンピロバクター食中毒が多発しています。

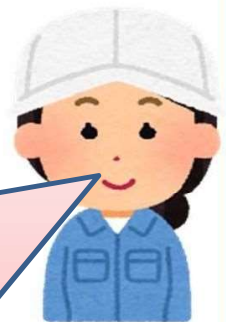
### 「カンピロバクター」って何？



鶏や牛のお腹の中にいる菌で、他の食中毒菌に比べて、少ない菌数でも食中毒になる場合があります。また、この菌は熱や乾燥に弱い特性を持っています。

### 【保健所からのお願い】

鶏肉の販売時には、加熱が必要である旨(例:「加熱用」等)、表示や伝票に記載して、確実に情報を伝えて下さい。



## ご存知ですか？

- カンピロバクターは、もともと鶏や牛のお腹の中にいる菌なので、新鮮な肉にも付着している場合があります！！
- カンピロバクターは、冷凍しても完全には死にません！！解凍すると再び活動を始めます。

じゃあ、ど～すればいいの？

中心温度 75℃、1分の加熱で死滅します。



75℃、1分

## これも重要！！

手指や調理器具についたカンピロバクターが他の食品を汚染してしまう**2次汚染**にも注意しましょう。

鶏肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱うようにしましょう。また、鶏肉に触れた調理器具等は使用后、しっかりと洗浄・消毒を行って、2次汚染を防ぎましょう。

鶏肉はしっかり火を通して(75℃、1分)、おいしく食べよう！！  
手洗いや器具の洗浄・消毒も重要です！！



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

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、  
12月～3月に急増しています！！



ノロウイルスによる月別食中毒発生件数  
(平成27年度～令和1年度の平均発生件数)



厚生労働省統計資料を基に作成

## 感染経路

### 【食品からの感染】

- ・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

### 【人からの感染】

- ・感染者の糞便や嘔吐物からの二次感染
- ・家庭や施設内等での飛沫等による感染



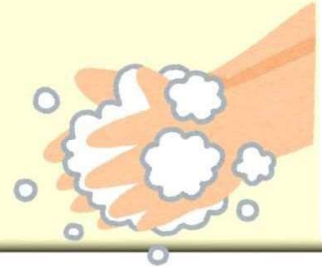


## ノロウイルス食中毒の予防ポイント

### ◆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



### ◆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』しましょう
- ・ 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



## 要 注 意 !!

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が原因となる事例が多くなっています。

### 作業従事者からの二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.6

令和 4年 1月11日作成

## ふぐによる食中毒にご注意ください

ふぐの有毒部位を喫食することによる食中毒事件は、毎年発生しています



### ふぐによる食中毒発生状況

(厚生労働省統計資料を一部抜粋・編集)



※2021年11月30日までに厚生労働省に報告のあった事例



## 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

# ふぐの可食部位一覧表

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

科名	種類（種名）	部位		
		筋肉	皮	精巣
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	○	○	○
	ヒトツラハリセンボン	○	○	○
	ネズミフグ	○	○	○
ハコフグ科	ハコフグ	○	×	○

※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。

・○は可食部位。

・筋肉には骨を、皮にはヒレを含む

表中の×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、精巣を含む）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。

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

令和5年1月  
市場衛生年報 令和3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