

## 令和 3 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

食品衛生法に基づく「令和 3 年度埼玉県食品衛生監視指導計画」の実施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、越谷市及び川口市(中核市)を除く県の区域(以下「県内」という。)において、令和 3 年 4 月 1 日から令和 4 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

### III 重点的に監視指導を実施する項目

#### 1 飲食店・食品製造施設への監視指導

##### (1) 食中毒防止対策

##### ア 過去食中毒の発生状況(政令・中核市除く発生件数)

病因物質		H29 年度	H30 年度	R 元年度	R2 年度	R3 年度
ウイルス	ノロウイルス	4	5	1	0	2
	サポウイルス	0	0	0	0	0
細菌	カンピロバクター	7	5	6	2	1
	腸管出血性大腸菌 O157	2	1	0	0	0
	その他の大腸菌	0	0	0	1	0
	黄色ブドウ球菌	0	0	0	0	0
	腸炎ビブリオ	0	2	0	0	0
	サルモネラ属菌	0	0	0	0	0
	ウエルシュ菌	0	2	2	2	3
寄生虫	アニサキス	2	3	2	3	6
	クドア	0	0	0	0	0

自然毒	毒キノコ	0	0	0	0	0
	有毒植物	0	0	0	1	0
化学物質	ヒスタミン	0	0	1	0	0
不明		1	0	0	0	0
合 計		16	18	12	9	12

イ 令和3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	令和3年3月30日(火)に調理提供された食品	カンピロバクター	飲食店	停止3日
2	4月8日	加須	かぼちゃの甘煮	ウエルシュ菌	飲食店	停止3日
3	5月18日	草加	不明	アニサキス	不明	なし
4	6月4日	加須	ヒラメ	アニサキス	家庭	なし
5	6月11日	熊谷	しめさば	アニサキス	飲食店	停止2日
6	8月17日	鴻巣	令和3年8月17日(火)に提供された夕食	ウエルシュ菌	飲食店	停止3日
7	9月3日	坂戸	大根とさつま揚げの煮物	ウエルシュ菌	飲食店	停止3日
8	12月7日	朝霞	サバ、アジ及びクロムツの刺身及び寿司	アニサキス	家庭	なし
9	1月12日	鴻巣	令和4年1月11日(火)に調理提供された食品	ノロウイルス	飲食店	停止3日
10	2月7日	狭山	令和4年1月30日(日)から1月31日(月)の間に調理提供された食事	ノロウイルス	飲食店	停止3日
11	2月21日	熊谷	しめさば	アニサキス	鮮魚店	停止2日
12	3月2日	朝霞	不明	アニサキス	不明	なし

ウ 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		22,000 部	食中毒予防全般のパンフレット
手、洗った?ではじめる食中毒予防		85,000 部	校外学習施設利用者及び県内小学 1 年生全員を対象とした、漫画での食中毒予防のための手洗い啓発リーフレット
知って防ごう ノロウイルス食中毒		15,000 部	例年冬季にかけて増加するノロウイルス食中毒を防止するために手洗いを啓発するリーフレット
デリバリー・テイクアウトを行う飲食店の皆様へ		15,000 部	新型コロナウイルスの影響によって新たにテイクアウト・デリバリーを開始した飲食店向けに、注意点を啓発するためのリーフレット
広報誌等への掲載		48 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	505 回 13,998 人	保健所等が実施した講習会
	一般県民(学生)	21 回 236 人	
	一般県民(その他)	10 回 712 人	

(2) HACCP に沿った衛生管理の徹底

令和 3 年 6 月から HACCP に沿った衛生管理の完全施行となったことから、監視時に HACCP の運用状況を確認し、必要な支援及び助言を行いました。(参考：IV-1)

(3) 食品表示対策

「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		
立入検査	件数	2,824
	報告徴収	0
指導件数	違反件数	0
	件数(食品(添加物を除く))	500
	件数(添加物)	50

	指導件数内訳	名称	57
		製造者表示	90
		アレルギー	177
		添加物	171
		期限表示	78
		保存温度	56
		無表示	45
		その他	201

#### (4) 輸入食品対策

輸入者に対し、取扱う製品に係る自主検査の徹底を指導しました（参考：IV-2）。

#### (5) 東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた取組

競技会場内飲食提供施設、競技会場内飲食提供施設へ食品を納入する食品製造施設及び競技会場周辺の飲食店・宿泊施設・弁当調整施設等への監視指導を実施しました。

		施設数
監視指導を行った施設数（延べ件数）		110
業種別施設数（延べ件数）		167
許可施設	飲食店・喫茶店営業	59
	菓子製造業	6
	そうざい製造業	6
	その他（食品の冷凍又は冷蔵業、つけ物製造業、食肉販売業、魚介類販売業）	6
届出施設	食料品・弁当販売業	81
	その他の製造業	1
	その他（給食施設）	8

#### (6) 監視指導の実施回数について

監視対象施設を項目で分類し、中でも昨今の食中毒事案等を鑑み、特に監視等が必要な項目を「最重点監視対象項目」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	監視指導実施回数
違反等施設	食中毒等で行政処分を受けた施設		28
	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 <sup>※1</sup>		2

流通・大規模施設	指定・大規模製造施設※2	HACCP に基づく衛生管理を行っている施設	408
		上記以外の施設	102
	卸売市場内の食品関連施設		870
農畜水産物の加工・提供施設	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（馬肉のみを除く）	117
		飲食店営業（馬肉のみ）	147
		食肉処理・販売業	108
	野生鳥獣肉を取扱う施設	飲食店営業	6
		食肉処理業	4
	食肉処理業(野生鳥獣を取扱う施設以外の施設)		99
	輸出畜水産物等の関連施設※3		1
	生の野菜・果物を加工・提供する施設		375
	つけ物製造業施設		150
	農産物直売所等※4		306
<b>小計:生又は加熱不十分な食肉等を提供・販売する施設</b>		<b>372</b>	
特定集団施設※5	学校等給食施設	学校給食指定工場	26
		給食センター・自校式	517
	社会福祉施設等	高齢者・児童福祉施設・障害者支援施設	1,100
	乳幼児施設	幼稚園・保育所・こども園等	437
	病院・有床診療所		131
	事業所		185
その他		89	
製造所	上記以外の製造施設		2,568
飲食店	細目で居酒屋に分類される施設（生食等を除く）		848
	上記以外の飲食店営業施設（自販機を除く）		9,815
	（テイクアウト・デリバリーを提供する施設）（再掲）		3,195
その他	自動販売機		508
	上記以外の施設		12,173
<b>小計：最重点監視対象項目</b>			<b>225</b>
<b>合計</b>			<b>34,328</b>

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 及び HACCP の導入に取り組んでいる施設
- ※3 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
- ※4 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扱いがある施設
- ※5 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

## 2 検査対象食品及び検査項目と検査実数

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、衛生研究所、食肉衛生検査センターで検査を実施しました。

なお、新型コロナウイルスの感染拡大を受け、令和2年度は保健所が実施する収去検査を原則中止としています。

検査項目	主な検体の内容	検査計画	検査実数		不適等数
			検体数	項目数	
<b>国内産食品</b>		<b>1,440</b>	<b>1,549</b>	<b>32,992</b>	<b>2</b>
微生物検査	牛枝肉等	1,000	997	2,485	0
理化学検査		440	552	30,507	2
残留農薬	県内農産物等	160	160	23,238	2
(スクリーニング検査)	(県内農産物)	(140)	(140)	(20,298)	(2)
食品添加物 (指定外添加物含む)	加工食品等	30	47	297	0
動物用医薬品	畜水産物	130	138	6,706	0
アレルギー	加工食品等	80	138	138	0
放射性物質	流通食品、農畜水産物	30	59	118	0
その他	県産米カドミウム検査等	10	10	10	0
<b>輸入食品</b>		<b>103</b>	<b>97</b>	<b>5,972</b>	<b>0</b>
微生物検査	加工食品等	10	9	15	0
理化学検査		93	88	5,957	0
残留農薬	農産物	30	30	4,314	0
食品添加物	加工食品等	30	28	297	0
動物用医薬品	加工食品等	30	27	1,343	0
その他	香辛料等の 放射線照射食品検査	3	3	3	0
<b>総計</b>		<b>1,543</b>	<b>1,646</b>	<b>38,964</b>	<b>2</b>

### (1) 残留農薬調査(収去)実数の内訳

なす	3	とうもろこし	2	えだまめ	3	なし	3
ブロッコリー	2	さといも	3	こまつな	2	いちご	2
合計 8 品目 20 検体							

## (2) 残留農薬調査(スクリーニング検査)実数の内訳

しょうが	2	アスパラ	1
いんげん	6	うり	1
えいさい(空心菜)	2	えだまめ	1
おかひじき	1	オクラ	9
かき	1	かぶ	1
かぼちゃ	1	辛味大根	1
カリフラワー	1	かんしょ	1
キャベツ	2	きゅうり	11
きょうな(みずな)	2	こまつな	6
さつまいも	1	さといも	1
ししとう	3	じゃがいも	2
しゃくし菜	1	しゅんぎく	2
すもも(プラム)	1	その他の果実類	1
たあさい	1	たまねぎ	1
チンゲン菜	2	つまみ菜	1
つるむらさき	1	とうがらし	3
トマト	5	なす	14
菜花	1	にがうり(ゴーヤ)	9
にら	1	ねぎ	4
はくさい	1	イタリアンなす	1
しかくまめ	1	はやと瓜(その他のうり科野菜)	1
ピーマン	11	ブルーベリー	1
ブロッコリー	3	白なす	1
ほうれんそう	3	未成熟いんげん	1
甘長とうがらし	1	モロヘイヤ	6
レタス	1	根生姜	1
アイスプラント	1	八つ頭	1
		<b>合計 20 施設 54 品目 140 検体</b>	

(3) 不適等数の内訳(国内産食品)

判定日	検体名	検査根拠	結果	基準値等	措置等
11月9日	こまつな	スクリーニング検査	エトフェンブロックス 0.1ppm	0.01ppm (一律基準)	改善指導等
12月7日	八つ頭	スクリーニング検査	フェニトロチオン 0.03ppm	0.01ppm (一律基準)	改善指導等

(4) 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
なし						

### 3 と畜場等への監視指導及び検査実数

(1) 食肉衛生検査センターが実施した監視指導結果

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	3	754
大規模食鳥処理場	1	282
生鳥を扱う認定小規模食鳥処理場	7	34
生鳥を扱わない認定小規模食鳥処理場	15	35
届出食肉販売業施設	2	7
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)	15	17
輸出食肉関連施設*	11	17

\*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

(2) と畜場、食鳥処理場における検査

ア と畜検査

	牛	とく (12か月齢未満の牛)	馬	豚	めん羊	山羊
と畜検査数	14,447	120	0	346,738	0	0
と畜禁止数	0	0	0	0	0	0
全部廃棄数	108	1	0	134	0	0
一部廃棄数	8,544	82	0	186,467	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。



## イ 食鳥検査

	ブロイラー	成鶏	あひる	七面鳥
食鳥種別	624,757	0	0	0
処理禁止	8,259	0	0	0
全部廃棄	679	0	0	0
一部廃棄	1,617	0	0	0

## ウ ふきとり検査の実施状況

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)	420	1320
カンピロバクター・サルモネラ(鶏)	120	180
その他	54	54
合 計	594	1,554

## 3 一斉取締りの実施

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

## 4 食中毒、違反食品等を発見した場合の対応

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	19	異物混入	動物性異物	その他	33
		ゴキブリ	24		合成樹脂類異物	ビニール類	49
		幼虫・卵・蛹	12			ゴム	7
		その他の虫	32			その他の合成樹脂類	56
		不明	22		植物性異物		23
	寄生虫	アニサキス	7		紙		9
		その他の寄生虫	3		繊維		11
	鉱物性異物	ガラス	5		たばこ		3
		石・砂	4		絆創膏		0
		金属	34		食品の一部		46
		その他	5		その他		29
	動物性異物	人毛(毛髪等)	75		不明		54
		獣毛	4	腐敗・変敗			14
		人歯・歯科治療材	9	カビの発生			34

異味・異臭	異味	22	食品の 取扱い	不衛生な取扱い	46
	異臭	39		その他	43
変色		4	従事者		66
変質		6	表示		574
食品の 取扱い	温度管理不備	10	有症		301
	加熱調理不備	18	施設・設備		174
	期限切れ	47	その他		760

#### IV 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導に関する事項

##### 1 HACCPの普及啓発及び食品等事業者への食品衛生に関する知識の普及

内容	実績
1 HACCPに基づく衛生管理を行う施設の確認 (累計/対象施設数)	561 施設/561 施設
2 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 を行う施設の確認 (累計/対象施設数)	39,000 施設/49,500 施設
3 自主管理優良施設の確認	49 施設
4 食品等事業者向け講習会・相談会	380 回
5 一般社団法人埼玉県食品衛生協会への委託	
(1) 小規模事業者向け HACCP 講習会	15 回 325 名
(2) 巡回指導による普及啓発	6,477 施設
(3) 保健所への相談伝達	16 件
6 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 20 名、衛生功労者 28 名)、厚生労働大臣表彰への推薦 (優良 4 施設、衛生功労者 5 名)を行いました。
7 自主回収の支援・指導	31 件

##### 2 食品等事業者が実施する自主検査の確認・評価

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	9,562
	細菌	5,493
	ウイルス	634
	助言・指摘数	3
施設等検査	確認施設数	1,670

	水質検査	1,242
	そ族昆虫生息確認/駆除記録	1,615
	外部委託衛生検査	151
	機械器具公正記録	717
	助言・指摘数	49
製品検査	確認施設数	597
	自社検査	307
	外部委託	386
	助言・指摘数	6

## V 都道府県等その他関係行政機関との連携の確保に関する事項

### 1 関係機関との連携確保

#### (1) 関係省庁及び都道府県市等との連携

日ごろから情報共有を行い、食中毒等健康被害発生時や違反・不良食品等発見時には、連携を図りながら迅速かつ的確な措置を講じました。

#### (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) (一社)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。

### 2 調査研究等

#### (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) 放射性物質の埼玉県産農産物等への影響調査

令和 3 年度においては、「Ⅲ-2 検査対象食品及び検査項目と検査実数」で挙げた市場流通食品 59 検体のほか、農林部で 115 検体の県産農産物等、環境部で 45 検体の野生鳥獣肉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検出された品目はありませんでした。

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

## VI 消費者参画の推進及びその他監視指導の実施のために必要な事項

### 1 消費者参画による施策の展開及びリスクコミュニケーション

内 容		実 績
1 消費者参画	食の安全推進委員会	1 回
2 県民向け研修等	リスクコミュニケーター研修	1 回
	食の安心サロン	1 回
	食の安全体験教室	4 回
	タウンミーティング	10 回
	食の安全基礎講習会	4 回
3 食の安全・安心に関する情報提供	コバトン食の安心情報	21 事業者 246 店舗
	その他 ・スマホアプリ「ポケットまいたま」による情報提供	

## 2 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 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 <b>3 題</b> 選出されました。
2 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 <b>5 回 10 名</b> に対し実施しました。

## 3 試験検査に係る信頼性の確保・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程(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。

なお、新型コロナウイルスの感染拡大を受け、連絡会議は中止としました。

	回 数	主な内容
内部点検	39	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制度を確保する検査
外部精度管理	14	外部機関が実施する検査担当者の技術制度を確保する検査
連絡会議	0	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