

令和 2 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 2 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 2 年 4 月 1 日から令和 3 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		H28 年度	H29 年度	H30 年度	R 元年度	R2 年度
ウイルス	ノロウイルス	11	4	5	1	0
	サボウイルス	0	0	0	0	0
細菌	カンピロバクター	6	7	5	6	2
	腸管出血性大腸菌 O157	0	2	1	0	0
	その他の大腸菌	0	0	0	0	1
	黄色ブドウ球菌	0	0	0	0	0
	腸炎ビブリオ	0	0	2	0	0
	サルモネラ属菌	0	0	0	0	0
	ウエルシュ菌	1	0	2	2	2
寄生虫	アニサキス	1	2	3	2	3
	クドア	0	0	0	0	0

自然毒	毒キノコ	0	0	0	0	0
	有毒植物	3	0	0	0	1
化学物質	ヒスタミン	1	0	0	1	0
不明		0	1	0	0	0
合 計		16	16	18	12	9

イ 令和2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7日	幸手	野草と鶏挽肉の炒め物 (イヌサフラン)	植物性自然毒	家庭	なし
2	6月26日	草加	海藻サラダ	大腸菌	飲食店	停止3日
3	7月19日	鴻巣	海鮮ミックス	アニサキス	販売店	停止2日
4	9月29日	朝霞	海老とキノコの クリームスパゲッティ	ウエルシュ菌	仕出し屋 (飲食店)	停止3日
5	10月19日	朝霞	刺身(マグロ、サバ)	アニサキス	販売店	停止2日
6	12月20日	南部	令和2年12月18日 (金)に調理提供された 食事	カンピロバクター	飲食店	停止3日
7	2月13日	朝霞	刺身(サバ)	アニサキス	販売店	なし
8	2月17日	鴻巣	令和3年2月17日 (水)に提供された給食	ウエルシュ菌	不明	なし
9	3月30日	草加	令和3年3月28日 (日)に提供された食品	カンピロバクター	飲食店	停止3日

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		36,000 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		91,000 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
生で食べると危険です		21,000 部	生又は加熱不十分な食肉を原因とする食中毒防止のための消費者及び事業者向けリーフレット
デリバリー・テイクアウトを行う飲食店の皆様へ		25,000 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		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	618 回 12,368 人	保健所等が実施した講習会
	一般県民(学生)	27 回 2,594 人	
	一般県民(その他)	7 回 44 人	

(2) HACCP に沿った衛生管理の指導

令和 2 年 6 月から HACCP に沿った衛生管理が義務化され、令和 3 年 5 月末をもって経過措置が終了することから、監視指導時に HACCP の導入状況を確認し、未導入の施設に対して指導を行いました。(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	3,505	
	報告徴収	0	
報告徴収	違反件数	0	
	件数(食品(添加物を除く))	562	
指導件数	件数(添加物)	17	
	指導件数内訳	名称	20
		製造者表示	125
		アレルギー	171
		添加物	178
		期限表示	67
		保存温度	48
		無表示	33

	その他	90
--	-----	----

(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）。

なお、後述のとおり、令和２年度は保健所が実施する収去検査を中止したため、輸入食品の収去検査は実施しておりません。（参考：Ⅲ－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

東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会は令和３年の開催となったため、関連施設への重点的な監視指導については、令和３年度埼玉県食品衛生監視指導計画で実施することとしました。

(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		30
	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}		36
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		807
	指定 ^{※2} ・大規模製造施設		203
農畜水産物 の加工・提 供施設	農産物直売所等 ^{※5}		330
	生の野菜・果物を加工・提供する施設		792
	つげ物製造業施設		156
	食肉処理業(野生鳥獣を取扱う施設以外の施設)		150
	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	456
		食肉販売業	131
	野生鳥獣肉を取扱う施設	飲食店営業	15
		食肉処理業	4
	輸出畜水産物等の関連施設 ^{※4}		5
	特定 集団施設 ^{※3}	社会福祉施設等	老人福祉施設等
障害者支援施設等			33
児童福祉施設			3
その他			7
学校給食指定工場・給食センター			97
病院・有床診療所			99
乳幼児施設		幼稚園・保育所・こども園等	424
事業所			187
学校等(自校式)		義務教育普通学級	139
		特別支援学校	5

	学童・こども食堂・その他の学校	29
	その他	137
	小計：特定集団施設	1,782
その他	細目で居酒屋に分類される施設（生食等を除く）	2,139
	自動販売機	1,021
	上記以外の製造施設	3,396
	上記以外の飲食店営業施設	13,820
	上記以外の施設	5,460
小計：最重点監視対象項目		2,098
合計		30,733

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 総合衛生管理製造過程承認施設、ISO22000 又は FSSC22000 等 HACCP に準拠した規格承認施設、HACCP 導入型基準選択施設
- ※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
- ※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扱いがある施設
- ※6 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	
国内産食品		1,280	641	8,835	2
微生物検査	牛枝肉等	800	401	1,292	0
理化学検査		480	240	7,543	2
残留農薬	県内農産物等	180	20	2,893	2
(スクリーニング検査)	(県内農産物)	(160)	(20)	(2,893)	(2)
食品添加物 (指定外添加物含む)	加工食品等	30	0	0	0
動物用医薬品	畜水産物	130	90	4,460	0
アレルギー	加工食品等	100	60	60	0
放射性物質	流通食品、農畜水産物	30	60	120	0

その他	県産米カドミウム検査等	10	10	10	0
輸入食品		143	0	0	0
微生物検査	加工食品等	10	0	0	0
理化学検査		133	0	0	0
残留農薬	農産物	30	0	0	0
食品添加物	加工食品等	70	0	0	0
動物用医薬品	加工食品等	30	0	0	0
その他	香辛料等の放射線照射食品検査	3	0	0	0
総計		1,423	641	8,835	2

(1) 残留農薬調査(スクリーニング検査)実数の内訳

ピーマン	2	レタス	2
ブロッコリー	2	きゅうり	1
なす	1	ロメインレタス	1
チンゲン菜	1	その他の豆類	1
とうがらし	1	ねぎ	1
ほうれんそう	1	きょうな (みずな)	1
はくさい	1	キャベツ	1
こまつな	1	カリフラワー	1
だいこん	1	合計 2 施設 17 品目 20 検体	

(2) 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
10月30日	ロメインレタス	スクリーニング検査	フェニトロチオン 0.48ppm	0.01ppm (一律基準)	改善指導等
11月30日	水菜	スクリーニング検査	エトフェンプロックス 0.13ppm	0.01ppm (一律基準)	改善指導等

(3) 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	292
生鳥を扱う認定小規模食鳥処理場	7	40
生鳥を扱わない認定小規模食鳥処理場	16	37
届出食肉販売施設	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)	16	18
輸出食肉関連施設*	8	8

*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 <small>(12か月齢未満の牛)</small>	馬	豚	めん羊	山羊
と畜検査数	15,033	67	0	343,975	0	4
と畜禁止数	0	0	0	0	0	0
全部廃棄数	142	0	0	132	0	0
一部廃棄数	8,755	41	0	175,076	0	4

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	627,518	0	0	0
処理禁止	7,036	0	0	0
全部廃棄	682	0	0	0
一部廃棄	4,452	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)	311	1,202
カンピロバクター・サルモネラ(鶏)	90	90
その他	96	96
合計	497	1,388

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	31	異物混入 (続き)	たばこ	2
	ゴキブリ	27		絆創膏	1
	幼虫・卵・蛹	9		食品の一部	32
	その他の虫	51		その他	17
	不明	29		不明	51
寄生虫	アニサキス	9	腐敗・変敗	17	
	その他の寄生虫	1	カビの発生	34	
鉱物性異物	ガラス	3	異味・異臭	異味	32
	石・砂	8		異臭	46
	金属	45	変色	15	
	その他	3	変質	10	
動物性異物	人毛(毛髪等)	113	食品の取扱い	温度管理不備	16
	獣毛	4		加熱調理不備	10
	人歯・歯科治療材	11		期限切れ	42
	その他	29		不衛生な取扱い	69
合成樹脂類異物	ビニール類	46		その他	44
	ゴム	4	従事者	47	
	その他の合成樹脂類	46	表示	641	
植物性異物		26	有症	322	
紙		9	施設・設備	158	
繊維		14	その他	1165	

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)	542 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)	20,996 施設/49,500 施設
3 自主管理優良施設の確認	41 施設
4 食品等事業者向け講習会・相談会	252 回(9,648 施設 9,685 名受講)
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	58 回 1,410 名
(2) 巡回指導による普及啓発	8,028 施設
(3) 保健所への相談伝達	56 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 22 名、衛生功労者 28 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。
7 自主回収の支援・指導	7 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	10,682
	細菌	5,813
	ウイルス	69
	助言・指摘数	14
施設等検査	確認施設数	1,256
	水質検査	707
	そ族昆虫生息確認/駆除記録	1,187
	外部委託衛生検査	130
	機械器具公正記録	50
	助言・指摘数	26
製品検査	確認施設数	410
	自社検査	184
	外部委託	281
	助言・指摘数	12

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

平時から連携し、広域的な食中毒事案が発生した際には、食品衛生法 21 条に基づき開催された広域連携協議会で情報共有を行うなど、関係機関と連携して対応を図りました。

(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 2 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 30 検体のほか、農林部で 117 検体の県産農産物等、環境部で 44 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	2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	2回
	タウンミーティング	10回
	食の安全基礎講習会	2回
	コバトン食の安心情報	21事業者 246店舗

3 食の安全・安心に関する情報提供	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 3題(誌上発表) 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 3回4名 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。

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	7	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