

## 令和2年度川越市食品衛生監視指導計画の実施結果

### 1 はじめに

川越市では、市民の食生活の安全・安心の確保を図るために、食品衛生法第24条の規定に基づき、川越市食品衛生監視指導計画を策定しています。

このたび、令和2年度川越市食品衛生監視指導計画に基づく、食品関係施設の監視指導及び市内で製造・販売される食品の収去<sup>※1</sup>検査等の実施結果を取りまとめましたので、公表します。

#### ※1 収去

食品衛生法第28条に基づき、検査を行うために食品衛生監視員が営業者から必要最小限の販売食品、添加物等の提供を受けることをいいます。

### 2 監視指導計画の実施区域及び実施期間

- (1) 実施区域：市内全域
- (2) 実施期間：令和2年4月1日から令和3年3月31日まで

### 3 監視指導結果

#### (1) 食品関係施設の監視指導件数

監視指導件数（監視延数）
1, 606

#### (2) 一斉監視指導結果

新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況を踏まえ、令和2年度の夏期一斉監視及び年末一斉監視は行いませんでした。

#### (3) 行政処分

回収及び廃棄命令	移動停止	報告要求	営業停止	給食停止
0件	0件	0件	3件	0件

#### (4) 食中毒発生状況

市内で発生した食中毒事件は3件です。

発生月	患者数	死者数	病因物質名	原因食品名	措置
10月	4人	0人	カンピロバクター	不明	営業停止3日間
1月	1人	0人	アニサキス	刺身盛り合わせ	営業停止1日間
2月	79人	0人	ノロウイルス	不明	営業停止3日間

(5) 食品等の収去検査等

市内の食品営業施設で製造・販売されている食品等について、食品衛生法に規定されている「食品、添加物等の規格基準<sup>※2</sup>」、厚生労働省の通知による「衛生規範<sup>※3</sup>」等に基づく検査を行いました。

また、本市は県内における主要な野菜の産地であることから、残留農薬の検査は市内産野菜を中心に、「食品、添加物等の規格基準」に基づいて行いました。収去検査の結果、市内産野菜について規格基準違反の事例が1件あり、庁内担当部署に対し生産者への指導を依頼しました。

また、衛生規範に不適合の事例はありませんでした。

※2 規格基準

食品の安全性を確保するため、食品衛生法第13条に基づき定められているものです。販売の用に供する食品、添加物の製造、加工、使用、調理、保存の方法については「基準」が、成分については「規格」が定められており、規格基準に適合しない食品や添加物は製造、加工、販売等が禁止されています。

※3 衛生規範

食中毒になりやすい食品について、食品の衛生的な取扱い方法等について厚生労働省が定めた指針。弁当及びそうざい、生めん類、洋生菓子、漬物について定められています。(なお、これらの衛生規範に係る通知は令和3年6月1日付けで廃止されています。)

検査項目数及び検体数

検査項目数	国産	輸入
微生物	185	0
添加物	284	149
残留農薬	1,356	408
(県内産農産物(再掲))	(1,356)	—
動物用医薬品	458	0
放射性物質	30	0
その他 <sup>※4</sup>	26	0
合計	2,339	557
検体数	128	20

※4 酸価・過酸化価、シアン化合物、重金属

#### 規格基準違反の事例

食品の種類	検体数	不適合の理由	判定根拠
市内産野菜	1	フェニトロチオンが残留基準値（0.01ppmを）超えて検出	食品、添加物等の規格基準

#### 4 普及啓発事業

- (1) ホームページ、広報等による食品衛生に関する情報の提供  
 市民、食品等事業者に対し、ホームページや広報等により食中毒予防等の食品衛生に関する情報を提供しました。

- (2) 食品衛生パンフレット等の配布  
 令和2年度に作成したリーフレット

対象	タイトル
市民（保護者）	お肉はよく焼いてから食べよう！！
食品等事業者	食品衛生法が改正されました
	テイクアウトや宅配を始める飲食店の皆さんへ（食中毒を起こさないために）

その他、既存のパンフレットについても改訂を行いました。

- (3) 講習会、食品衛生出前講座の実施

対象	実施回数	参加人数	主な実施内容
食品等事業者	9回	184名	食中毒予防、HACCP、異物混入対策等

- (4) 食品安全モニター事業、食中毒予防街頭キャンペーンの実施

新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況を踏まえ、令和2年度の食品安全モニター事業及び食中毒予防街頭キャンペーンは中止としました。

なお、キャンペーンに代わる普及啓発事業として、川越市保健所管内食品衛生協会と協力して食品衛生普及啓発品（チラシ入り使い捨てマスク）を作成し市役所ロビー等に設置しました。

また、食品安全モニター事業に代わるリスクコミュニケーション事業として、希望のあった市民に対し食中毒の基本について作成した資料を配布し、資料に対する質問を受け付けました。

## 5 食品等事業者の自主的衛生管理の推進

### (1) HACCP導入の推進

監視指導時や許可申請時にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書やリーフレット等を配布し、HACCPに沿った衛生管理の普及啓発を行いました。また、HACCP講習会を3回実施しました。

### (2) 優良施設等の表彰

表彰の種類	表彰数	
保健所長表彰	優良従業員	2名
市長表彰	優良施設	3施設
	衛生功労者	2名
埼玉県知事表彰	優良施設	2施設
	衛生功労者	2名
厚生労働大臣表彰	食品衛生優良施設	1施設

## 6 食品衛生に係る人材育成・資質向上等

### (1) 食品衛生監視員等の資質向上

厚生労働省や近隣自治体等が主催する研修会や講習会等に参加し、資質向上に努めました。

### (2) 食品衛生責任者の資質向上、食品衛生指導員の育成指導

新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況を踏まえ、令和2年度の食品衛生責任者実務講習会は中止としました。

また、年度内に2回開催された食品衛生指導員研修会に講師として出席し、食品衛生指導員の育成指導を行いました。