

平成 30 年 5 月 22 日

埼玉県保健医療部食品安全課

平成 29 年度埼玉県食品衛生監視指導計画実施結果について

I 実施結果の公表について

食品衛生法に基づき「平成 29 年度埼玉県食品衛生監視指導計画」を定め、本県の特徴に沿った食品事業者等への監視指導、検査、食中毒予防対策等を実施し、結果を取りまとめましたので公表します。

II 監視指導の実施体制

1 適用区域及び期間

さいたま市(政令指定都市)、川越市及び越谷市(中核市)を除く県の区域(以下「県内」という。)において、平成 29 年 4 月 1 日から平成 30 年 3 月 31 日まで実施しました。

2 実施機関

	監視指導	試験検査
食品関係施設	食品安全課 保健所生活衛生・薬事担当(13 所) 保健所食品監視担当(4 所)	衛生研究所 食肉衛生検査センター
と畜場・食鳥処理場	食肉衛生検査センター	食肉衛生検査センター

3 関係機関との連携確保

(1) 厚生労働省、消費者庁及び農林水産省との連携

ア 平時から連携し、特に夏の腸管出血性大腸菌 O157 の事案にあつては、速やかに厚生労働省に通報し、必要に応じて関係する自治体と連携して対応を図りました。

イ 平成 30 年 4 月の川口市の中核市(保健所設置市)へ移行に際し、研修生の受け入れや技術的な助言を積極的に実施し、食品衛生行政の円滑な移行を推進しました。

(2) 他部局との連携

部 局	内 容
農林部	残留農薬や残留動物用医薬品等の食の安全に係る問題
農林部・県民生活部	食品等の表示に係る問題
警察本部	食品テロ
埼玉県健康食品対策連絡協議会(薬務課等)	健康食品による危害等の防止

(3) 一般社団法人埼玉県食品衛生協会との連携

製品、検便等の自主検査や、正しい食中毒知識の普及啓発について連携を図りました。

4 試験検査実施機関の体制の整備(信頼性の確保・情報の共有及び検査技術の向上)

試験検査の実施機関は、検査又は試験に関する事務の管理に係る規定(GLP)を定め、試験検査の信頼性確保を図りました。また、内部点検、内部精度管理及び外部精度管理の定期的な受検等を実施すると

ともに、これらの結果を検証し、実施機関の技術向上及び信頼性確保に取り組みました。

	回数	主な内容
内部点検	60	機械・器具の管理、試験品の取扱い及び検査実施方法等についての点検
内部精度管理	13	検査責任者が実施する検査担当者の技術精度を確保する検査
外部精度管理	13	外部機関が実施する検査機関の技術精度を確保する検査
連絡会議	1	試験検査に関する情報を共有及び検査員等の関係職員の技術研修

III 重点的に監視指導を実施する項目

1 食中毒防止対策

(1) 過去食中毒の発生状況

病因物質		29年度	28年度	27年度	26年度	25年度
ウイルス	ノロウイルス	4	2	11	14	14
	サポウイルス	0	0	0	0	2
細菌	カンピロバクター	7	8	6	6	1
	腸管出血性大腸菌 O157	2	0	0	2	0
	黄色ブドウ球菌	0	0	0	0	1
	腸炎ビブリオ	0	1	0	0	0
	サルモネラ属菌	0	1	0	0	0
	ウエルシュ菌	0	2	1	0	0
寄生虫	アニサキス	2	1	1	1	1
	クドア	0	1	0	1	0
自然毒	毒キノコ	0	0	0	1	2
	有毒植物	0	0	3	0	0
化学物質	ヒスタミン	0	0	1	0	1
不明		1	0	0	0	0
合計		16	16	23	25	22

(2) 平成 29 年度における食中毒の発生状況

	発生日	管轄保健所	原因食品(推定含む)	病因物質	原因施設種別	行政処分
1	4月1日	鴻巣	不明	カンピロバクター	不明	—
2	4月29日	鴻巣	養殖ヒラメの刺身(韓国済州島産)	不明	不明	—
3	5月9日	狭山	白レバー(加熱不十分)あり	カンピロバクター	飲食店	停止3日
4	6月29日	熊谷	キンメダイの刺身	アニサキス	販売店	停止2日
5	7月16日	加須	焼き鳥レバー、ささみタタキ	カンピロバクター	飲食店	停止3日
6	7月20日	草加	サバの刺身	アニサキス	家庭	なし
7	7月21日	川口	仕出し弁当	ノロウイルス	仕出し弁当店	停止3日
8	7月22日	川口	宴会料理	カンピロバクター	飲食店	停止2日
9	8月11日	熊谷	ポテトサラダ	腸管出血性大腸菌	製造所	停止3日
10	9月6日	狭山	ローストビーフ、和風ロースト握り、焼肉盛合せ	腸管出血性大腸菌	飲食店	停止3日
11	10月1日	草加	未加熱または加熱不十分な鶏肉(鶏刺し(レバー、ズリ、ハツ、ささみ、むね)、特製サラダ)	カンピロバクター	飲食店	停止3日
12	12月18日	幸手	仕出し弁当	ノロウイルス	仕出し弁当店	停止3日
13	1月20日	本庄	宴会料理	ノロウイルス	飲食店	停止3日
14	2月28日	狭山	白レバー串	カンピロバクター	飲食店	停止3日
15	3月27日	鴻巣	生ガキ	ノロウイルス	飲食店	停止3日
16	3月27日	朝霞	不明	カンピロバクター	不明	—

(3) 重点監視項目の実績について

次の事項に重点を置いた対策を行いました。また、食中毒予防パンフレットやリーフレットを作成し、各講習会やホームページを活用して配布するとともに、関係団体にも協力を依頼し、食品等事業者及び消費者に向けた情報提供を行いました。

ア ノロウイルス対策

イ カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌対策

ウ 野生鳥獣肉(ジビエ)対策

エ その他の対策(寄生虫対策・イベント等における対策・自然毒対策)

	部数等	内 容
食中毒追放計画 2017	55,000 部	食中毒予防全般のパンフレット
知って防ごうノロウイルス食中毒	65,000 部	ノロウイルス食中毒予防啓発リーフレット
生で食べると危険です	90,000 部	生の肉等、加熱を要する食品の加熱不十分な喫食の危険性の啓発リーフレット
広報誌等への掲載	56 媒体	彩の国だより、市町村広報誌の他、モーニングスクエア(NACK5)、懸垂幕等による食中毒予防啓発
衛生講習会(食品等事業者向け)	432 回 13,342 人	保健所等が実施した講習会
衛生講習会(消費者向け)	301 回 6,017 人	

2 食品表示対策

平成 32 年度の加工食品表示の完全施行に向け、「表示等に関する監視指導の強化」「食品営業者への周知・指導」「関係機関と連携した対応の強化」に重点を置き、次のとおり立入等を行いました。

	分 類	実施数
立入検査	生鮮食品	3,880 件
	加工食品	7,987 件
収去検査	生鮮食品	25 件
	加工食品	703 件
報告徴収	生鮮食品	0 件
	加工食品	6 件
物件提出要求		0 件
指導件数(指示・公表)		0 件
指導件数 (法に基づかないもの助言等)	生鮮食品(農産物)	1 件
	生鮮食品(畜産物)	16 件
	生鮮食品(水産物)	0 件
	加工食品(農産物)	16 件
	加工食品(畜産物)	12 件
	加工食品(水産物)	3 件
	加工食品(その他)	96 件

- 3 輸入食品対策の強化 : 後述(IV 監視指導の実施に関する基本方針参照)
- 4 HACCP に基づく衛生管理の導入支援 : 後述(VII 食品衛生自主管理の推進と体制の確立)
- 5 食の安全・安心人材育成の推進 : 後述(VIII 県民参画・リスクコミュニケーションの実施と情報提供)

IV 監視指導の実施に関する基本方針

1 食品安全課、保健所が実施した監視指導結果

過去の指導状況や食中毒等食品による事故発生のリスクを踏まえ施設を6つの監視対象群に分類し、最重点監視対象項目(次表)と定め効果的な監視指導を実施しました。

監視対象群	項目	細目	監視指導実施数
違反等施設	食中毒等で行政処分を受けた施設		44
	規格基準違反等が確認された施設及び食中毒等疑いがあった施設※1		38
流通・大規模施設	卸売市場(仲卸及び食品を取扱う関連店舗のない卸売市場を除く)内の食品関連施設		3,228
	指定※2・大規模製造施設		708
肉の生食・ジビエ	生又は加熱不十分な食肉等を提供・販売する施設	飲食店営業	426
		食肉販売業	60
	野生鳥獣肉を取扱う施設	飲食店営業	27
		食肉処理業	16
農畜水産物	つけ物製造業施設		86
	輸出畜水産物等の関連施設※4		10
	食肉処理業(野生鳥獣を取扱う施設以外の施設)		113
	農産物直売所等※5		665
特定集団施設※3	社会福祉施設等	老人福祉施設等	1,593
		障害者支援施設等	140
		児童福祉施設	28
		その他	9
	学校給食指定工場・給食センター		62
	病院・有床診療所		254
	乳幼児施設	幼稚園・保育所・こども園等	1,249
	事業所		139
	学校等(自校式)	義務教育普通学級	77
		特別支援学校	1
		学童・その他の学校	9
	子ども食堂		29
	その他		158
	小計：特定集団施設		3,748
その他	居酒屋等		1,675
	その他		43,792
小計：最重点監視対象項目			2,141
合計			54,636

最重点監視対象項目

※1 前年度違反又は自主回収があった施設及び食中毒疑いがあった施設

※2 乳処理施設等のように、食品衛生上の重要な管理点が多く、製造工程を監視する必要がある施設 及び 規模は小さくても他の食品の原材料となり、広域又は大量に流通する添加物製造施設等のように、ひとたび事故が起こると社会的影響の大きい施設

※3 高齢者や乳幼児等ひとたび食中毒菌等に感染すると生命身体への影響が著しく大きい喫食者に対し飲食物を提供する施設

※4 対輸出国との二国間協議により取扱要領で定められた取扱施設(と畜場を除く 平成28年12月1日現在:対米輸出水産食品加工施設、対中国輸出水産食品の登録施設、対中国輸出乳及び乳製品取扱い施設、対マカオ輸出牛肉取扱施設、対アラブ首長国連邦輸出牛肉取扱施設、対タイ輸出食肉取扱施設、対カタル輸出牛肉取扱施設、対バーレーン輸出牛肉取扱施設、対ミャンマー輸出牛肉取扱施設、対ベトナム輸出食肉登録施設、対香港輸出食肉取扱施設)

※5 道の駅等の農産物直売所・観光地販売所のうち、地域で製造加工された多種の製品の取り扱いがある施設

2 食肉衛生検査センターが実施した監視指導結果

(1) 監視対象施設及び実施回数

と畜検査員及び食鳥検査員により次のとおり監視指導を行いました。

対象施設	施設数	実施回数
と畜場	5	1,252
大規模食鳥処理場	1	293
生鳥を扱う認定小規模食鳥処理場	7	42
生鳥を扱わない認定小規模食鳥処理場	30	94
届出食肉販売業施設	7	28
認定小規模食鳥処理場(食鳥処理場休止届の届出があった施設)	19	19
輸出食肉関連施設 [※]	7	10

※ 対輸出国との二国間協議により取扱要領で定められた取扱施設(と畜場 平成28年12月1日現在:対マカオ輸出牛肉取扱施設、対アラブ首長国連邦輸出牛肉取扱施設、対タイ輸出牛肉取扱施設、対カタル輸出牛肉処理施設、対バーレーン輸出牛肉取扱施設、対ミャンマー輸出牛肉取扱施設、対ベトナム輸出食肉登録施設、対香港輸出食肉取扱施設)

V 食品等の検査に関する基本方針

1 検査対象食品及び検査項目と検査予定数

県内の食品製造施設や販売施設において採取した食品について検査を実施しました。

(1) 検査実数

ア 衛生研究所、食肉衛生検査センターにおける検査実数

検査項目	主な検体の内容	検査計画	検査実数		不適等数 (⁽¹⁾)は農薬取締法 によるもの
			検体数	項目数	
国内産食品		1,820	1,777	48,988	8
微生物検査	弁当・そうざい等	1,000	925	2,897	8
理化学検査		820	852	46,091	
残留農薬	県内農産物等	260	260	39,367	(4)
(スクリーニング検査)	県内農産物	200	200	30,635	(3)
食品添加物	加工食品等	30	50	368	
動物用医薬品	畜水産物	170	155	5,850	
アレルギー物質	加工食品等	300	306	328	
放射性物質	農畜水産物	50	53	106	
その他	県産米カドミウム検査等	10	28	72	
輸入食品		520	519	12,619	
微生物検査	加工食品等	50	57	101	
理化学検査		470	462	12,518	1
残留農薬	農産物	50	49	7,156	
食品添加物	加工食品等	330	324	2,510	1
動物用医薬品	加工食品等	80	79	2,839	
遺伝子組換え食品	加工食品等	3	3	6	
その他	香辛料等の 放射線照射食品検査	7	7	7	
総 計		2,340	2,296	61,607	9

※ 国内産その他：米 Cd 10 検体 10 項目、異味異臭複合収去：4 検体 20 項目、行幸啓収去：14 検体 42 項目

(ア) 残留農薬検査(収去)実数の内訳

とうもろこし	4	きゅうり	7	梨	4	ほうれんそう	4
トマト	5	こまつな	5	ブロッコリー	4	いちご	3
なす	7	にんじん	5	さといも	3		
えだまめ	4	新玉ねぎ	1	ねぎ	4	合計 14 品目 60 検体	

(イ) 残留農薬調査(スクリーニング)実数の内訳

いちじく	1	たあさい	1
いんげん	5	だいこん	2
えいさい(空心菜)	2	だいこんの葉	1
オータムポエム	1	チンゲン菜	3
おかひじき	2	つるむらさき	4
長生百薬(カワカ)	1	とうがらし	1
オクラ	6	トマト	6
かき	1	なす	19
かぶ	1	なのほな	1
かぼちゃ	2	にがうり(ゴーヤ)	3
カリフラワー	5	にんじん	1
かんしょ	1	ねぎ	5
キャベツ	2	はくさい	5
きゅうり	19	バジル	1
きょうな(みずな)	9	はやと瓜(その他のうり科野菜)	2
金時草(スベツツナ)	1	ピーマン	4
こまつな	12	ぶどう	1
コリアンダー(パクチー)	2	ブロッコリー	11
さといも	2	ほうれんそう	7
サニーレタス	4	舞茸	1
さやいんげん	1	未成熟いんげん	2
さんとうさい(その他アブラナ科野菜)	1	ミニトマト	1
ししとう	1	モロヘイヤ	12
しその葉	2	リーフレタス	1
じゃがいも	1	ルッコラ	1
しゃくし菜	1	レタス	4
しゅんぎく	6	レンコン	1
しろうり	2	わさびな	2
ズッキーニ	1	きくいも	1
スティックブロッコリー	1	合計 35 施設 59 品目 200 検体	

(ウ) 放射性物質の埼玉県産農産物等への影響調査

72 品目、185 検体の県産農産物等について調査を行いました。このうち、基準値を超える放射性セシウムがムラサキシメジ(野生きのこ)で 1 検体検出されました。

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0907/nousanbutsu-chousakekka.html>

イ 衛生研究所、食肉衛生検査センターにおける不適等数の内訳(国内産食品)

判定日	検体名	検体の種類	検査根拠	結果	基準値等	措置等
4月27日	ごぼう巻	弁当そうざい (加熱)	衛生規範	細菌数 2.3×10 ⁵ /g	細菌数 1.0×10 ⁵ /g 以下	指導等
5月23日	ハムマリネ	弁当そうざい (加熱)	衛生規範	大腸菌 検出	大腸菌 不検出	指導等
5月29日	モンブラン	洋生菓子	衛生規範	大腸菌群 検出	大腸菌群 不検出	指導等
6月29日	ブロッコリーと コーンのソテー	弁当そうざい (加熱)	衛生規範	細菌数 1.1×10 ⁵ /g	細菌数 1.0×10 ⁵ /g 以下	指導等
6月30日	焼シュウマイ	弁当そうざい (加熱)	衛生規範	細菌数 1.5×10 ⁵ /g	細菌数 1.0×10 ⁵ /g 以下	指導等
				大腸菌 検出	大腸菌 不検出	
6月30日	ごはん	弁当そうざい (加熱)	衛生規範	細菌数 2.6×10 ⁵ /g	細菌数 1.0×10 ⁵ /g 以下	指導等
7月27日	手打風細うどん	生めん類(ゆで めん)	衛生規範	細菌数 1.1×10 ⁵ /g	細菌数 1.0×10 ⁵ /g 以下	指導等
8月31日	きんぴら	弁当そうざい (加熱)	衛生規範	細菌数 8.0×10 ⁵ /g	細菌数 1.0×10 ⁵ /g 以下	指導等

ウ 衛生研究所、食肉衛生検査センターにおける不適等数の内訳(輸入食品)

判定日	検体名	検体の種類	検査根拠	結果	基準値等	措置等
5月23日	コーンスナック	菓子	規格基準	TBHQ 0.002ppm 検出	TBHQ 検出さ れないこと (使用しては ならない)	自主回収 等

ア 各事業者が実施する自主検査の確認による評価等

平成 29 年度から、県が実施する収去等の検査に加え、各事業者が実施する自主検査について確認し、その内容等を専門的な立場から助言等を行うことで、自主管理の推進を促すとともに、県内で製造販売される食品の安全性の向上を目指しました。

分 類		実施回数	
健康診断 (検便等)	確認施設数	9,958	
	細菌	年 1~11 回	4,503
		年 12 回以上	1,559
	ウイルス	147	
	助言・指摘数	44	
施設等検査	水質検査	確認施設数	2,190
		例日官能検査	1,255
		理化学・細菌検査	912
		受水槽法定点検	1,174
		井水原水検査	181
		助言・指摘数	42
	鼠族昆虫生息確認/駆除記録	確認施設数	2,849
		自社検査	318
		駆除のみ外部委託	209
		外部委託	2,081
		助言・指摘数	123
	外部委託衛生検査	確認施設数	581
		設備・器具検査	227
		衛生査察	382
		助言・指摘数	70
	機械器具公正記録	確認施設数	329
		助言・指摘数	9
	製品検査	確認施設数	903
		自社検査	全製品
一部製品			199
外部委託		全製品	25
		一部製品	487
助言・指摘数		56	

2 と畜場、食鳥処理場における検査

(1) と畜検査

	牛	とく <small>(12か月齢未満の牛)</small>	馬	豚	めん羊	山羊
と畜検査数	21,651	129	0	419,241	0	4
と畜禁止数	0	0	0	0	0	0
全部廃棄数	144	4	0	168	0	0
一部廃棄数	13,030	85	0	212,583	0	0

なお、TSE(BSE)検査は、24 か月齢超の神経症状や全身症状を呈する牛及び月齢に関わらず神経症状や全身症状を呈するめん羊、山羊がなかったため、実績はありません。

(2) 食鳥検査

	ブロイラー	成鶏	あひる	七面鳥
食鳥種別	675,857	0	0	0
処理禁止	4,614	0	0	0
全部廃棄	623	0	0	0
一部廃棄	4,773	0	0	0

(3) ふきとり検査の実施状況(細菌検査)

ふきとりの内容	検体数	項目数
腸管出血性大腸菌 O157 等(牛枝肉)	185	1,110
カンピロバクター・サルモネラ(鶏)	38	76
その他	—	—
合 計	223	1,186

3 その他の検査

(1) 厚生労働省と連携した調査事業

「食品に残留する農薬等の摂取量調査」(平成 6 年度から継続)及び「食品に残留する農薬等の成分である物質の試験法開発・検証」(平成 20 年度から継続)を継続して実施しました。

(2) 県民から異物検査等の届出に対する対応

異物混入事例発生時など、県民の不安解消や製造者の管理の問題点を明らかにするため、異物を特定する検査等を実施しました。

異物混入	虫	ハエ	58	異物混入 (続き)	たばこ	0
		ゴキブリ	43		絆創膏	1
		幼虫・卵・蛹	26		食品の一部	72
		その他の虫	137		その他	55
		不明	36		不明	48
寄生虫		アニサキス	7	腐敗・変敗		32
		その他の寄生虫	5	カビの発生		49
鉱物性異物		ガラス	11	異味・異臭	異味	62
		石・砂	21		異臭	63
		金属	73	変色		23
		その他	12	変質		11
動物性異物		人毛(毛髪等)	129	食品の取扱い	温度管理不備	14
		獣毛	8		加熱調理不備	37
		人歯・歯科治療材	38		期限切れ	68
		その他	51		不衛生な取扱い	113
合成樹脂類異物		ビニール類	93		その他	65
		ゴム	26	従事者		51
		その他の合成樹脂類	112	表示		436
植物性異物			37	有症		488
紙			17	施設・設備		143
繊維			19	その他		1,201

VI 一斉取締りの実施

- 1 夏期食中毒予防対策月間 : 7月及び8月
- 2 食肉衛生月間 : 7月及び8月
- 3 年末一斉取締り月間 : 11月及び12月

VII 食品衛生自主管理の推進と体制の確立

内 容	実 績
1 HACCP 導入型基準を選択する施設の届出	128 施設
2 自主管理優良施設の確認	328 施設
3 食品等事業者向け講習会・相談会	14 回(168 施設 293 名受講)
4 一般社団法人埼玉県食品衛生協会への委託	
(1) 実務講習会	24 回 3,823 名
(2) 食品衛生推進員活動の充実強化	16,073 件
(3) 巡回指導による普及啓発	3,679 施設
(4) 施設アンケート回収数	1,792 枚
(5) 保健所への相談伝達	129 件
5 自主回収の支援・指導	21 件
6 食品衛生管理者及び食品衛生責任者への最新の食品衛生情報の周知徹底	7,330 名
7 その他 一般社団法人埼玉県食品衛生協会に対して、食品衛生責任者が新たな食品衛生知識や情報を習得できるよう 2 回(9 月及び 3 月)講習会を実施しました。また、実務講習会テキストを作成・監修し、営業許可を更新する食品営業者を対象としたでの食品衛生責任者等に対し、最新の食品衛生に関する情報を提供しました。	

VIII 県民参画・リスクコミュニケーションの実施と情報提供

内 容	実 績
1 意見交換等	食の安全県民会議 全体会議 4 回 現場意見交換会 1 回
	食の安全地域推進会議(タウンミーティング) 10 回
2 一般県民を対象とした研修等	食品安全セミナー 3 回
	コバトン食の安心通信員研修 1 回
	コバトン食の安心通信員 581 名
	リスクコミュニケーター研修 4 回
	県政出前講座 34 回 997 名
3 子育て世代・若い世代を対象とした研修等	食の安心サロン 25 回
	食の安全体験教室 12 回
	リスクコミュニケーション展開支援 3 回
4 食の安全・安心に関する情報提供	コバトン食の安心情報 20 事業者 243 店舗
	コバトン食の安心かわら版 4 回
	その他 「彩の国食と農林業ドリームフェスタ」に出展し、食の安全に関する様々な体験講座を開催するとともに、パネル展示、リーフレット配布等による情報提供を行いました。

IX 食の安全・安心確保に携わる人材の養成及び資質の向上

内 容	実 績
1 営業者に対する衛生講習会	食品営業施設の営業者、食品衛生責任者及び従業員等 7,330名 に対して、食品衛生の講習会を実施しました。
2 優良施設等の表彰	食品衛生意識の向上を図ることを目的として、保健所長表彰、食肉衛生検査センター所長表彰、知事表彰(優良 23 施設、衛生功労者 29 名)、厚生労働大臣表彰への推薦(優良 5 施設、衛生功労者 6 名)を行いました。
3 食品衛生監視員等による調査研究等	全国食品衛生監視員協議会研修会に 3 題(口頭発表 2 題、誌上発表 1 題) 選出されました。
4 HACCP 導入支援に対応する人材育成	食品等事業者に対する講習会・相談会などの機会を捉え、HACCP 導入の重要なポイントとなる人材育成に努めました。 食品衛生監視員等に対して HACCP 専門研修を 2 回 33 名 に対し実施しました。