

令和6年度(2024年度) 越谷市食品衛生監視指導結果



越谷特別市民
ガーヤちゃん

越 谷 市

1 結果公表の趣旨

本市では、市民の食の安全・安心を確保すること目的として、食品衛生法第24条の規定に基づき令和6年度（2024年度）越谷市食品衛生監視指導計画を策定し、監視指導及び検査等を実施しました。

このたび、本計画に基づき実施した監視指導及び検査等の実施結果を取りまとめましたので、公表します。

2 監視指導の実施体制

（1）適用区域及び期間

ア 適用区域 越谷市全域

イ 適用期間 令和6年（2024年）4月1日から
令和7年（2025年）3月31日まで

（2）実施機関

ア 監視指導

飲食店や給食施設等の食品関係施設及び卸売市場の監視指導を生活衛生課が実施しました。

と畜場及びと畜場に併設された食肉処理業の許可を受けた施設（以下「併設食肉処理場」という。）並びに食鳥処理場の監視指導を食肉衛生検査所が実施しました。

イ 試験検査

生活衛生課及び食肉衛生検査所が収去した食品等の検査を衛生検査課が実施しました。一部の検査については、埼玉県衛生研究所に検査を委託して実施しました。

（3）関係機関との連携確保

ア 厚生労働省、消費者庁及び農林水産省との連携

市内で発生した食中毒の情報を速やかに関係機関に連絡し、情報共有を図りました。また、全国食品衛生関係主管課長会議等に参加して安全確保に関する情報収集を行いました。

イ 他都道府県及び政令市、中核市との連携

食中毒事件（疑い含む、49件）及び違反食品（疑い含む、5件）の調査について、関係する自治体と連携をして対応しました。

また、近隣自治体との連携や協力を一層深めるために、会議及び研修会等に参加し、情報の共有化をしました。

ウ 庁内連携及び関係機関との連携

庁内関係部局間で連絡及び連携体制を確保し、情報共有をしました。

また、製造・供給過程において、悪意を持った者が毒物を混入した食品等に係る対応はありませんでした。

（4）試験検査実施機関の体制の整備

ア 信頼性の確保

検査又は試験に関する事務の管理に係る規定（GLP）により、試験検査の信頼性確保を図るため、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しました。

イ 情報の共有及び検査技術の向上

厚生労働省や近隣の自治体が主催する研修会等に参加し、試験検査に関する情報を共有するとともに、検査員の資質向上に努めました。

3 重点的に監視指導を実施すべき項目

(1) 食中毒予防対策

埼玉県全域及び全国での食中毒の発生状況等を踏まえ、食中毒予防対策を実施しました。

(2) HACCPに沿った衛生管理の徹底

食品衛生法等の改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理について、食品等事業者の実施状況を確認し、助言・指導を行いました。

(3) 食物アレルギーによる危害防止対策

アレルギー表示に関する監視指導と収去検査を一体的に実施することにより、アレルギー患者の摂取可能な食品の選択範囲を拡大するとともに、アレルギーによる健康被害の発生を防止しました。

4 施設への監視指導

(1) 保健所が実施した監視指導

714件の監視指導(更新調査時等における監視指導を含む。)を表1のとおり行いました。

表1 生活衛生課が実施した監視指導数

回数	対象施設	監視 実施数
3回／年以上	卸売市場内の食品関連施設	24
1回／年以上	食中毒等で行政処分を受けた施設	13
	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	0
	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	8
1回／年	生又は、加熱不十分な食肉を提供・販売する施設	29
	学校給食センター	3
	飲食店営業（仕出し・弁当調整施設）	2
	漬物製造施設	11
	輸出畜産物等の関連施設	0
	指定・大規模製造施設	18
	農産物等直売所	1
1回／2年	大型量販店	79
1回／3年	食肉処理業	10
	特定給食施設（病院、社会福祉施設（高齢者、障害者関連施設、保育園等））	35
1回／6年	上記以外の製造施設、飲食店営業施設、給食施設及びその他の施設	481
合計		714

(2) 食肉衛生検査所が実施した監視指導

表2のとおり、と畜場についてはと畜検査員が、認定小規模食鳥処理場及び届出食肉販売業者については食鳥検査員が定期的な監視指導を行いました。

表2 食肉衛生検査所が実施した監視指導数

回数	対象施設	監視実施数
開場日ごと	と畜場	240
3回以上／年	認定小規模食鳥処理場	16
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）	3
	輸出食肉関連施設（と畜場及び併設食肉処理場）	10
合計		269

(3) 地域ごとの監視指導

管内地域の特色に基づき重点監視エリアを定め、小規模な製造施設や飲食店、一般販売業の監視指導を行いました。

5 食品等の検査

(1) 保健所が実施した検査

ア 食品衛生法に基づく食品の検査結果

表3のとおり実施しました。

表3 食品衛生法に基づく食品の検査数 (実施数/計画数)

検査項目	対象食品	検体数	項目数
微生物検査 (一般細菌数、大腸菌群、 食中毒菌等)	冷凍食品、清涼飲料水	5/30	5/50
理化学検査			
残留農薬	野菜、果実及びその加工品 等	5/20	1,617/6,000
食品添加物 (指定外添加物を含む)	魚介類加工品、輸入菓子、 清涼飲料水等	18/42	97/238
動物用医薬品	食肉、魚介類等	22/32	1,037/1,555
アレルギー物質	加工食品等	3/3	6/6
合計		53/127	2,762/7,849

イ 施設の衛生指導に係る検査結果

表4のとおり実施しました。

表4 施設の衛生指導に係る検査数 (実施数/計画数)

検査項目	検体数	項目数
拭き取り検査		
A T P 拭き取り検査	53/100	53/100
アレルギー拭き取り検査	22/42	31/54
合計	75/142	84/154

ウ 違反等を発見した場合の対応

規格基準等に基づく違反はありませんでした。

(2) と畜場、食鳥処理場における検査

ア と畜検査

市内と畜場に搬入された全ての牛、豚について、と畜場法に基づき、表5のとおりと畜検査を行いました。検査不合格の場合は、食用に供されないよう、廃棄等の措置をとりました。

表5 と畜検査頭数(頭)

牛	2, 0 2 1
馬	0
豚	1 8 8, 4 9 6
めん羊	0
山羊	0
合計	1 9 0, 5 1 7

イ 精密検査

と畜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ました。

ウ 施設の衛生管理に係る検査

施設の衛生管理や枝肉の取扱いが適正に行われていることを確認するため、表6のとおり拭き取り検査及び切除法による検査(枝肉の表面を無菌的に切り取る検査法)を行いました。また、その結果をと畜場に還元するとともに、必要に応じて衛生指導を行いました。

また、と畜場の使用水の残留塩素濃度の検査を計16検体実施しました。

表6 施設の衛生管理に係る検査実施数

獣種	項目	回数	頭数	検体数
牛	腸管出血性大腸菌※1	1 2	6 0	1 2 0
	G F A P	1 2	3 9	7 8
	一般細菌数	1 2	6 0	6 0
	腸内細菌科菌群数※2	1 2	6 0	6 0
豚	一般細菌数	1 2	6 0	6 0
	腸内細菌科菌群数※2	1 2	6 0	6 0

※1：腸管出血性大腸菌026、0103、0111、0121、0145及び0157を対象に実施。

※2：大腸菌群の他、乳糖非分解の赤痢菌やサルモネラ菌等含む。

6 一斉取締りの実施

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を実施しました。

(1) 夏期食中毒予防対策月間

ア 実施期間

7月1日から8月31日まで

イ 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113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15検体について検査を行い、違反はありませんでした。

(2) 食肉衛生月間

ア 実施期間

7月1日から8月31日まで

イ 実施結果

と畜場から食肉等を搬出する輸送車12台について、車両荷室の拭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

ア 実施期間

12月1日から12月28日まで

イ 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51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2検体について検査を行い、違反はありませんでした。

7 食中毒等健康危害発生時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

食中毒の原因となった1施設について、営業停止の措置をとり、この間に調理従事者の衛生講習会を1回(9名)実施し、再発防止策を講じました。

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) 違反・不良食品発見時の対応

ア 監視、検査時等の結果

監視、検査等の結果、違反の発見はありませんでした。

イ 自主回収の支援・指導

市内の食品関係営業者から8件の自主回収着手の申出があり、回収の支援と指導を実施しました。

(3) 公表について

原因が判明し、原因施設が特定された食中毒事件について、「越谷市における食品衛生法等違反に関する公表要領」に基づき、直ちに報道発表するとともに、市ホームページで公表しました。また、自主回収についても、市ホームページで公表しました。

8 食品衛生自主管理の推進と体制の確立

(1) HACCPに沿った衛生管理の推進

HACCPに沿った衛生管理の推進のために、食品等事業者に助言・指導を行いました。また、HACCP講習会を2回(153名)実施し、自主衛生管理の推進を図りました。

(2) 最新の食品衛生情報の周知徹底

食品衛生管理者、食品衛生責任者及び従業員に対し、食中毒や食物アレルギー等の最新の食品衛生情報の提供を行うため、講習会を3回(214名)実施しました。

(3) 食品衛生指導員活動の推進及び支援

越谷市における食品営業施設の巡回指導や食品衛生の普及啓発等、営業者に対する自主衛生管理の推進を目的に、一般社団法人埼玉県食品衛生協会長から委嘱された22名が、食品衛生指導員として活動しており、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。

(4) 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、作業衛生責任者及び従業員等に対する衛生講習会を次のとおり実施しました。

実施回数： 1回 受講者数： 57名

9 市民等に対する情報提供・普及啓発

(1) インターネット、広報誌等を活用した情報提供・普及啓発

市のホームページ、広報誌、YouTube等のインターネット媒体や多くの人が集まる駅前や大型商業施設内のデジタルサイネージを通じて、最新の食品衛生情報や食品等による危害発生防止の情報等を提供しました。

YouTube 動画配信件数 6件 視聴回数 2,782回

(2) パンフレット等による普及啓発

市民や食品等事業者に対して、正確でわかりやすい食品衛生に関する情報を提供するため、食品衛生パンフレットやリーフレットを作成・配布しました。

(3) 出張講座等による普及啓発

市民等からの出張講座の依頼はありませんでした。

(4) 食品等事業者に対する普及啓発

食品等事業者に対して、営業許可更新時、夏期食中毒予防対策月間及び年末一斉取締り月間などにパンフレットの配布を行い、最新の食品衛生情報等についての情報提供を実施しました。

10 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) 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、表7のとおり優良施設等の表彰がありました。

表7 優良施設等の表彰数

項目	優良施設	衛生功労者	優良従業員
厚生労働大臣表彰	0	0	—
埼玉県知事表彰	1	1	—
越谷市長表彰	3	2	4

(2) 食品衛生監視員等による調査研究等

厚生労働省や近隣自治体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。