

令和4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4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^{※1}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4年4月1日から令和5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, 024

(2) 一斉監視指導結果

	期間	監視指導件数（監視延数）
夏期一斉	7月1日～8月31日	256
年末一斉	12月1日～12月28日	75

(3) 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^{※2}」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、基準違反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。

検査項目数及び検体数

検査項目数	国産	輸入
微生物	69	134
添加物	403	0
残留農薬	2,111	666
(県内産農産物(再掲))	(2,111)	—
動物用医薬品	492	0
放射性物質	20	0
その他 ^{※3}	26	0
合計	3,121	800
検体数	133	26

※3 酸価、過酸化値、重金属、シアン化合物

4 行政処分等

(1) 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	2件	0件

(2) 食中毒発生状況

市内で発生した食中毒事件は4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	1人	0人	アニサキス	不明	
10月	4人	0人	カンピロバクター	不明	営業停止5日間
2月	1人	0人	アニサキス	刺身(いわし、赤貝)	営業停止1日間
3月	1人	0人	サルモネラ属菌	不明	

5 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) 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	483名	食中毒予防、HACCP、異物混入対策等

- (3) リスクコミュニケーション、食中毒予防キャンペーンの実施
食品のリスクコミュニケーション事業として、市民を対象に「健康食品について」講演会を実施しました。
食中毒予防キャンペーンとして、夏期食中毒予防リーフレットを作成し、市役所1階ロビー、川越駅西口連絡所、総合保健センターロビー及び保健所窓口にてリーフレットの作成及び設置を行いました。
また、川越市保健所管内食品衛生協会と協力して、外国人向け食中毒予防壁面広告を作成し、霞ヶ関駅自由通路に設置しました。
併せて、外国人向け食中毒予防リーフレットを作成し、保健所窓口にて設置しました。

6 食品等事業者の自主的衛生管理の推進

- (1) HACCPに沿った衛生管理の徹底
監視指導時や許可申請時にHACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認し、計画等が作成されていない場合は、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、計画の作成等の指導を行いました。

(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	4名
市長表彰	優良施設	3施設
	衛生功労者	1名
埼玉県知事表彰	優良施設	1施設
	衛生功労者	1名
厚生労働大臣表彰	食品衛生優良施設	0施設
	衛生功労者	1名

7 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

食品衛生責任者に対して、食品衛生責任者実務講習会を開催し、食品衛生に関する新しい知見の習得に努めさせました。

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。