

平成 28 年度

埼玉県食品衛生監視指導計画に係る結果について



埼 玉 県

I 策定の趣旨及び結果の公表

食品衛生法に基づき「平成 28 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、食品等の検査、食中毒予防対策などを実施しました。

平成 28 年度における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

(1) 適用区域

さいたま市、川越市及び越谷市を除く県全域（以下「県内」という。）

(2) 適用期間

平成 28 年 4 月 1 日から平成 29 年 3 月 31 日まで

2 実施機関

(1) 監視指導

食品関係施設の監視指導については、食品安全課及び 4 か所の食品監視担当設置保健所が中心となり、13 か所の保健所で実施しました。

また、と畜場や食鳥処理場については、食肉衛生検査センターで実施しました。

(2) 試験検査

食品等の検査については衛生研究所が実施し、また、食肉及び食鳥肉の検査については、食肉衛生検査センターが実施しました。

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 平成 28 年度に発生した食中毒の情報について速やかに厚生労働省に連絡し、情報の共有を図りました。また、「全国衛生部長会」及び「全国食品衛生関係主管課長会議」に参加し、食品の安全確保に関する情報収集や国への働きかけを行いました。

イ 県内総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設への監視指導は、厚生労働省関東信越厚生局と合同の監視指導を計 7 回実施しました。

ウ 食品等の表示に係る調査や立入検査を消費者庁、農林水産省関東農政局及びその他関係行政機関と実施し、食品表示行政における連携を確保しました。

(2) 他都道府県及び政令市、中核市等との連携

ア 食中毒事件（165 件）及び違反食品（248 件）の調査について、関係する自治体間で連携し対応しました。

イ 近隣自治体との連携や協力を深めるため、「関東甲信越静ブロック食品衛生主管課長会議」、「首都圏食品衛生担当課長食中毒等防止連絡会」、「関東甲信越ブロック食肉検査所協議会」等に参加し、情報の共有化を図りました。

ウ 県内に流通する食品の安全性を確保するため、さいたま市（政令市）、川越市（中核市）及び越谷市（中核市）と 2 回の連絡調整会議を開催し、情報の共有化を図りました。

(3) 他部局との連携

- ア 牛海綿状脳症（BSE）及び県産農産物の残留農薬については、農林部と情報の共有を図り、連携して検査を実施し、結果の公表を行いました。
福島第一原子力発電所事故に伴う食品中の放射性物質の検査については、農林部及び環境部と連携して検査を実施し、結果の公表を行いました。
- イ 食品等の不正表示に関して、食品表示法を所管する保健医療部と農林部がして対応しました。また、不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）については県民生活部との情報共有し対応しました。
- ウ いわゆる健康食品に係る危害防止及びトラブルの未然防止を図るため、景品表示法を所管する県民生活部及び保健医療部の関係各課が参加した「埼玉県健康食品対策連絡協議会」において連携を図り、表示の確認や営業者の指導を行いました。
- エ 平成 28 年度において、広域に流通する有害又は有毒な食品や製造・供給過程において、悪意を持った者が毒物を混入する、いわゆる食品テロ事例の発生はありませんでした。なお、疑いを含め、発生情報を探知した場合に遅滞なく行えるよう、緊急連絡網の整備や検査体制の準備に努めました。
- オ 学校給食における食中毒予防について、教育局への情報提供し、連携して発生の予防に努めました。

4 試験検査実施機関の体制の整備

(1) 信頼性の確保

実施する検査の信頼性を確保するため、食品 G L P（食品衛生検査施設における業務管理基準）の対象となる施設について内部点検を実施しました。（収去部門 1 6 検査部門 3）

また、内部精度管理及び外部精度管理を実施することにより検査精度の適正、検査担当者の技術精度の確保に努めました。（表Ⅱ－1）

表Ⅱ－1 食品 GLP 実施状況

	回数	主な内容
内部点検	61	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	14	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	12	外部機関が実施する検査担当者の技術精度を確保する検査

(2) 情報の共有及び検査技術の向上

食品 GLP についての連絡会議を 1 回開催し、試験検査に関する情報を共有しました。

III 重点的に監視指導を実施する項目

1 食中毒予防対策

(1) 食中毒の発生状況

平成 28 年度は、県内で 16 件の食中毒事件の発生を認め、前年度（23 件）と比較すると 7 件減少し、患者総数も 171 名で、前年度（347 名）と比較し 176 名減少しました。（表Ⅲ－1）

表Ⅲ－1 食中毒病因物質別発生状況

病因物質		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	2	36
	カンピロバクター	8	45
細菌	ウェルシュ菌	2	44
	腸炎ビブリオ	1	19
	サルモネラ属菌	1	17
	アニサキス	1	1
寄生虫	クドア・セブテンブクタータ	1	9
	合計	16	171

ア カンピロバクターを原因とする食中毒 8 件のうち、6 件が加熱不十分な食肉を原因とするものでした。

イ 原因施設別の発生状況では、飲食店が最も多く 15 件あり、うち 1 件は仕出し・弁当店によるものでした。

給食施設では 1 件、32 名の患者が発生しました。高齢者施設で発生しており、抵抗力が弱く重症化しやすい人へ食事を提供する施設での食中毒事件でした。

なお、食中毒の原因となった 16 件については営業（給食）停止の措置をとり、この間に施設の消毒や調理従事者の衛生指導等の再発防止策を講じました。あわせて、「埼玉県における食品衛生法等違反に関する公表要領」に基づき、速やかに報道発表するとともに、県ホームページで公表しました。（表Ⅲ－2）

表Ⅲ－2 食中毒原因施設別発生状況

原因施設	施設数	患者数
飲食店営業	15	139
（飲食店）	（14）	（116）
（仕出し・弁当店）	（1）	（23）
給食施設	1	32
合計	16	171

(2) ノロウイルスを原因とした食中毒への予防対策

ノロウイルスは年間を通じて発生がみられることから、飲食店や社会福祉施設等の監視を行い、発生の予防に努めました。特に発生が多い冬場を前に、年末一斉取締り月間等を利用して周知の徹底に努めました。

食品関係施設への監視については、入院患者や高齢者、子ども等のハイリスク集団が喫食者となる病院や社会福祉施設（保育園や老人福祉施設等）の給食施設に対する監視を強化し、延べ2787回の監視指導を実施しました。その中で、手洗いの励行、食品の十分な加熱、調理従事者の健康状態の確認及び定期的なトイレの清掃・消毒について指導するとともに、おう吐物の迅速かつ適切な処理の実施について啓発を行いました。

また、次のとおり県民等に対する啓発を実施しました。

- 県内市町の広報誌等 25 誌にノロウイルスを原因とした食中毒予防啓発記事を掲載
- 鴻巣市役所他電光掲示板で文字情報を表示
- 県政出前講座で食中毒予防についての講義を実施（26 回、受講者 1,097 人）
- 「コバトン食の安心情報 12 月号」にノロウイルスを原因とした食中毒予防記事を掲載
- 「コバトン食の安心かわら版通巻 81 号」にノロウイルスを原因とした食中毒予防記事を掲載

さらに、ノロウイルスは食中毒だけではなく、人から人の感染もあることから、疾病対策課と連携し、リーフレット「感染症・食中毒にご注意を！ ノロウイルス感染防止対策のポイントはきちんと手洗いです！」（62,000 部）を作成し、ノロウイルスに対する注意喚起等を行いました。

(3) 食肉の取扱いに重点を置いた予防対策

カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒の原因の多くは、生又は加熱不十分の食肉の喫食であることから、食肉の取扱いに重点を置いた予防対策を実施しました。

食肉処理業、食肉販売業及び飲食店営業施設に対し監視を実施し、規格基準の遵守の徹底を図るとともに、必要に応じて、食品や施設の細菌汚染について検査を実施しました。

あわせて、食肉衛生検査センターが食肉の流通の拠点である、と畜場及び食鳥処理場における細菌汚染についての衛生指導を強化しました。

また、規格基準が設けられていない鶏の肉・内臓の生食がカンピロバクターの食中毒の原因と強く推察されていることから、生の食肉提供施設の把握に努めるとともに、食品営業者向けのリーフレットを随時作成し、消費者へこれらの食肉等を提供しないよう指導を行いました。

県民等に対する生食等のリスクの周知を目的に、次の広報活動を行いました。

- リーフレット「肉の生食は危ない！！」作成・配布（49,000 部）
- 「彩の国だより 7 月号」に生食を原因とする食中毒の防止啓発記事を掲載
- 夏期食中毒予防対策月間（7～8 月）に、生食を原因とする食中毒の発生防止のため、重点監視の実施についての報道発表

- 県内市町の広報誌等 39 誌に生食を原因とする食中毒の防止啓発記事を掲載
- 西武プリンスドーム電光掲示板及び場内放送で広報

(4) その他の食中毒への予防対策

ア 細菌性食中毒

細菌性食中毒の発生予防を目的に、飲食店、弁当調製施設及び給食施設等における監視時に、食中毒菌の特徴に則した衛生管理の指導を強化しました。

また、食中毒予防パンフレット「Stop the 食中毒」（50,500 部）を作成し、県民に向けて情報提供を行いました。

イ 自然毒による食中毒

全国的に秋の行楽シーズンに毒キノコによる食中毒の発生が多いため、次のとおり食中毒予防啓発記事を掲載し、周知を図りました

- 「コバトン食の安心情報 10 月号」に毒キノコによる食中毒予防記事を掲載
- 「コバトン食の安心かわら版通巻 78、80、83 号」に毒キノコおよび有毒植物による食中毒予防記事を掲載
- 「彩の国だより 11 月号」で毒キノコによる食中毒予防記事を掲載

ウ 寄生虫による食中毒

アニサキスやクドア（ヒラメに寄生）による食中毒発生件数が全国的に増加しているため、営業者に対しては監視指導時に、消費者に対しては講習会等を活用して周知と注意喚起を図りました。

エ 野生鳥獣肉（ジビエ）を原因とした食中毒

野生鳥獣を取り扱う食肉処理施設の実態調査を行い、「埼玉県野生鳥獣肉の衛生管理取り扱い要領」に基づく指導を行いました。また、リーフレット「肉の生食は危ない！！」の中で、イノシシやシカ肉の生食に関する情報も掲載し、消費者へ注意喚起を図りました。

2 食品表示対策

(1) 食品表示法及び食品表示基準に係る監視

平成 27 年 4 月 1 日から食品表示法が施行されたことに伴う食品全般の表示について、立入検査及び収去検査を実施し、輸入品に食品表示基準不適合を 1 件発見しました。（表Ⅲ－3）

生鮮及び加工食品の、170 件の表示指導を実施しました。（表Ⅲ－4）

表Ⅲ－3 食品表示基準の検査状況

	検体数	項目数	違反等件数
国内産食品	111	1,287	0
輸入食品	315	2,181	1
合計	426	3,468	1

表Ⅲ－４ 食品表示法に係る監視状況

	立入検査数	収去検査数	指導件数
生鮮食品	4,363	174	9
加工食品	9,873	853	161
合計	14,236	1,027	170

(2) 食品製造施設（めん類製造業、菓子製造業等）への監視

食品製造施設において、アレルギー表示の確認及び指導を実施しました。特定原材料の記載漏れなどの違反を29件確認したため、製品を直ちに回収するよう指導し、その後表示の改善を確認しました。（表Ⅲ－5）

あわせて、製造工程における混入を防止するため、「簡易迅速検出キット」を用いて、395検体（「小麦」105検体、「そば」52検体、「卵」129検体、「乳」109検体）の検査を実施し、結果に基づく衛生指導を行いました。（表Ⅲ－6）

(3) 販売施設への監視

販売店においては、特定原材料の記載漏れによる違反が36件確認されました。製品を直ちに回収するよう指導し、その後の表示については製造施設を所管する保健所が改善を指導しました。（表Ⅲ－5）

表Ⅲ－5 アレルギー物質 製造・販売施設監視状況

	監視施設数	確認原材料数	違反数
製造施設	2,033	10,385	29
販売施設	3,963	24,583	36
合計	5,996	34,968	65

表Ⅲ－6 アレルギー物質簡易迅速検出キットによる検査数

検体数	小麦	そば	卵	乳
395	105	52	129	109

(4) 収去検査

特定原材料「乳」について22検体、「卵」について22検体の検査を実施し、表示が適正に行われていることを確認しました。（表Ⅲ－7）

また、その結果に基づき製造施設における製造工程等の確認を行いました。

表Ⅲ－7 アレルギー物質収去検査

検体数	乳	卵	違反数
44	22	22	0

IV HACCP（ハサップ：危害分析・重要管理点方式）に基づく衛生管理の導入支援

HACCP 導入を検討している施設への支援

平成 27 年度に食品衛生法施行条例を改正し、食品事業者が実施すべき管理運営の基準に、HACCP 導入型基準を追加し、食品事業者が「HACCP を用いずに衛生管理を行う場合の基準（従来型基準）」又は「HACCP 導入型基準」のいずれかの方法により衛生管理することになりました。

平成 28 年度は、食品事業者の「HACCP 導入型基準」への導入支援として、HACCP 支援講習会・相談会を県内各所で計 6 回開催し、延べ 76 事業者（施設）149 名が受講しました。また、HACCP 導入型基準を選択する施設の届出等により、56 施設を把握しました。（表Ⅳ－1）

表Ⅳ－1 HACCP 施設届出数

	施設
HACCP 選択施設 ^{※1}	56
HACCP 取組施設 ^{※2}	8

※1 HACCP導入型基準を選択し、衛生管理を実施している施設

※2 HACCPの導入に向けて取り組んでいる施設

V 施設への監視指導

1 食品安全課、保健所が実施する監視指導

(1) 監視対象施設及び監視実施状況

過去の食中毒の発生状況や指導の状況を勘案し、61,185 施設（県管轄の総施設数：91,179）の監視指導を行いました。うち、食品安全課、保健所が 59,447 施設（県管轄の総施設数：91,102）の監視指導を行いました。（表Ⅴ－1）また、食肉衛生検査センターが 1,738 施設（県管轄の総施設数：77）の監視指導を行いました。（表Ⅴ－2）

表V-1 対象施設別施設監視件数（食品安全課・保健所）

監視 予定数	主な対象施設	対象 施設数	監視 回数
3回以上	食中毒等で行政処分を受けた施設	8	70
/年	規格基準に違反した食品の製造又は加工等が確認された施設	4	5
	食品の自主回収を行った施設のうち、監視が必要と考えられる施設	1	1
	食肉等を生で提供・販売する施設 (パックで仕入れ、そのまま客へ提供・販売する施設を除く。)	379	678
2回以上	学校給食指定工場、各市町村の給食センター	52	75
/年	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	100	2,941
	指定・大規模製造施設	224	512
	大型量販店	561	2,513
	給食施設（病院、社会福祉施設（高齢者、障害者関連施設等、保育園）	1,679	393
	飲食店営業（仕出し・弁当調製施設）	295	667
	食肉処理業（野生鳥獣を扱う施設以外の施設）	210	318
	大量調理施設	311	325
1回以上	食肉等を生で提供・販売する施設	71	221
/年	(パックで仕入れ、そのまま客へ提供・販売する施設に限る。)		
	漬物製造業施設	83	124
	食鳥卵選別包装施設（GPセンター）	16	16
	農産物等直売所や観光地販売所等の地域性が高い施設	390	737
	輸出畜水産物等の関連施設	7	9
1回以上	上記以外の製造施設、飲食店営業施設及び給食施設	48,663	40,440
/3年			
適宜	上記以外の施設	38,048	9,402
合計		91,102	59,447

(2) 各施設における監視指導内容

ア 調理施設（給食施設、飲食店営業施設等）

学校給食指定工場、各市町村の給食センター、給食施設（病院、社会福祉施設（高齢者、障害者関連施設等）、保育園）、仕出し・弁当調製施設等の飲食店業施設、および大量調理施設に対して「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理の徹底について指導するとともに、ノロウイルスによる食中毒の発生防止についても助言しました。

また、大量調理施設に該当しない給食施設においても、「大量調理施設衛生管理マニュアル」

に準じて、人員や給食施設等に応じた衛生管理の実施について監視指導を行いました。

イ 営業の特殊性に適した指導が必要な施設

(ア) めん類製造業施設、菓子製造業施設

食品製造施設において、アレルギー表示の確認及び指導を実施しました。特定原材料の記載漏れなどの違反を 29 件確認したため、製品を直ちに回収するよう指導し、その後表示の改善を確認しました。

あわせて、表Ⅲ-6 のとおり、「簡易迅速検出キット」を用いた検査を実施し、結果に基づく衛生指導を行いました。

また、65 検体について「生めん類の衛生規範」に適合するか細菌検査を実施し、安全の確認を行いました。

(イ) つけ物製造業施設

「漬物の衛生規範」に基づき、殺菌などの食品等の取扱いについて指導するとともに、「彩の国ハサップガイドライン」による衛生管理の方法を助言しました。

また、27 検体について「漬物の衛生規範」に適合するか細菌検査を実施し、安全の確認を行いました。

(ウ) 農産物等直売所や観光地販売所などの地域性が高い施設

表示の確認や食品の取扱い等の監視のほか、原子力災害対策特別措置法に基づき出荷制限等の措置が取られた食品が出荷・流通していないことを確認しました。

また、農産物直売所で販売される埼玉県産野菜 64 品目 284 検体について、残留農薬のスクリーニング検査「埼玉モデル」を実施し、埼玉県産野菜の安全・安心の確保を図りました。

ウ 総合衛生管理製造過程承認施設（HACCP 施設）

総合衛生管理製造過程承認施設に対し 38 回の監視指導を実施し、各施設において、HACCP 委員会の機能状況や、危害分析の見直しが行われていることなどについて確認し、助言指導を行いました。

エ 埼玉県食品衛生自主管理優良施設確認制度で優良確認された施設

施設の衛生管理が優良施設の確認を受けた申出書の衛生管理要領に基づき実施されていることを確認し、特に、重要管理点を設定した工程について、記録頻度の妥当性を評価し、指導助言を行いました。

2 食肉衛生検査センターが実施する監視指導

(1) 監視対象施設及び監視実施状況

県内 5 か所のと畜場についてはと畜検査員が、県内 1 か所の大規模食鳥処理場については食鳥検査員が、開場日ごとに場内の衛生状態を確認し指導を行いました。

また、認定小規模食鳥処理場及び届出食肉販売施設については食鳥検査員が、と畜場に関連する輸出食肉関連施設はと畜検査員が定期的な監視指導を行いました。

表V-2 対象施設別施設監視件数（食肉衛生検査センター）

監視予定数	主な対象施設	対象施設数	監視回数
開場日ごと	と畜場	5	1,251
	大規模食鳥処理場	1	294
6回以上 /年	生鳥を扱う認定小規模食鳥処理場	7	46
3回以上 /年	生鳥を扱わない認定小規模食鳥処理場	31	88
	届出食肉販売業施設	7	26
1回以上 /年	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 (対マカオ、アラブ首長国連邦、タイ、ベトナム)	7	14
合計		77	1,738

(2) 監視の内容（共通事項）

と畜場法及び食鳥検査法で規定する衛生管理の基準が平成 26 年度に改正され、HACCP を用いて衛生管理を行う基準が追加されたことから、事業者等に対して導入に向けた指導や必要な助言を行いました。

(3) 監視の内容（個別事項）

ア と畜場

(ア) O157 等腸管出血性大腸菌を中心とする施設内の微生物汚染防止対策を指導しました。

(イ) BSE 対策として、感染すると異常プリオンが蓄積する回腸遠位部等の特定部位の確実な除去及び汚染防止、検査対象牛の月齢管理の徹底を図るため、と畜場の設置者及びと畜業者への指導を行いました。

イ 大規模食鳥処理場

カンピロバクターを中心とする施設内の微生物汚染防止対策を指導しました。

ウ 認定小規模食鳥処理場

巡回指導を実施し、処理場内の衛生管理の指導を行うとともに、食鳥処理衛生管理者が行う、食鳥とたいの確認に対して、技術的な指導及び助言を行いました。

エ 届出食肉販売業施設

食鳥とたいの取扱いの指導及び流通経路の確認を行いました。

VI 食品等の検査

1 食品衛生法に基づく食品等の検査結果

国内産食品 2,677 検体 56,286 項目、輸入食品 589 検体 18,263 項目合計 3,266 検体 74,549 品目について検査を実施しました。そのうち、2 検体で規格基準違反、7 検体で衛生規範の不適合を確認しました。（表VI-1）

表VI-1 食品検査結果

検査項目	検体数		項目数		違反等	
	予定数	実施数	予定数	実施数	違反	不適等
微生物 (一般細菌数、大腸菌群、 食中毒菌等)	1,200	1,121	3,600	2,857	2	7
残留農薬	270	282	40,500	41,791	0	3 [※]
(県内産農産物検査)	250	278	37,500	40,152	0	3 [※]
食品添加物 (指定外添加物を含む)	150	141	1,500	1,413	0	0
動物用医薬品	200	306	8,000	9,281	0	0
アレルギー物質含有食品	350	439	350	483	0	0
放射性物質	70	109	140	182	0	0
その他 (カドミウム、酸価・過酸 化物価 等)	242	279	272	279	0	0
小計	2,482	2,677	54,362	56,286	2	10
微生物 (一般細菌数、大腸菌群、 食中毒菌等)	80	114	100	257	0	0
残留農薬	100	96	15,000	14,304	0	0
食品添加物(指定外添加物 を含む)	300	315	3,000	2,181	0	0
動物用医薬品	70	57	2,800	1,509	0	0
遺伝子組換え食品	5	5	5	10	0	0
その他(放射性物質等)	5	2	5	2	0	0
小計	560	589	20,910	18,263	0	0
合計	3,042	3,266	75,272	74,549	2	10

※ スクリーニング検査「埼玉モデル」において残留農薬の基準値の超過が確認された件数

2 国内産食品の検査

(1) 微生物検査

ア 規格基準に基づく検査

240 検体の検査を実施し、2 検体で規格基準不適合を確認しました。

イ 衛生規範に基づく検査

353 検体について、弁当及びそうざいや洋生菓子等の各衛生規範に基づく検査を実施し、7 検体で衛生規範不適合を確認しました。

ウ 食中毒菌の検査

漬物、野菜、食肉などについて食中毒菌等の汚染実態調査を 326 検体実施し、違反は確認されませんでした。

(2) 残留農薬検査

市場やスーパーで販売されていた野菜・果実について最大 150 項目の農薬の検査を実施しました。

また、農産物直売所で販売される埼玉県産野菜を対象に、検査に必要な量を 100g とする新たな検査手法であるスクリーニング検査「埼玉モデル」により、これまで検査の難しかった「こまつな」、「ほうれんそう」、「しゅんぎく」、「みずな」等の葉物野菜を中心に 64 品目 207 検体の検査を実施しました。

3 検体で、残留農薬の基準値の超過が確認され、7 検体で、農薬取締法で定める農作物ごとに登録のある農薬以外の農薬が確認されました。

この検査法は、国が定める検査法ではないため基準値超過が確認されても食品衛生法には当たりませんが、結果判明後、農林部と協力し、直ちに生産者及び農産物直売所に対し出荷・販売の自粛を要請するとともに、生産現場の調査を行い、原因の究明と適正な農薬使用の指導を行いました。なお、残品については全量自主廃棄の措置が取られました。

(3) 食品添加物検査

141 検体について添加物の使用量の超過や対象外使用の有無について検査を実施しましたが、違反は確認されませんでした。

(4) 動物用医薬品検査

食肉等 306 検体について、最大 50 項目の検査を実施しました。

このうち魚介類、鶏卵、ハチミツ等については、過去の違反事例等を考慮した検査項目で検査を実施しましたが、違反は確認されませんでした。

(5) アレルギー物質含有食品検査

前述Ⅲの 2 (2) のとおり、迅速検査キットを用いた検査を行い、結果に基づく衛生指導を行いました。

また、前述Ⅲの 2 (3) のとおり、特定原材料について検査を行い、表示が適正に行われていることを確認し、その結果に基づき製造施設における製造工程等の確認を行いました。

(6) 放射性物質検査

福島第一原子力発電所事故に伴う食品中の放射性物質の検査は、農林部及び環境部と連携して実施しました。

ア 市場流通品

県内で製造された食品及び県内に流通する食品について、109 検体の検査を実施しました。検査の結果、基準値を超過した食品はありませんでした。（表VI-2）

表VI-2 市場流通食品 放射性物質検査結果

食品区分	検体数	品目
牛乳	8	
乳児用食品	2	調製粉乳(2)
一般食品	99	海産物(10)、農産物等(13)、畜産物(豚肉・鶏卵等)(36)、加工食品(40)
合計	109	

イ 県内産農畜水産物（出荷前）

農林部が県内の各生産地で採取した出荷前の農畜水産物について 365 検体の検査を実施しました。検査の結果、基準値を超過した食品はありませんでした。（表VI-3）

表VI-3 県内産農畜産物（出荷前） 放射性物質検査結果

食品区分	検体数	品目数
農産物（野菜・穀類・果実・茶等）	284	64
林産物（きのこ・山菜）	53	16
畜産物（原乳・肉・卵等）	13	5
水産物（淡水魚）	15	6
合計	365	91

ウ 野生鳥獣の肉（非流通品）

環境部が県内で捕獲された野生鳥獣の肉 47 検体（イノシシ：20 検体、二ホンジカ：27 検体、）について、検査を実施しました。

検査の結果、二ホンジカの肉から、食品衛生法の規定に基づく基準値（100Bq/Kg）を上回る放射性セシウムが検出されました。二ホンジカの食肉を取り扱う事業者に対し、県内で捕獲された二ホンジカについて、食肉処理業施設が放射性物質の自主検査を行い、さらに県が検査を行い、安全性を確認したものに限り、出荷・販売をしました。（表VI-4）

表VI-4 野生鳥獣の肉（非流通品） 放射性物質検査結果

食品区分	検体数	基準値超過数
イノシシ	20	0
二ホンジカ	27	3
合計	47	3

(7) その他検査

ア カドミウム検査（汚染物質検査）

平成 28 年産の埼玉県産米 9 検体について検査を実施し、違反は確認されませんでした。

イ 酸価・過酸化物質検査

製造施設や飲食店施設のフライヤー等で使用する食用油について、施設に立ち入りした食品衛生監視員が簡易キットによる検査を実施し、その結果に基づいて指導を行いました。

3 輸入食品の検査

(1) 微生物検査

規格基準に基づく検査を 108 検体の検査を実施しましたが、違反は確認されませんでした。

(2) 残留農薬検査

市場やスーパーで販売されていた輸入野菜・果実検体及び加工品 96 検体について、150 項目の農薬等検査を実施しましたが、違反は確認されませんでした。

なお、加工品は、国や他の自治体の違反状況等を参考に、検査品目を選定しました。

(3) 食品添加物検査

315 検体について添加物の使用量の超過や対象外使用の有無について検査を実施しました。このうち 308 検体については指定外添加物を使用していないかについての検査を併せて実施しましたが、違反は確認されませんでした。

(4) 動物用医薬品検査

食肉 57 検体について、最大 47 項目の検査を実施しましたが、検査の結果、違反は確認されませんでした。

(5) 遺伝子組換え食品検査

トウモロコシ加工品 5 検体について、我が国では安全性が未審査である品種の確認検査（定性検査）を実施しましたが、違反は確認されませんでした。

(6) その他

放射線照射の検知検査

世界的には 50 か国以上で、国内では認められていない香辛料をはじめとした、多くの食品で放射線照射が実用化されていることから、輸入食品に対して放射線照射を検知するため 2 検体の検査を実施しましたが、違反は確認されませんでした。

4 と畜場、食鳥処理場における検査

(1) と畜検査

と畜検査員が、県内各と畜場に搬入された全ての牛、豚等について、と畜場法に基づき、と畜検査を実施しました。検査不合格の場合は、食用に供されないよう、適切な措置を取りました。また、48 か月齢超の牛については BSE スクリーニング検査を実施し、すべて陰性を確認しました。（表VI-5）

表VI-5 と畜検査頭数

	と畜検査頭数 (頭)	BSE 検査頭数
牛	19,674	1,892(48 か月超)
子牛	297	
馬	0	
豚	427,629	
めん羊	2	
山羊	0	
合計	447,602	

(2) 食鳥検査

食鳥検査員が、県内大規模食鳥処理場に搬入された全ての鶏について、食鳥検査に関する法律に基づき、食鳥検査を実施しました。検査不合格の場合は、食用に供されないよう、適切な措置を取りました。(表VI-6)

表VI-6 食鳥検査羽数

	食鳥検査羽数 (羽)
ブロイラー	686,796
成鶏	740
合計	687,536

(3) 精密検査

と畜検査及び食鳥検査において通常の肉眼検査で判定が難しいものについて、微生物学、病理学、理化学検査を適宜実施し疾病診断を行い、検査不合格の場合は、食用に供されないよう、適切な措置を取りました。

(4) 施設の衛生管理に係る検査

牛枝肉について、腸管出血性大腸菌 O157 等の検査、食鳥とたいについて、カンピロバクター、サルモネラの検査を行い、衛生状態を確認しました。

食肉及び食鳥肉の汚染防止対策を検証し、施設における作業工程の一層の改善等に活かすよう指導を行いました。(表VI-7)

牛を扱うと畜場において、特定部位の除去等が適正に行われていることを確認するため、通常は牛枝肉から検出されないタンパクの有無について定期的に枝肉の GFAP(グリア線維性酸性タンパク)拭き取り検査を 156 検体実施し、特定部位の取扱いに問題ないことを確認しました。(表VI-8)

表VI-7 ふき取り検査

検査項目	検査対象	検体数	項目数
腸管出血性大腸菌 O157 等	牛枝肉	180	1,080
カンピロバクター	食鳥とたい	29	29
サルモネラ属菌	食鳥とたい	29	29
合計		238	1,138

表VI-8 ふき取り検査

検査項目	検査対象	頭数	検体数
GFAP (グリア線維性酸性タンパク)	牛枝肉	78	156

5 その他の検査

(1) 厚生労働省と連携した調査事業

次の調査を行い、その結果について厚生労働省あて報告しました。

ア 食品残留農薬等一日摂取量実態調査

日常の食事を介してどの程度の量の農薬を摂取しているかを把握するため、魚介類、肉類やそれらの加工品等を購入し、調理が必要な食品については、通常行われる調理方法で調理を行ったうえで、10種類の動物用医薬品等について検査を実施しました。

イ 食中毒菌汚染実態調査

市場流通食品の細菌汚染の実態を把握する事を目的に、野菜類や肉類及び漬物等 54 食品について、大腸菌、腸管出血性大腸菌 (O157, O26, O111 等)、カンピロバクター、リステリア及びサルモネラ属菌の調査を行いました。

ウ 食品に残留する農薬等の成分である物質の試験法開発

畜水産物のエマメクチン Bla および 8,9-z-エマメクチン Bla の試験法の開発を行いました。

(2) 県民から異物検査等の届出に対する対応

食品への異物混入、カビの発生等について、県内保健所に相談等があった件数は表VI-9のとおりでした。必要に応じて検査等を行い、製造者等に対して再発の防止を指導しました。

表VI-9 食品に関する相談内訳

合計	表示	規格基準等	異物混入	カビ	虫	その他
2,451	208	103	484	54	178	1,424

6 違反等を発見した場合の対応

(1) 規格基準違反への対応

検査の結果、2 検体で規格基準違反が判明し、また、通報により 1 件の規格基準があったことから、次のとおり対応しました。(表VI-10)

表VI-10 規格基準違反への対応

違反食品名称	違反の概要	対応
1 固形スープ類	指定外添物 TBHQ の検出	輸入者に対して当該商品の回収を指示、販売店及び購入者への周知を行うよう指導。
2 生食用生かき	細菌数超過 (64,000/g)	購入者に対する店頭告知指導。加工者を管轄する自治体に通報し、調査と必要な対応を依頼。
3 魚肉練り製品	大腸菌群陽性	製造者に対して、原因の調査、再発防止策、当該品に係る販売店への周知を行うよう指導。

「埼玉県における食品衛生法等違反に関する公表要領」(平成 18 年 5 月 22 日制定)に基づき県ホームページで公表しました。

[参考] 規格基準：食品衛生法に基づき、食品・器具及び容器包装等について、成分規格や製造、加工、調理及び保存に関する基準を定めたもの。

(2) 衛生規範不適合への対応

衛生規範に関する検査を、353 検体実施し、7 検体が衛生規範不適合となり、指導を行いました。衛生規範不適合となった食品を製造した施設に立入調査を実施し、原因と考えられた殺菌不足、衛生管理の徹底などについて、再度指導し、再発の防止を図りました。(表VI-11)

表VI-11 衛生規範に関する検査

区 分	検体数	不適合数 (不適合の内容)
弁当及びそうざいの衛生規範	189 検体	4 検体 (細菌数超過 3、大腸菌検出 2)
洋生菓子の衛生規範	72 検体	3 検体 (大腸菌群検出)
漬物の衛生規範	27 検体	なし
生めん類の衛生規範	65 検体	なし

[参考] 衛生規範：食中毒の原因となることが多く、その製造等において衛生上の配慮が必要である食品について、厚生労働省が作成した営業者の食品の衛生的な取扱い等についての指針。

(3) 食品表示基準不適合への対応

食品表示基準に関する収去検査を、426 検体、3,468 項目実施し、1 検体が食品表示基準不適合となり、指導を行いました。（表VI-12）

表VI-12 食品表示基準不適合への対応

食品名称	(原産地域)	不適合内容及びその対応
えび塩唐辛子入り (粉末調味料)	(ベトナム)	表示にない着色料（黄色4号）検出 輸入者を管轄する自治体へ通報

[参考]食品表示法及び食品表示基準：食品表示法は食品衛生法、JAS 法及び健康増進法の3法の食品表示に関する規定を統合し、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設するものとして策定されたもの。また、食品表示基準は、具体的な表示のルールを定めたものであり、上記3法の下に定められていた標記の基準を統合したものの。

VII 一斉取締りの実施

細菌性食中毒が多発する夏期や、多種類の食品が短期間に大量かつ広域に流通する年末などに、重点的な監視を行うため、次のとおり期間及び対象施設を定めて集中的な監視指導及び食品の検査を実施しました。

1 夏期食中毒予防対策月間（夏期一斉監視）

(1) 目的

夏期に多発する食中毒等の食品による事故や不良食品の流通を未然に防ぐ。

(2) 実施期間

7月1日から8月31日まで

(3) 実施結果

ア 監視指導

飲食店、製造業、販売店、集団給食施設等の7,165施設に対して監視指導を行いました。

イ 食品検査

製造施設及び販売店から収去した国産品206検体、輸入品134検体、合計340検体について検査を行いました。

2 食肉衛生月間

(1) 目的

食肉の衛生、安全性をより向上させることを目的に、各と畜場及び食鳥処理場等の衛生管理指導を強化する。

(2) 実施期間

7月1日から8月31日まで

(3) 実施結果

ア 衛生状況等立入検査

と畜場法施行規則第3条第1項に基づく書類等の確認、衛生措置点検票に基づく点検を行いました。

イ 食肉輸送車の監視

と畜場から食肉等を輸送する車79台について、車両のふき取り検査及び衛生指導を実施しました。

3 年末一斉取締り月間

(1) 目的

多種類の食品が大量かつ広域的に流通する年末における食の安全を確保する。

(2) 実施方法

12月1日から12月28日まで

(3) 実施結果

ア 監視指導

飲食店、製造業、販売店、集団給食施設等の3,034施設に対して監視指導を行いました。

イ 食品検査

製造施設及び販売店から収去した国産品112検体、輸入品6検体の合計118検体について検査を行いました。

VIII 食中毒等健康危害発生時の対応

1 食中毒等発生時の対応

食中毒の原因となった16施設については営業（給食）停止の措置をとり、この間に施設の消毒や調理従事者の衛生指導等の再発防止策を講じました。

あわせて、「埼玉県における食品衛生法等違反に関する公表要領」に基づき、速やかに報道発表するとともに、県ホームページで公表しました。なお、いわゆる健康食品等による健康被害の発生はありませんでした。

2 食品テロへの対応

平成28年度において、緊急対応を必要とする食品の製造・供給過程で意図的に有害物質が混入された、いわゆる食品テロ事例の発生はありませんでした。

なお、疑いを含め、発生情報を探知した場合に対応が遅滞なく行えるよう、緊急連絡網の整備や検査体制の準備に努めました。

また、食品等事業者が、消費者等から健康被害に繋がるおそれが否定できない苦情を受けた場合は、速やかに保健所への報告を行うよう監視時等で周知を行いました。

IX 食品衛生自主管理の推進と体制の確立

1 HACCPによる衛生管理手法を用いた自主管理の推進

調理や製造工程ごとに必要に応じて衛生管理要件を抜き出した本県独自のわかりやすい衛生管理指針である「彩の国ハサップガイドライン」の、さらなる普及推進を目的に、次のとおり支援を

行いました。

(1) 自主管理優良施設の確認

「彩の国ハサップガイドライン」を取り入れた自主管理の優良な施設を県が確認し、県ホームページで公表しました。

平成 28 年度は 21 施設が新たに優良と確認され、県内の優良施設は合計 314 施設となりました。

埼玉県食品衛生自主管理優良施設確認制度

<http://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/haccp/yuryoshisetu-index.html>

(2) 彩の国ハサップガイドラインリーダーの活用

「彩の国ハサップガイドライン」に取り組むリーダーとなるべき者を養成する講習会を開催し、3,435 人の彩の国ハサップガイドラインリーダーを養成しました。

なお、新 5 か年計画(平成 24~28 年度)の目標 16,000 人を上回る 18,095 人の養成を達成しました。

(3) 一般社団法人埼玉県食品衛生協会への委託

H A C C P および彩の国ハサップガイドラインの普及啓発推進事業の委託し、同協会が委嘱する食品衛生指導員による巡回指導で、4,428 施設にリーフレット等による啓発を行いました。

また、アンケートによる H A C C P 導入状況調査に 1,196 施設の協力をいただきました。

2 自主回収の支援・指導

7 件の自主回収着手の申出があり、再発防止の指導に努めました。

また、当該品が迅速かつ的確に市場から排除されるよう、また、消費者への適正な情報提供のため、県ホームページによる公表を行い、回収の支援を行いました。

3 最新の食品衛生情報の周知徹底

食品衛生管理者及び食品衛生責任者に対し、施設への立入時等を用い、適切にその職責が果たされるよう、食中毒や食物アレルギー等の最新の科学的知見に基づく食品衛生情報の提供を実施しました。

4 食品衛生責任者の資質の向上

食品衛生責任者の養成講習会及び既に食品衛生責任者の資格を有している方に対するフォローアップ研修である実務講習会については、実施機関として知事が食品衛生協会を指定しています。

食品衛生協会が行う上記の講習会の講師に対し、最新の食品衛生に関する情報等を踏まえた講習会を実施しました。

なお、食品衛生協会は、表IX-1のとおり、各講習会を開催しました。

表IX-1 食品衛生協会の講習会実施状況

	開催回数	受講者数
食品衛生責任者養成講習会	85回	5,669名
食品衛生責任者実務講習会	26回	5,438名

5 食品衛生推進員活動の充実強化

食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動促進を目的として、知事から委嘱された145名の食品衛生推進員が、食品の安全に関する情報の普及啓発として、食品等事業者への巡回相談指導、従業員への衛生教育等を698回(91,308名)行いました。

6 食品衛生指導員活動の推進及び支援

食品営業施設の巡回指導や食品衛生思想の普及啓発等、営業者に対する自主衛生管理の推進を目的に、社団法人埼玉県食品衛生協会長から委嘱された480名が、食品衛生指導員として活動しています。

各保健所の食品衛生監視員が、食品衛生指導員に対して、研修会での講演等により、最新の食品衛生の情報を提供するなどの活動支援を行いました。

7 と畜場や食鳥処理場における講習会の開催

と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者並びに食鳥処理場における食鳥処理衛生管理者による自主管理の徹底を指導するとともに、従業員等に対する講習会を次のとおり実施しました。

実施回数：134回 受講者数：711名

X 県民参画・リスクコミュニケーションの実施と情報提供

1 県民の意見の施策への反映

(1) 埼玉県食の安全県民会議の開催

消費者、生産者、加工・流通業者等の広範な分野の委員で構成する「埼玉県食の安全県民会議」を4回開催し、食品の安全・安心に関する事項や食品衛生監視指導計画などについて、意見交換等を行い、施策の総合的な推進を図りました。

(2) 施策の提案制度

埼玉県食の安全・安心条例第21条に基づく、県民から提案はありませんでした。

2 リスクコミュニケーションの実施

(1) 食の安心県民の集いの開催

平成29年1月6日に開催した「埼玉県食の安心県民の集い」(309名参加)において、「食

をめぐる作文」(応募総数 2,082 作品)の優秀作品の表彰を行うとともに、講演会「化学物質から考える、食の安全・安心」を実施し、意識啓発を行いました。

(2) タウンミーティングの開催

県内各地域において、食の安全や食生活などをテーマに、消費者、食品関係者等を対象に講演会や体験学習(手洗い実習など)を11回(1,330名参加)開催し、参加者による情報共有や意見交換等を行いました。

(3) リスクコミュニケーター的能力向上

リスクコミュニケーターを278名養成し、各地域における食の安全・安心の確保を推進しました。

(4) 子育て世代へのリスクコミュニケーション強化

県内各地域において、若い世代や子育て世代を対象とした「食の安全体験教室」(12回、600人)や「食の安心サロン」(26回、544名)を開催し、食の安全・安心確保に関する意識啓発を行いました。

3 県民等に対する情報提供・普及啓発

(1) インターネットを活用した情報提供・普及啓発

食品の安全・安心に関する事項について、食品安全課ホームページや県政ニュース等を活用し、随時、情報を提供し食中毒予防等の普及啓発に努めました。

また、市町村に対し、「埼玉県食の安全・安心情報メール」を18回配信し、食に関する安全・安心情報を提供し、情報の共有化を図りました。

(2) パンフレット等による普及啓発

食の安全についての正しい理解を目的に、次のとおり情報提供等を行いました。

ア 食中毒予防パンフレット等の配布

- パンフレット「STOP the 食中毒」(50,500部)
- リーフレット「肉の生食は危ない!!」(49,000部)
- リーフレット「感染症・食中毒にご注意を! ノロウイルス感染防止対策のポイントはきちんと手洗いです!」(62,000部)

イ 「コバトン食の安心かわら版」の発行

食品安全セミナーや県政出前講座等に参加された方から、地域におけるリスクコミュニケーターとして食の安心・安全に関する情報発信を行う「コバトン食の安心通信員」を募集しました(登録者数:558名)。

地域における活動の情報源として「コバトン食の安心かわら版」を発行し、コバトン食の安心通信員等へ6回(計48,800部)送付しました。

ウ 「コバトン食の安心情報」

食の安全に関するポスターを作成し、県内のスーパー等 22 事業者あてに毎月1回(12回)送付し、延べ241店舗で掲示されました。

(3) 各種講座等による普及啓発

県民が食の安全についての正しい知識を身につける学習機会の場として、「ゼロから学ぶ食品安全セミナー」（5回 196名）を開催しました。

また、県民からの依頼による県政出前講座を28回（受講者 1,156名）行いました。

4 営業者に対する普及啓発

営業許可更新時、夏期及び年末一斉監視時などにおける食品衛生講習会の開催やパンフレットを配布し、最新の食品衛生情報や食中毒発生状況等について情報提供を行いました。

XI 監視指導計画の実施状況の公表

平成28年度の実施結果について、6月に県ホームページで公表しました。

XII 食の安全・安心確保に携わる人材の養成及び資質の向上

1 営業者に対する衛生講習会

食中毒予防の普及啓発として食品営業者及び従業員等に対する衛生教育を258回（14,159名）実施しました。

また、県民を対象とした衛生教育を205回（3,574名）実施しました。

2 優良施設等の表彰

食品衛生の推進のために率先して献身的に努力し、その成果が顕著であったとして、県内では、優良施設5施設、衛生功労者6名が厚生労働大臣表彰を受けました。

また、優良施設22施設、衛生功労者31名が埼玉県知事表彰を受けました。

3 食品衛生監視員等による調査研究等

食品衛生監視員等研修会において調査研究発表を行い、研究成果の共有と資質の向上を図りました。

また、と畜検査員が「食肉衛生技術研修会」等において調査研究発表を行い、研究成果の共有と食肉衛生技術の向上に努めました。