

平成28年度川越市食品衛生監視指導計画の実施結果

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、平成28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。

1 実施区域及び実施機関

- (1) 実施区域：市内全域
- (2) 実施期間：平成28年4月1日から平成29年3月31日まで

2 監視指導

- (1) 平成28年度監視指導結果

期間	監視指導件数（監視延数）
4月1日～3月31日	4, 423

- (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	976
年末一斉	12月1日～12月28日	651

3 行政処分

廃棄命令	移動停止	回収命令	報告要求	営業停止
0件	0件	0件	0件	4件

4 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
6月	6人	0人	ノロウイルス	不明	営業停止3日間
6月	9人	0人	カンピロバクター	不明	営業停止3日間
10月	4人	0人	カンピロバクター	不明	営業停止3日間
12月	6人	0人	ノロウイルス	不明	営業停止3日間

5 食品の収去検査

市内の食品営業施設で製造・販売されている食品について、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}」、厚生労働省の通知による「衛生規範^{※3}」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、規格基準違反の事例はありませんでした。衛生規範に不適合の事例については、製造工程等の衛生指導を行いました。

※2 規格基準

食品の安全性を確保するため、食品衛生法第11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。

(1) 収去数

検査項目	国産	輸入
微生物	406	20
添加物	819	310
残留農薬	2,871	410
(県内産農産物(再掲))	(2,871)	—
動物用医薬品	277	0
放射性物質	48	0
その他 ^{※4}	27	0
合計	4,448	740
検体数	265	42

※4 酸価・過酸化物価、シアン化合物、重金属

(2) 衛生規範不適合の事例

食品の種類	検体数	不適合の理由	判定根拠
洋生菓子	2	・検出されてはいけない大腸菌群が検出	洋生菓子の衛生規範
そうざい	1	・細菌数(生菌数)が検体1gにつき100,000を超えて検出 ・検出されてはいけない大腸菌が検出	弁当及びそうざいの衛生規範
そうざい	1	・検出されてはいけない大腸菌が検出	弁当及びそうざいの衛生規範