

# —市場衛生年報—

令和4年度

さいたま市保健所 食品衛生課市場監視係



## はじめに

さいたま市は人口 134 万人を超える一大消費地です。市内には埼玉県内最大の地方卸売市場である「大宮市場」と、それに次ぐ規模の「浦和市場」があり、国内外の様々な食品が流通する拠点となっています。

本市では、食品の安全性を確保し、市民の健康保護を図ることを目的として、「さいたま市食品衛生監視指導計画」を策定し、流通食品の検査や食品等事業者の監視指導を実施しています。特に大宮市場内に市場監視係を設置し、専任の食品衛生監視員が各事業者に対する指導や施設設備の衛生検査等を実施することで、市場全体の衛生管理の向上を図り、市民の食の安全・安心の確保に努めています。

食品衛生法の改正に伴い、令和 3 年 6 月から、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が原則として全ての食品等事業者に義務づけられました。本衛生管理の定着を図るため、市場内の各事業者に対し、衛生管理の実施状況、特に HACCP 取組みの定着状況や振り返りの有無を確認し、助言・指導等を行っています。

また、厚生労働省の食中毒統計資料によると、アニサキスによる食中毒が近年急増しており、平成 30 年から 5 年連続で食中毒病因物質別の発生件数において一位となっています。本市においてもアニサキス食中毒事件が散発していることから、普及啓発資料の配布や巡回指導を通じて、引き続き各営業者に注意喚起を行っています。

令和 5 年 5 月 8 日に、新型コロナウイルス感染症の感染症法上の位置づけがいわゆる 2 類相当から 5 類感染症に移行しました。これに伴い、飲食店においても賑わいを取り戻しつつある一方、食中毒の増加が危惧されています。引き続き手洗い等の基本的な感染防止対策の継続を働きかけるとともに、食中毒予防の徹底についても各事業者に注意喚起し、更なる衛生意識の向上を図っています。

最後に、ここに令和 4 年度市場衛生年報を取りまとめました。日頃より監視指導及び収去検査等に御理解と御協力をいただいております関係各位に感謝いたしますとともに、業務の参考までに御高覧いただけますと幸いです。

令和 6 年 1 月

さいたま市保健所長

青木 龍哉

# 目次

## 第1章 総説

### 第1 市場監視係の概要

1 名称 .....	1
2 所在地 .....	1
3 設置年月日 .....	1
4 業務内容 .....	1
5 勤務体制 .....	1
6 沿革 .....	1
7 組織 .....	2
8 主な検査機器 .....	3

### 第2 卸売市場の概要

1 さいたま市の卸売市場 .....	4
2 所掌卸売市場の取扱実績 .....	4
3 所掌卸売市場内施設配置図 .....	5

## 第2章 事業概要

第1 業務概要 .....	7
第2 監視対象施設数 .....	8
第3 監視延施設数及び業種数 .....	9
第4 食品等収去等検査集計表 .....	10
第5 違反食品等発見処理状況 .....	12

## 第3章 事業内容

### 第1 監視・指導

1 大宮市場における早朝監視指導 .....	13
2 浦和市場の監視指導 .....	14
3 市場衛生ニュースの発行 .....	14
4 衛生教育 .....	14

### 第2 試験・検査

1 魚介類等の検査	
(1) 魚介類の放射性物質検査 .....	15
(2) 魚介類の微生物検査 .....	15
(3) 魚介類の貝毒検査 .....	16
(4) 魚介類の理化学検査 .....	16
(5) 魚介類加工品の理化学及び微生物検査 .....	17

2	野菜・果実類の検査	
(1)	野菜・果実の放射性物質検査	19
(2)	野菜・果実の理化学検査	20
(3)	野菜類漬物の理化学検査	24
3	その他の食品等の検査	
(1)	冷凍食品の微生物検査	25
(2)	食肉の理化学検査	26
(3)	卵類の理化学検査	26
(4)	食肉製品の微生物及び理化学検査	27
(5)	清涼飲料水の微生物及び理化学検査	29
(6)	氷雪の微生物検査	29
(7)	アイスクリーム類の微生物及び理化学検査	30
(8)	めん類の理化学検査	30
(9)	容器包装詰加圧加熱殺菌食品の微生物検査	31
(10)	そうざいの理化学検査	31
(11)	寒天の理化学検査	32
(12)	割りばしの理化学検査	32
4	現場検査	
(1)	活魚水槽水の腸炎ビブリオ汚染実態調査	33
(2)	卸売市場せり場の衛生実態調査	33
5	理化学検査項目詳細	34
第3	行政処分等	
1	違反施設等	39
2	違反食品等	39
(1)	監視時に発見した違反食品等	39
(2)	収去等検査により違反が判明した食品	39
(3)	相談事例等	39
第4	調査・研究等	
第1	調査研究等一覧	40
第2	令和4年度調査研究抄録	41
第5	市場衛生ニュース	45

# 第 1 章

## 総説

## 第1 市場監視係の概要

### 1 名称

さいたま市保健所食品衛生課市場監視係（令和4年4月1日現在）

### 2 所在地

埼玉県さいたま市北区吉野町2丁目226-1

TEL 048 (662) 7575

FAX 048 (652) 1536

### 3 設置年月日

平成14年4月1日

### 4 業務内容（令和4年4月1日現在の法令に基づく）

さいたま市内の2か所3地方卸売市場の食品関係営業施設を対象に、市場流通食品の安全性を確保するために、次の事務を行っている。

- (1) 食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第28条の規定に基づく報告の要求、臨検、検査及び収去に係る事務
- (2) 法第30条の規定に基づく監視又は指導に係る事務
- (3) 法第59条の規定に基づく食品等の廃棄処分に係る事務
- (4) 法第60条の規定に基づく営業の禁止又は停止に係る事務
- (5) 法第61条の規定に基づく施設の改善命令等に係る事務
- (6) 食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく、監視指導及び収去に係る事務

### 5 勤務体制（令和4年4月1日現在の規程に基づく。）

さいたま市職員の勤務時間等に関する規程（平成13年5月1日さいたま市訓令第5号。以下「規程」という。）第3条に基づき、次のように定めている。

- (1) 大宮市場(卸売)の監視に従事する場合：午前3時30分から午後0時15分
- (2) 大宮市場(仲卸)及び浦和市場の監視に従事する場合：午前7時から午後3時45分
- (3) (1)及び(2)以外の場合：規程第2条に定めるところによる

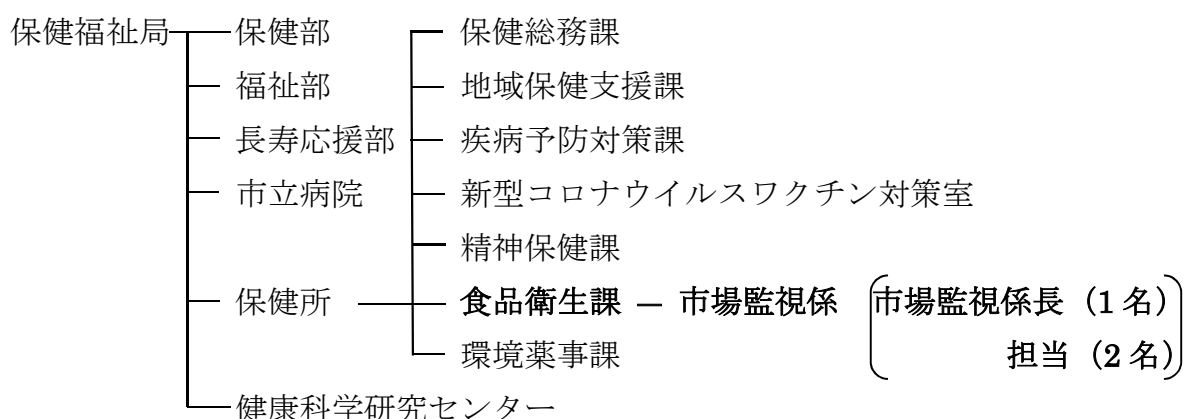
### 6 沿革

- (1) さいたま市は、平成13年5月1日、旧浦和市、旧大宮市及び旧与野市の合併により、人口102万人を擁する都市として誕生した。
- (2) 平成13年9月、保健所政令市移行の閣議決定がなされ、地域保健法施行令が改正

された。

- (3) 平成 14 年 4 月、さいたま市保健所が開設され、それまで埼玉県市場衛生検査センター（平成 14 年 3 月 31 日閉所）が所管していたさいたま市内の市場に関する事務を引き継ぐ市場監視室を埼玉県水産物地方卸売市場内に設置。
- (4) 平成 19 年 4 月、市場監視係へ名称変更。
- (5) 平成 21 年 4 月、環境衛生課市場監視係から食品衛生課市場監視係へ名称変更。
- (6) 平成 24 年 4 月、市内全域の監視業務を所掌。
- (7) 平成 26 年 4 月、市内全域の監視業務を食品衛生係へ移管。

#### 7 組織（令和 4 年 4 月 1 日現在）



## 8 主な検査機器

品名	規格	数量
三眼顕微鏡	オリンパス BHT-321	1
システム実体顕微鏡	ニコン SMZ800	1
ファイバー照明	ニコン C-FI115	1
研究用顕微鏡	オリンパス BX51-33	1
低温インキュベーター	福島工業 FMU-133I	1
チェストフリーザー	PHCbi MDF-437	1
卓上型振とう恒温槽	タイテック パーソナル 11EX セット	1
電子天秤	ザルトリウス TE64	1
電子天秤	エー・アンド・デイ FX-2000i	1
残留塩素測定器	柴田 残留塩素測定器 DPD 法	1
残留塩素測定器	笠原理化工業 DP-7Z	1
耐薬引違保管庫	アズワン N-90 セット	1
ヒスタミン測定用吸光光度計	キッコーマン PD470	1
ATP 測定装置	キッコーマン ルミテスター PD-20	3
ATP 測定装置	キッコーマン ルミテスター PD-30	1
保冷ボックス	日本フリーザー SBE-25W	3
保冷ボックス	日本フリーザー SBE-65ML	2

(令和4年4月現在)



## 第2 卸売市場の概要

### 1 さいたま市の卸売市場

令和4年4月1日現在、さいたま市には中央卸売市場が1市場、地方卸売市場が4市場ある。それらのうち整備市場が4市場あり、その内訳は、水産物市場が1、食肉市場が1、青果物市場が2となっている。当係が所掌する市場は下表のとおりである。

※ 整備市場とは、埼玉県卸売市場整備計画に基づき統合整備、存地整備又は移転再整備された市場をいう。

表) 食品衛生課市場監視係所掌市場

市場名	所在地	開設者 卸売業者	取扱数量 (t)	監視対象 施設数 (業種数)	開設年	施設規模		
						用地 (㎡)	卸売場 (㎡)	駐車場 (㎡)
埼玉県水産物 地方卸売市場	さいたま市北区 吉野町 2-226-1	(株)埼玉県魚市場 開設者と同じ	16,580	64	昭和 46年	46,384	5,737	22,000
大宮総合食品 地方卸売市場	さいたま市北区 吉野町 2-224-1	(株)大宮中央青果市場 開設者と同じ	47,506	(71)	昭和 45年	47,149	5,325	20,327
地方卸売市場浦和 総合流通センター	さいたま市桜区 桜田 3-3-1	(株)浦和総合流通センター 浦和中央青果市場(株)	89,565	19 (24)	昭和 45年	60,320	7,214	17,613

注) 取扱数量は令和4年度の実績である。

監視対象施設数・業種数は令和4年4月1日現在である。

### 2 所掌卸売市場の取扱実績

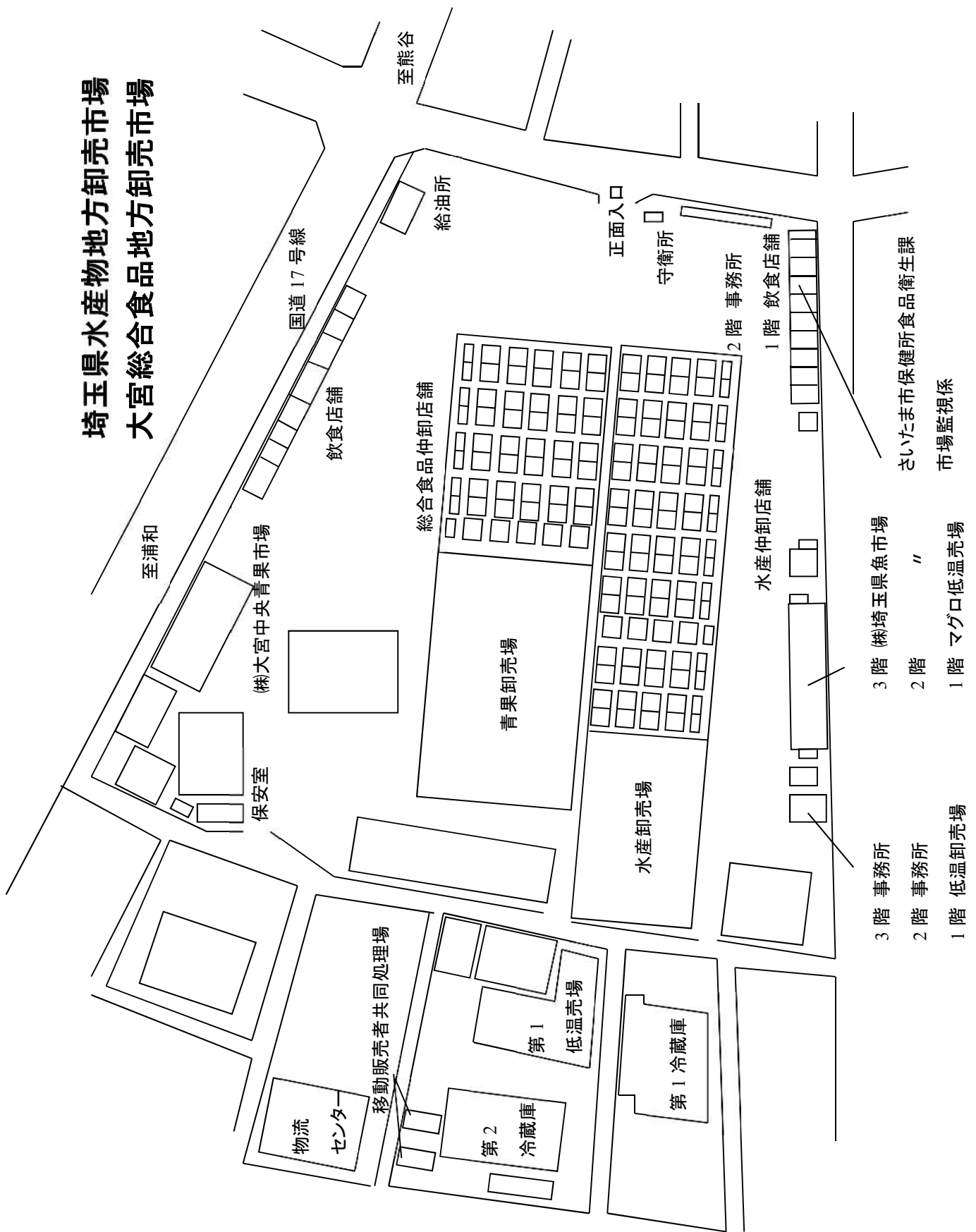
#### (1) 水産物関係

埼玉県水産物地方卸売市場における令和4年度の取扱量は16,580トンであり、昨年度より減少した(令和3年度取扱量:17,410トン)。

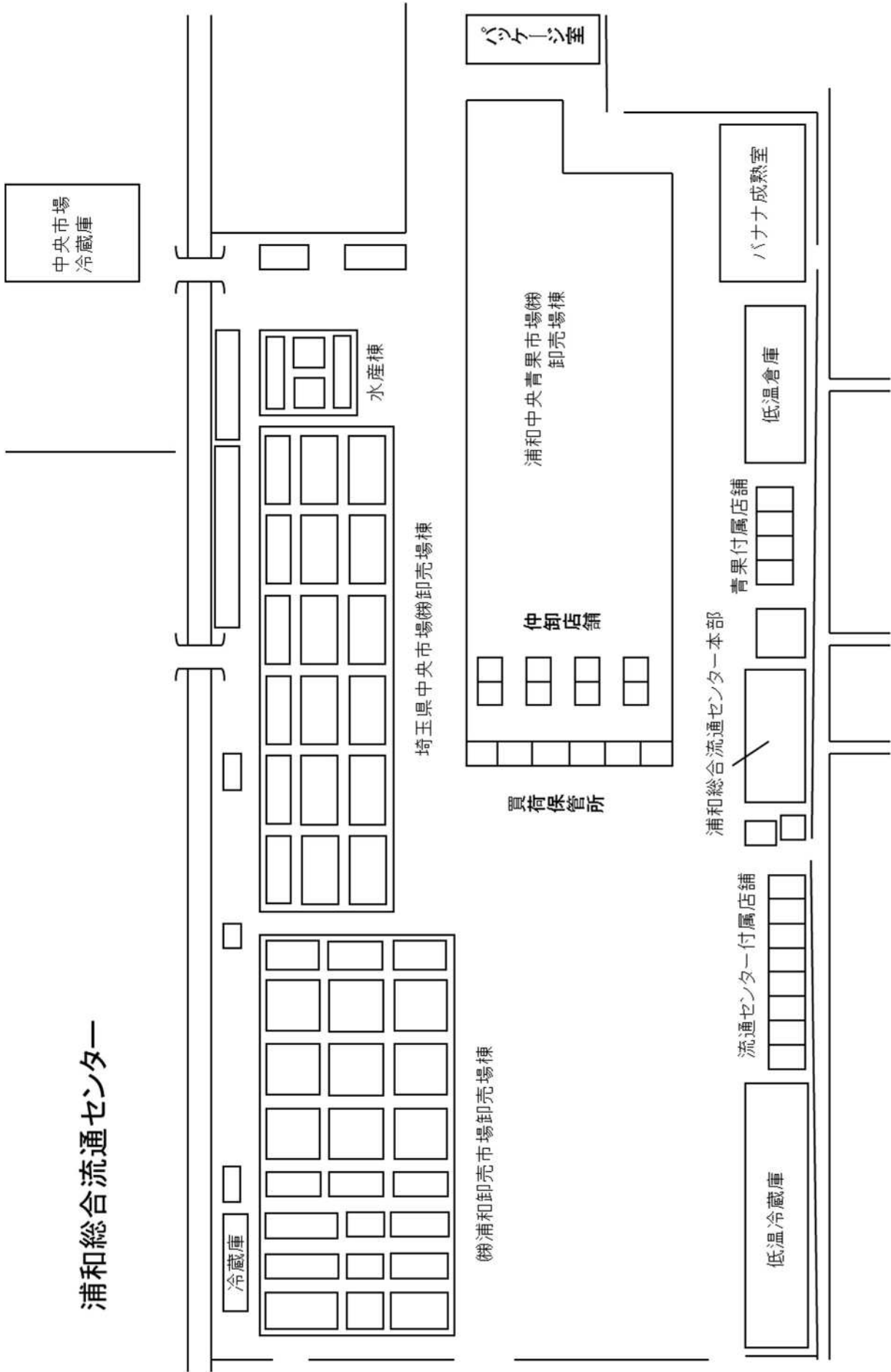
#### (2) 青果物関係

大宮総合食品地方卸売市場及び地方卸売市場浦和総合流通センターにおける令和4年度の取扱量の合計は137,071トンであり、昨年度より減少した(令和3年度取扱量:大宮49,571トン、浦和90,205トン、合計139,776トン)。

3 所掌卸売市場内施設配置図 (令和4年4月1日現在)



# 浦和総合流通センター



## 第 2 章

### 事業概要

第1 業務概要

		合計	大宮	浦和	
監視対象施設数		83	64	19	
監視対象業種数		95	71	24	
監視 ・ 調 査	監視出動班数	176	124	52	
	監視出動人員	352	248	104	
	調査出動班数	3	2	1	
	調査出動人員	6	4	2	
	監視延べ施設数	3,392	2,404	988	
	調査延べ施設数	6	3	3	
	無許可営業発見数	0	0	0	
	違反施設発見数	16	4	12	
	違反食品等発見数	11	1	10	
検 査 等	収 去 等	出動班数	54	45	9
		出動人員	108	90	18
		検体数	235	192	43
		不適件数	1	1	0
	現 場 検 査	日数	3	3	0
		従事延べ人員	6	6	0
		検体数	46	46	0
		不適件数	0	0	0
監視・収去出動日数		230	169	61	
通報・届出による違反食品等の数		3	3	0	
違反施設及び違反食品等の処理数		28	6	22	
行政処分等	行政処分等	0	0	0	
	通報等	1	1	0	
	始末書・口頭説諭等	27	5	22	
	その他	0	0	0	

第2 監視対象施設数 ※令和4年4月1日現在の法令規定に基づく

(1) 食品衛生法による許可を要する業種

		合計	大宮	浦和	
旧*	飲食店営業	一般食堂・レストラン等	7	7	0
		仕出屋・弁当屋	2	2	0
		その他	3	0	3
		小計	12	9	3
		魚介類販売業	53	39	14
		魚介類せり売り営業	1	1	0
		食品の冷凍又は冷蔵業	3	2	1
		食肉処理業	3	2	1
		食肉販売業	6	2	4
		そうざい製造業	2	2	0
	めん類製造業	1	1	0	
新**		飲食店営業	4	4	0
		食肉販売業	2	2	0
		魚介類販売業	2	2	0
		魚介類競り売り営業	1	1	0
		水産製品製造業	1	1	0
		そうざい製造業	1	1	0
合計		92	69	23	

\* 令和3年5月31日以前に許可を受けた施設

\*\* 令和3年6月1日以降に許可を受けた施設

(2) 旧食品衛生法に関する許可を要せず、旧条例<sup>#</sup>による許可を要し、新食品衛生法で許可を要する業種

# 食品衛生に関する条例（埼玉県）

		合計	大宮	浦和
	漬物製造業	1	1	0
	魚介類加工業（新法：水産製品製造業）	2	1	1
合計		3	2	1

(3) 監視対象施設数及び業種数

		合計	大宮	浦和
	監視対象施設数	83	64	19
	監視対象業種数	95	71	24

### 第3 監視延施設数及び業種数

#### (1) 食品衛生法による許可を要する業種

			延監視数
旧*	飲食店営業	一般食堂・レストラン等	7
		仕出屋・弁当屋	106
		その他	156
		小計	269
	魚介類販売業	魚介類販売業	2,483
		魚介類せり売り営業	53
		食品の冷凍又は冷蔵業	158
		食肉処理業	158
		食肉販売業	315
		そうざい製造業	54
めん類製造業	53		
新**	飲食店営業	4	
	食肉販売業	109	
	魚介類販売業	54	
	魚介類競り売り営業	53	
	食肉処理業	1	
	水産製品製造業	1	
	そうざい製造業	1	
	合計	3,766	

\* 令和3年5月31日以前に許可を受けた施設

\*\* 令和3年6月1日以降に許可を受けた施設

#### (2) 旧食品衛生法に関する許可を要せず、旧条例による許可を要し、新食品衛生法で許可を要する業種

		延監視数
	漬物製造業	53
	魚介類加工業（新法：水産製品製造業）	105
	合計	158

#### (3) 監視延施設数及び業種数

		総計
	監視延施設数	3,392
	監視延業種数	3,924

第4 食品等収去等検査集計表

検査項目	項目延数	食品分類											
		魚介類等			冷凍食品			魚介類加工品					
		魚類	貝類	その他の水産物	無加熱摂取	凍結前加熱加熱後摂取	凍結前未加熱加熱後摂取	魚肉ねり製品	魚肉ハム・ソーセージ	魚介乾製品	魚卵	そうざい類	その他の魚介類加工品
検体数	235	13	11	11	4	6	17	9	1	10	2	3	6
項目延数	16,350	121	173	11	8	93	2,319	167	33	230	64	93	212
食品添加物	甘味料	142				2	2	18	2	20	4	6	12
	着色料	1,560				26	26	104	26	130	52	78	130
	保存料	183				3	3	27	3	30	6	9	18
	漂白剤	5											
	発色剤	20						9	1		2		
	酸化防止剤	50								50			
	防かび剤	48											
	品質保持剤	4											
微生物	細菌数	23	3		4	5	6						
	大腸菌群	37			4	5		9	1				
	E.coli	14	3				6						
	クロストリジウム	3											
	腸炎ビブリオ	16	2	3	11								
	黄色ブドウ球菌	5											
	サルモネラ属菌	5											
	発育し得る微生物	10											
その他の微生物検査	5												
汚染物	動物用医薬品	1,082	97	156		52	52						52
	酸価	5											
	過酸化物価	5											
	重金属	20											
	残留農薬	13,050					2,224						
	放射性物質	42	18										
	有機スズ化合物	4	4										
	その他の理化学検査	3											
貝毒	麻痺性貝毒	8	8										
その他	その他	1											



検査項目	食品分類													
	肉・卵類及びその加工品						穀類加工品	野菜・果物加工品				加工品等	器具・容器包装等	その他
	獣鶏類の肉	獣鶏類の内臓	卵類	非加熱食肉製品	加熱食肉製品	そうざい類		めん類	野菜	果物	そうざい類			
検体数	6	4	4	2	6	1	9	57	4	6	10	2	5	26
項目延数	302	187	184	71	207	31	14	9,999	879	186	310	4	25	427
食品添加物	甘味料			4	12	2				12	20			26
	着色料			52	156	26				156	260			338
	保存料			6	18	3				18	30			9
	漂白剤												5	
	発色剤			2	6									
	酸化防止剤													
	防かび剤								28				20	
	品質保持剤						4							
微生物	細菌数											2		3
	大腸菌群				3							2		13
	E.coli			2	3									
	クロストリジウム				3									
	腸炎ビブリオ													
	黄色ブドウ球菌			2	3									
	サルモネラ属菌			2	3									
	発育し得る微生物													10
その他の微生物検査													5	
汚染物	動物用医薬品	302	187	184										
	酸価						5							
	過酸化物価						5							
	重金属													20
	残留農薬							9,975	851					
	放射性物質							24						
	有機スズ化合物													
	その他の理化学検査													3
貝毒	麻痺性貝毒													
その他	その他			1										

## 第5 違反食品等発見処理状況

### (1) 発見状況

違反項目		監視等			収去等	通報・届出			合計
		大宮	浦和	小計		管内	管外	小計	
食品衛生法	第6条（不衛生食品等の販売等の禁止）	1	5	6			1	1	7
	第12条（添加物等の販売等の制限）			0				0	0
	第13条第2項（食品等の規格及び基準）			0			2	2	2
	第13条第3項（農薬等の一律残留基準）			0	1		1	1	2
	第16条（有害器具等の販売等の禁止）			0				0	0
	第18条第2項（器具等の規格及び基準）			0				0	0
	第18条第3項（器具等のポジティブリスト）			0				0	0
	第20条（虚偽誇大な広告等の禁止）			0				0	0
	第51条第2項（公衆衛生上必要な措置）	4	12	16				0	16
	第54条（営業施設基準）			0				0	0
	第55条第1項（営業許可）			0				0	0
	第55条第3項（営業許可の条件）			0				0	0
	その他			0				0	0
	小計		5	17	22	1	0	4	4
その他	条例および通知			0				0	0
	食品表示法第5条（衛生事項）		5	5				0	5
	その他			0				0	0
	小計	0	5	5	0	0	0	0	5
合計		5	22	27	1	0	4	4	32

### (2) 処理状況

処理内容		監視等			収去等	合計
		大宮	浦和	小計		
行政処分	営業許可の取消し			0		0
	営業の禁止・停止			0		0
	食品等の廃棄			0		0
	食品等の返品			0		0
	食品等の回収			0		0
	食品等の移動停止			0		0
	小計	0	0	0	0	0
始末書等	始末書			0		0
	報告書			0		0
	口頭指導等	5	22	27		27
	小計	5	22	27	0	27
その他	調査指導依頼			0	1	1
	現地調査指導等			0		0
	その他			0		0
	小計	0	0	0	1	1
合計		5	22	27	1	28

## 第 3 章

### 事業内容

## 第1 監視・指導

当係が所掌する2か所3卸売市場の食品関係営業施設83施設（95業種）に対し、延べ3,392施設の監視を実施した。

### 1 大宮市場における早朝監視指導

生鮮魚介類のせり売り営業が行われている大宮市場（埼玉県水産物地方卸売市場）について、午前3時30分から勤務につき、せり開始前に監視指導を行い、不良食品を排除し、事故の発生の未然防止に努めた。

#### (1) 生食用鮮魚介類の保存温度の遵守指導

放射温度計を用いて生食用鮮魚介類の品温を測定し、保存基準を遵守させることに努めた。

#### (2) 貝毒発生状況の把握について

貝類は春先から下痢性・麻痺性貝毒による毒化が見られ、各地沿岸で出荷団体により出荷自主規制される。規制等の動向を把握し安全証紙、採捕年月日及び生産海域等を確認し、ホタテガイ等の流通の安全確保に努めた。

#### (3) 生かき（生食用むき身、生食用殻付、加熱調理用むき身）について

生かき（マガキ）は、例年10月初め頃から翌年3月頃まで流通している。これらに対しては、低温流通を指導するほか、生食用・加熱加工用の別、生食用のものにあつては採取された海域又は湖沼、加工所所在地・氏名及び加工年月日など、適正な表示がなされているかどうかの確認を行った。

#### (4) ふぐについて

ふぐは未処理またはいわゆる「身欠き」の状態を取り引きされており、種類別では大部分がトラフグで稀にカラス、シロサバフグ、クロサバフグ、ショウサイフグ、コモンフグ、マフグ、またはシマフグが入荷・販売されている。

これらふぐの取り扱いに関する規制は平成15年4月1日から「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」が施行されている。この条例に基づき、市場内に流通する未処理ふぐについては種類の鑑別を、身欠きふぐについては表示等により種類の確認を行い、有毒ふぐ等が流通しないよう事故防止に努めた。

また厚生省生活衛生局長通知により有明海及び橘湾、香川県及び岡山県瀬戸内海域で漁獲されるナシフグについては、有毒部位から筋肉部へのふぐ毒の移行を防止するための措置が適切に実施された場合は、販売を認めることとなった。これに伴い、不適切なナシフグの流通の防止に努めた。

## 2 浦和市場の監視指導

浦和市場では、せり売りが行われるのは青果物のみで、生鮮魚介類をはじめその他の加工食品は仲卸店舗で取り引きされている。

これらの仲卸店舗に対しては、食品等の衛生的な取り扱いや要冷蔵食品の温度管理、適正表示等食品衛生法の遵守を指導したほか、市場内の廃棄物処理施設の維持管理や場内清掃など卸売市場の清潔な環境維持についても指導を行った。

## 3 市場衛生ニュースの発行

第1号～第5号 [通算 第109号～113号] (第5章に掲載)

自然毒による食中毒に関する情報、細菌性食中毒の予防に関する情報、アニサキス食中毒の注意喚起、ジビエを含む食用肉に起因する食中毒に関する情報及びノロウイルス食中毒の注意喚起について市場衛生ニュースを作成し、市場内関係業者に配布することで食品衛生知識の普及啓発を図った。

## 4 衛生教育

衛生講習会等

市場卸売業者、仲卸業者等を対象に、食中毒の予防及び食品の衛生管理について講習及び説明会を行った。3回実施し、延べ42名の食品関係営業者が参加した。

〈主な内容〉

- 令和3年の食中毒の状況について
- 食品衛生法の改正（営業届出制度、HACCPに沿った衛生管理）について
- 水産流通適正化法について

また、卸売業者、仲卸業者、飲食店等を対象にHACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認するとともに、資料等を配布し個別に指導を行った。

## 第2 試験・検査

市場及び市内に流通する生鮮魚介類、野菜果実、加工食品等について、計 235 検体、延べ 16,350 項目について収去及び買上検査を実施したので、結果を後述する。

平成 23 年に発生した福島第一原子力発電所の事故による放射性物質の漏えい等に伴い、令和 4 年度も引き続き市内を流通する農水産物の放射性物質検査を実施した。

監視指導の一環として、大宮市場内の活魚水槽水を対象に腸炎ビブリオ汚染実態調査を実施した。また、卸売市場せり場を対象に衛生状況の確認の為にふき取り検査を実施した。

### 1 魚介類等の検査

#### (1) 魚介類の放射性物質検査

当市では平成 17 年度より日本海産魚介類を対象に放射能検査を実施してきた。平成 23 年度からは原発事故の発生を受け、東日本海域産の魚介類について放射性物質検査を実施している。令和 4 年度は 9 検体について検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

No.	検体	産地	放射性セシウム (Bq/kg) (Cs134,Cs137 の合計)
1	ホウボウ	福島県	< 4.6
2	カツオ	宮城県	< 1.2
3	マイワシ	千葉県	< 4.0
4	マサバ	宮城県	< 4.7
5	スズキ	福島県	< 4.5
6	ヒラメ	茨城県	< 4.2
7	マダラ	宮城県	< 3.6
8	マダラ	青森県	< 4.4
9	ムシガレイ	茨城県	< 4.3

検査機器：ゲルマニウム半導体検出器

#### (2) 魚介類の微生物検査

生食用かき 3 検体、生食用鮮魚介類 13 検体について、微生物検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

#### ア) 生食用かきの微生物検査

No.	検体	産地	細菌数 (/g)	E.coli 最確数 (/100g)	腸炎ビブリオ最確数 (/g)
1	かき (むき身)	宮城県	< 300	< 18	< 3.0
2	かき (むき身)	宮城県	< 300	< 18	< 3.0
3	かき (むき身)	兵庫県	< 300	< 18	< 3.0

イ) 生食用鮮魚介類の微生物検査

No.	検体	産地	腸炎ビブリオ最確数 (/g)
1	ホヤ (むき身)	宮城県	< 3.0
2	ホヤ (むき身)	宮城県	< 3.0
3	ウニ (むき身)	北海道	< 3.0
4	ウニ (むき身)	北海道	< 3.0
5	ホヤ (むき身)	宮城県	< 3.0
6	ホヤ (むき身)	宮城県	< 3.0
7	キビナゴ (切り身)	熊本県	< 3.0
8	ホヤ (むき身)	宮城県	< 3.0
9	ウニ (むき身)	北海道	< 3.0
10	ホヤ (むき身)	宮城県	< 3.0
11	キビナゴ (切り身)	熊本県	< 3.0
12	ホヤ (むき身)	宮城県	< 3.0
13	ウニ (むき身)	北海道	< 3.0

(3) 魚介類の貝毒検査

二枚貝 8 検体について、麻痺性貝毒検査を実施した。  
結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

No.	検体	産地	麻痺性貝毒 (MU/g)
1	かき	岩手県	< 2
2	ムール貝	宮城県	< 2
3	かき	宮城県	< 2
4	シジミ	茨城県	< 2
5	シジミ	茨城県	< 2
6	アカガイ	韓国	< 2
7	かき	宮城県	< 2
8	アサリ	愛知県	< 2

(4) 魚介類の理化学検査

魚介類 2 検体について有機スズ (TBTO 及び TPT) の検査、5 検体について残留動物用医薬品検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

ア) 有機スズ (TBTO 及び TPT) の検査

No.	検体	産地	TBTO	TPT (ppm)
1	ヒラメ	韓国	不検出	0.009
2	マダイ	熊本県	不検出	不検出

※TBTO 及び TPT の定量下限値 : 0.004ppm

※昭和 60 年 4 月 26 日衛乳第 18 号「魚介類中のビストリブチルスズオキシド(TBTO)について」及び平成 6 年 2 月 25 日衛乳第 20 号「魚介類中の有機スズ化合物について」に基づき検査を実施した。通知では、規制値が定められていないため検査結果は参考値として扱った。

イ) 残留動物用医薬品検査

No.	検体 (検査項目数)	産地	残留動物用医薬品_検出値 (ppm)
1	ヒラメ (49)	韓国	オキシテトラサイクリン_0.03
2	マダイ (48)	熊本県	不検出
3	生食用かき (52)	宮城県	不検出
4	生食用かき (52)	宮城県	不検出
5	生食用かき (52)	兵庫県	不検出

※検査項目詳細 : 35 ページ参照

(5) 魚介類加工品の理化学及び微生物検査

魚肉ねり製品 10 検体について添加物及び微生物検査を実施した。また、魚卵 2 検体、魚介乾製品 10 検体及びその他魚介類加工品 8 検体について添加物検査を実施した。さらに、その他魚介類加工品 3 検体について残留動物用医薬品検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関 : さいたま市健康科学研究センター)

ア) 魚肉ねり製品の添加物及び微生物検査

No.	検体	着色料	甘味料	保存料_検出値 (g/kg)	亜硝酸根	大腸菌群
1	むしかまぼこ	—	不検出	不検出	不検出	陰性
2	はんぺん	—	不検出	ソルビン酸_0.95	不検出	陰性
3	焼竹輪	—	不検出	不検出	不検出	陰性
4	あげかまぼこ	—	不検出	不検出	不検出	陰性
5	あげかまぼこ	—	不検出	不検出	不検出	陰性
6	魚肉ソーセージ	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
7	すじ	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
8	焼竹輪	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
9	あげかまぼこ	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
10	はんぺん	不検出	不検出	ソルビン酸_1.7	不検出	陰性

— : 不実施

※検査項目詳細 : 34 ページ参照



イ) 魚卵の添加物検査

No.	検体	着色料	甘味料	保存料	亜硝酸根 (g/kg)
1	明太子	赤 102、黄 5	不検出	不検出	0.0011
2	いくら	不検出	不検出	不検出	不検出

※検査項目詳細：34 ページ参照

ウ) 魚介乾製品の添加物検査

No.	検体	着色料	甘味料	保存料	酸化防止剤
1	煮干魚介類 (トビウオ)	—	不検出	不検出	不検出
2	煮干いわし	—	不検出	不検出	不検出
3	煮干いわし	—	不検出	不検出	不検出
4	煮干いわし	—	不検出	不検出	不検出
5	煮干いわし	—	不検出	不検出	不検出
6	魚介乾製品 (えいひれ)	不検出	不検出	不検出	不検出
7	さきいか	不検出	不検出	不検出	不検出
8	いかくん製品	不検出	不検出	不検出	不検出
9	いかくん製品	不検出	不検出	不検出	不検出
10	魚介乾製品 (いか酢漬)	赤 102、黄 4	不検出	不検出	不検出

—：不実施

※検査項目詳細：34 ページ参照

エ) その他魚介類加工品の添加物検査

No.	検体	着色料	甘味料	保存料
1	うなぎ蒲焼	不検出	不検出	不検出
2	うなぎ蒲焼	不検出	不検出	不検出
3	うなぎ蒲焼	不検出	不検出	不検出
4	魚介類 (イカ) 加工品	不検出	不検出	不検出
5	魚介類 (アカニシ) 加工品	不検出	不検出	不検出
6	魚介類 (クラゲ) 加工品	—	不検出	不検出
7	魚介類 (サケ) 加工品	赤 102、黄 5	不検出	不検出
8	魚介類 (サケ) 加工品	赤 102、黄 5	不検出	不検出

—：不実施

※検査項目詳細：34 ページ参照

オ) その他魚介類加工品の残留動物用医薬品検査

No.	検体 (検査項目数)	産地	残留動物用医薬品
1	うなぎ蒲焼 (52)	埼玉県	不検出
2	うなぎ蒲焼 (52)	中国	不検出
3	うなぎ蒲焼 (52)	中国	不検出

※検査項目詳細：35 ページ参照

## 2 野菜・果実類の検査

### (1) 野菜・果実の放射性物質検査

卸売市場に流通する農産物を収去し、野菜類 12 検体の放射性物質検査を実施した。結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

No.	検体	産地	放射性セシウム (Bq/kg) (Cs134,Cs137 の合計)
1	キャベツ	千葉県	< 1.4
2	きゅうり	茨城県	< 3.8
3	なす	群馬県	< 4.3
4	ねぎ	茨城県	< 4.3
5	キャベツ	群馬県	< 1.3
6	きゅうり	茨城県	< 4.4
7	ねぎ	埼玉県	< 4.8
8	ズッキーニ	群馬県	< 3.8
9	キャベツ	千葉県	< 1.6
10	だいこん類の根	神奈川県	< 1.4
11	ねぎ	茨城県	< 5.0
12	キャベツ	神奈川県	< 1.4

検査機器：ゲルマニウム半導体検出器

(2) 野菜・果実の理化学検査

ア) 野菜・果実の残留農薬検査

野菜・果実 45 検体について残留農薬検査を実施した。

こまつな (No.20) からフェニトロチオンが 0.02ppm 検出され、基準超過となった。その他の検体については、全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

No.	検体名 (検査項目数)	検体数	産地(検体数)	検出農薬_検出値 (ppm)
1	かぶ類の根 (227)	2	千葉県(2)	不検出
2				不検出
3	かぶ類の葉 (214)	2	千葉県(2)	不検出
4				不検出
5	かんしょ (239)	4	茨城県(2)	不検出
6				不検出
7			千葉県(2)	不検出
8				不検出
9	神奈川県(1)	不検出		
10	キャベツ (228)	6	群馬県(2)	イプロジオン_0.02
11				トルクロホスメチル_0.02
12			不検出	
13			千葉県(3)	不検出
14				不検出
15			きゅうり (192)	3
16	埼玉県(2)	クロチアニジン_0.02		
17		不検出		
18	こまつな (224)	3	茨城県(1)	フルフェノクスロン_0.01
19				ルフェヌロン_0.36
			群馬県(2)	シペルメトリン_0.46
				イミダクロプリド_0.01
				チアメトキサム_0.11
				クロチアニジン_0.02
				フルフェノクスロン_0.22

No.	検体名 (検査項目数)	検体数	産地(検体数)	検出農薬_検出値 (ppm)
20	こまつな (224) (前ページ続き)	3	群馬県(2)	イミダクロプリド_0.01 クロチアニジン_0.44 フェニトロチオン_0.02 フルフェノクスロン_1.1
21			青森県(1)	不検出
22	だいこん類の根 (220)	5	神奈川県(2)	不検出
23				不検出
24			千葉県(2)	不検出
25				不検出
26	トマト (234)	1	静岡県(1)	不検出
27			茨城県(1)	ボスカリド_0.01
28	なす (228)	6	群馬県(5)	アゾキシストロビン_0.08 クロチアニジン_0.07
29				不検出
30				不検出
31				不検出
32				不検出
33				ねぎ (187)
34	群馬県(1)	不検出		
35	埼玉県(1)	不検出		
36	はくさい (232)	4	茨城県(3)	ボスカリド_0.33 ルフェヌロン_0.04
37				不検出
38				不検出
39			群馬県(1)	イプロジオン_0.01 チアメトキサム_0.01
40	ばれいしょ (227)	1	群馬県(1)	不検出
41	ブロッコリー (217)	1	埼玉県(1)	不検出

No.	検体名 (検査項目数)	検体数	産地(検体数)	検出農薬_検出値 (ppm)
42	ほうれんそう (236)	2	茨城県(1)	イミダクロプリド_0.15 フルフェノクスロン_0.46
43			群馬県(1)	イミダクロプリド_0.33
44	レタス (207)	2	長野県(2)	不検出
45				不検出

※検査項目詳細：36～38 ページ参照

イ) 冷凍野菜の残留農薬検査

冷凍野菜 10 検体について残留農薬検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

No.	検体名 (検査項目数)	検体数	産地(検体数)	検出農薬_検出値 (ppm)
1	えだまめ (239)	1	中国(1)	不検出
2	かぼちゃ (251)	1	北海道(1)	不検出
3				クロチアニジン_0.03
4	さといも類 (215)	4	中国(4)	不検出
5				不検出
6				不検出
7	とうもろこし (229)	1	北海道(1)	不検出
8	にんじん (217)	1	中国(1)	不検出
9	ブロッコリー (217)	1	エクアドル(1)	不検出
10	未成熟いんげん (211)	1	タイ(1)	不検出

※検査項目詳細：36～38 ページ参照

ウ) 輸入果実の残留農薬及び防かび剤の検査

輸入果実 4 検体について残留農薬及び防かび剤の検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

① 残留農薬検査

No.	検体名 (検査項目数)	検体数	産地(検体数)	検出農薬_検出値 (ppm)
1	オレンジ (200)	1	オーストラリア(1)	不検出
2	グレープフルーツ (213)	2	南アフリカ(2)	ピラクロストロビン_0.04
3				ピリプロキシフェン_0.02 ピラクロストロビン_0.04
4	レモン (225)	1	チリ(1)	不検出

② 防かび剤検査

No.	検体名	検体数	産地(検体数)	防かび剤_検出値 (g/kg)
1	オレンジ	1	オーストラリア(1)	チアベンダゾール_0.0003 イマザリル_0.0023 フルジオキシニル_0.0009
2	グレープフルーツ	2	南アフリカ(2)	チアベンダゾール_0.0002 イマザリル_0.0008
3				チアベンダゾール_0.0009 イマザリル_0.0008 ピリメタニル_0.0015
4	レモン	1	チリ(1)	チアベンダゾール_0.0004 イマザリル_0.0015 フルジオキシニル_0.0002

※検査項目詳細：34、36～38 ページ参照

### (3) 野菜類漬物の理化学検査

野菜類漬物 10 検体について添加物検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

No.	検体	着色料	甘味料_検出値 (g/kg)	保存料_検出値 (g/kg)
1	たくあん漬	不検出	不検出	不検出
2	みそ漬	不検出	アセスルファムカリウム_0.64	不検出
3	酢漬	不検出	サッカリンナトリウム_0.87	ソルビン酸_0.13
4	しょう油漬	赤 106、黄 4、黄 5	アセスルファムカリウム_0.29	不検出
5	こうじ漬	不検出	不検出	ソルビン酸_0.53
6	しょう油漬	黄 4	不検出	ソルビン酸_0.23
7	酢漬	赤 106	サッカリンナトリウム_1.6	ソルビン酸_0.33
8	みそ漬	赤 102、黄 4	不検出	ソルビン酸_0.38
9	塩漬	不検出	不検出	不検出
10	酢漬	赤 102	不検出	ソルビン酸_0.08

※検査項目詳細：34 ページ参照

### 3 その他の食品等の検査

#### (1) 冷凍食品の微生物検査

冷凍食品 15 検体について微生物検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

No.	検体	細菌数 (/g)	E.coli	大腸菌群
1	無加熱摂取冷凍食品 (卵焼)	< 3,000	—	陰性
2	無加熱摂取冷凍食品 (ケーキ)	< 3,000	—	陰性
3	無加熱摂取冷凍食品 (卵焼)	< 3,000	—	陰性
4	無加熱摂取冷凍食品 (卵焼)	< 3,000	—	陰性
5	凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品 (フレンチフライポテト)	< 3,000	陰性	—
6	凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品 (寿司)	< 3,000	陰性	—
7	凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品 (春巻)	< 3,000	陰性	—
8	凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品 (魚フライ)	< 3,000	陰性	—
9	凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品 (ぎんなん)	< 3,000	陰性	—
10	凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品 (いか足)	1.0×10 <sup>4</sup>	陰性	—
11	凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品 (野菜あげもの)	< 3,000	—	陰性
12	凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品 (油揚げ加工品)	< 3,000	—	陰性
13	凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品 (ミートボール)	< 3,000	—	陰性
14	凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品 (ミートボール)	< 3,000	—	陰性
15	凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品 (がんもどき)	< 3,000	—	陰性

—：不実施



## (2) 食肉の理化学検査

食肉 10 検体について残留動物用医薬品検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

No.	検体 (検査項目数)	産地	残留動物用医薬品
1	鶏の肝臓 (43)	岩手県	不検出
2	鶏の砂肝 (46)	岩手県	不検出
3	鶏の筋肉 (51)	岩手県	不検出
4	鶏の筋肉 (51)	佐賀県	不検出
5	豚の筋肉 (47)	埼玉県	不検出
6	牛の肝臓 (49)	埼玉県	不検出
7	牛の肝臓 (49)	埼玉県	不検出
8	牛の筋肉 (51)	埼玉県	不検出
9	牛の筋肉 (51)	埼玉県	不検出
10	牛の筋肉 (51)	埼玉県	不検出

※検査項目詳細：35 ページ参照

## (3) 卵類の理化学検査

卵類 4 検体について残留動物用医薬品検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

No.	検体 (検査項目数)	産地	残留動物用医薬品
1	鶏の卵 (46)	国産	不検出
2	鶏の卵 (46)	国産	不検出
3	鶏の卵 (46)	青森県	不検出
4	鶏の卵 (46)	国産	不検出

※検査項目詳細：35 ページ参照

#### (4) 食肉製品の微生物及び理化学検査

食肉製品 8 検体について微生物及び添加物検査を実施した。

結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

##### ア) 微生物検査

No.	検体	黄色ブドウ球菌 (/g)	E.coli	大腸菌群	クロストリジウム 属菌 (/g)	サルモネラ属菌 (/25g)
1	非加熱食肉製品 (ソーセージ)	0	陰性	—	—	陰性
2	非加熱食肉製品 (ハム)	0	陰性	—	—	陰性
3	包装後加熱食肉製品 (ハム)	—	—	陰性	< 30	—
4	包装後加熱食肉製品 (ミートボール)	—	—	陰性	< 30	—
5	包装後加熱食肉製品 (ソーセージ)	—	—	陰性	< 30	—
6	加熱後包装食肉製品 (ソーセージ)	0	陰性	—	—	陰性
7	加熱後包装食肉製品 (ベーコン)	0	陰性	—	—	陰性
8	加熱後包装食肉製品 (ベーコン)	0	陰性	—	—	陰性

—：不実施

イ) 添加物検査

No.	検体	保存料_検出値 (g/kg)	甘味料	着色料	亜硝酸根 (g/kg)	水分活性
1	非加熱食肉製品 (ソーセージ)	ソルビン酸_0.91	不検出	不検出	0.007	0.79
2	非加熱食肉製品 (ハム)	不検出	不検出	不検出	0.007	—
3	包装後加熱食肉製品 (ハム)	ソルビン酸_1.3	不検出	不検出	0.010	—
4	包装後加熱食肉製品 (ミートボール)	不検出	不検出	不検出	不検出	—
5	包装後加熱食肉製品 (ソーセージ)	不検出	不検出	不検出	0.003	—
6	加熱後包装食肉製品 (ソーセージ)	不検出	不検出	不検出	0.016	—
7	加熱後包装食肉製品 (ベーコン)	不検出	不検出	不検出	0.007	—
8	加熱後包装食肉製品 (ベーコン)	不検出	不検出	不検出	0.029	—

—：不実施

※検査項目詳細：34 ページ参照

(5) 清涼飲料水の微生物及び理化学検査

清涼飲料水 10 検体について微生物、添加物及び重金属の検査を実施した。  
結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

No.	検体	保存料	甘味料_検出値 (g/kg)	着色料	重金属 (ヒ素、鉛)	大腸菌群
1	果実飲料	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
2	果実飲料	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
3	その他 (茶系飲料)	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
4	果実飲料	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
5	果実飲料	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
6	炭酸飲料	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
7	炭酸飲料	不検出	アセスルファムカリウム_0.09	不検出	不検出	陰性
8	その他 (スポーツ飲料)	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
9	炭酸飲料	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性
10	その他 (茶系飲料)	不検出	不検出	不検出	不検出	陰性

※検査項目詳細：34 ページ参照

(6) 氷雪の微生物検査

氷雪 2 検体について微生物検査を実施した。  
結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

No.	検体	細菌数 (/ml)	大腸菌群
1	氷雪	< 30	陰性
2	氷雪	< 30	陰性

(7) アイスクリーム類の微生物及び理化学検査

アイスクリーム類 3 検体について微生物及び添加物検査を実施した。  
結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

No.	検体	保存料	甘味料	着色料	細菌数 (/g)	大腸菌群
1	アイスマイルク	不検出	不検出	不検出	< 300	陰性
2	ラクトアイス	不検出	不検出	不検出	< 300	陰性
3	ラクトアイス	不検出	不検出	不検出	< 300	陰性

※検査項目詳細：34 ページ参照

(8) めん類の理化学検査

生めん類 4 検体及び即席めん類 5 検体について理化学検査を実施した。  
結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

ア) 生めん類の理化学検査

No.	検体	プロピレングリコール (%)
1	生中華めん	0.82
2	生中華めん	0.81
3	生中華めん	0.95
4	生中華めん	1.0

イ) 即席めん類の理化学検査

No.	検体	酸価	過酸化物価 (meq/kg)
1	即席中華めん	1.7	5.7
2	即席カップめん	0.45	6.6
3	即席めん	0.66	4.7
4	即席中華めん	0.40	3.6
5	即席カップめん	0.52	2.8

(9) 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の微生物検査

容器包装詰加圧加熱殺菌食品 10 検体について微生物検査を実施した。  
結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

No.	検体	発育し得る微生物
1	レトルトパウチ食品 (食肉調理品)	陰性
2	レトルトパウチ食品 (ハヤシ)	陰性
3	レトルトパウチ食品 (パスタソース)	陰性
4	レトルトパウチ食品 (カレー)	陰性
5	レトルトパウチ食品 (カレー)	陰性
6	レトルトパウチ食品 (カレー)	陰性
7	レトルトパウチ食品 (混ぜごはんのもと類)	陰性
8	レトルトパウチ食品 (スープ)	陰性
9	レトルトパウチ食品 (食肉調理品)	陰性
10	レトルトパウチ食品 (まあぼ料理のもと)	陰性

(10) そうざいの理化学検査

そうざい 10 検体について添加物検査を実施した。  
結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

No.	検体	保存料_検出値 (g/kg)	甘味料	着色料
1	酢の物 (魚介類加工品)	不検出	不検出	不検出
2	焼物 (肉卵類加工品)	不検出	不検出	不検出
3	あえ物 (野菜類加工品)	不検出	不検出	不検出
4	煮物 (魚介類加工品)	不検出	不検出	不検出
5	煮物 (野菜類加工品)	不検出	不検出	不検出
6	酢の物 (野菜類加工品)	ソルビン酸_0.02*	不検出	赤 105、赤 106、青 1、黄 4
7	その他 (野菜類加工品)	不検出	不検出	青 1、黄 4
8	酢の物 (魚介類加工品)	不検出	不検出	不検出
9	焼物 (野菜類加工品)	不検出	不検出	不検出
10	煮物 (野菜類加工品)	不検出	不検出	青 1、黄 4

\*：製造元への調査により原材料由来であることが確認されたため、食品衛生法違反には該当しない。

※検査項目詳細：34 ページ参照

(11) 寒天の理化学検査

寒天 3 検体について理化学検査を実施した。結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

No.	検体	ホウ酸 (g/kg)
1	角寒天	0.90
2	粉末寒天	0.41
3	粉末寒天	0.10

(12) 割りばしの理化学検査

割りばし 5 検体について理化学検査を実施した。結果は全て基準内であった。

(検査機関：さいたま市健康科学研究センター)

No.	検体	漂白剤 (二酸化硫黄・亜硫酸塩類)	防かび剤 (OPP,TBZ,DP,イマザリル)
1	割りばし	不検出	不検出
2	割りばし	不検出	不検出
3	割りばし	不検出	不検出
4	割りばし	不検出	不検出
5	割りばし	不検出	不検出

#### 4 現場検査

市場内監視指導の一環として、活魚水槽水の腸炎ビブリオ汚染実態調査、卸売市場せり場の衛生実態調査を行い、結果に基づき助言及び指導を行った。

##### (1) 活魚水槽水の腸炎ビブリオ汚染実態調査

卸売業者が所有する活魚水槽の水槽水について、腸炎ビブリオ最確数の検査を実施し、結果に基づき衛生指導を行った。

実施日： 令和4年7月12日

検査機関： 市場監視係（水温及び塩分濃度）

さいたま市健康科学研究センター（腸炎ビブリオ最確数）

水槽名	検査項目		
	水温 (°C)	塩分濃度 (%)	腸炎ビブリオ最確数 (/100mL)
仕分け水槽	18.1	2.0	< 3
新水槽	17.4	2.1	< 3
せり用水槽1	17.4	2.1	< 3
せり用水槽2	17.7	2.2	< 3

##### (2) 卸売市場せり場の衛生実態調査

監視指導の一環として、マグロ低温せり場施設内のふき取り検査を実施し、衛生状態の把握及び結果に基づく衛生指導を行った。

実施月： 令和4年10月、令和5年2月

検体採取場所： マグロ低温せり場内床、マグロ台、石鹼ポンプヘッド等21か所

検体数： 計42検体

項目： 細菌数、大腸菌群



## 5 理化学検査項目詳細

### 着色料：26 項目

青色 1 号、青色 2 号、赤色 2 号、赤色 3 号、赤色 40 号、赤色 102 号、赤色 104 号、赤色 105 号、赤色 106 号、緑色 3 号、黄色 4 号、黄色 5 号、ポンソー3R、ポンソーSX、ポンソーR、エオシン、ナフトールイエローS、ライトグリーンSF黄色、オレンジI、オレンジII、マーチウスイエローS、ウラニン、ギネアグリーンB、ブリリアントミリンググリーン、アズールブルーVX、アシッドバイオレット6B

### 甘味料：2 項目

サッカリンナトリウム、アセスルファムカリウム

### 保存料：3 項目

ソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸ナトリウム

### 酸化防止剤：5 項目

BHT（ジブチルヒドロキシトルエン）、BHA（ブチルヒドロキシアニソール）、没食子酸プロピル、没食子酸オクチル、NDGA（ノルジヒドログアヤレチック酸）

### 防かび剤：7 項目

アゾキシストロビン、イマザリル、オルトフェニルフェノール（OPP）、ジフェニル（DP）、チアベンダゾール（TBZ）、ピリメタニル、フルジオキシニル

### 残留動物用医薬品、残留農薬（次ページ）

令和4年度 残留動物用医薬品検査実施項目

番号	項目名	番号	項目名
1	2-アセチルアミノ-5-ニトロチアゾール	31	スルファメトキシピリダジン
2	アルベンダゾール代謝物	32	スルファメラジン
3	エトパペート	33	スルファモノメトキシ
4	エリスロマイシン	34	タイロシン
5	エンロフロキサシン (シプロフロキサシンを含む)	35	ダノフロキサシン
6	オキシテトラサイクリン(魚介類)	36	チアベンダゾール(チアベンダゾール代謝物を含む)
7	テトラサイクリン・オキシテトラサイクリン・ク ロルテトラサイクリン(畜産物)	37	チアムリン
8	オキシベンダゾール	38	チアンフェニコール
9	オキシリン酸	39	チルミコシン
10	オフロキサシン	40	トリクロルフォン
11	オルビフロキサシン	41	トリペレナミン
12	オルメトプリム	42	トリメトプリム
13	キシラジン	43	ナリジクス酸
14	クロキサシリン	44	ピランテル
15	クロピドール	45	ピリメタミン
16	ジアベリジン	46	ピロミド酸
17	ジフルベンズロン	47	ファムフル
18	スピラマイシン(ネオスピラマイシンを含む)	48	フェノキシメチルペニシリン
19	スルファキノキサリン	49	フェノブカルブ
20	スルファクロルピリダジン	50	フルニキシ
21	スルファジアジン	51	フルベンダゾール
22	スルファジミジン	52	フルメキュイン
23	スルファジメトキシ	53	ベンジルペニシリン
24	スルファセタミド	54	ミロキサシン
25	スルファチアゾール	55	メベンダゾール
26	スルファドキシ	56	モネンシン
27	スルファニトラン	57	リファキシミン
28	スルファピリジン	58	リンコマイシン
29	スルファベンザミド	59	レバミゾール
30	スルファメトキサゾール	60	酢酸メレンゲステロール

令和4年4月1日時点

令和4年度 残留農薬検査実施項目

番号	項目名	番号	項目名
1	2-(1-ナフチル)アセタミド	51	カフェンストロール
2	BHC	52	カルバリル
3	DDT	53	カルフェントラゾンエチル
4	EPN	54	カルプロパミド
5	TCMTB	55	カルボスルファン
6	XMC	56	カルボフェノチオン
7	アクリナトリン	57	カルボフラン
8	アザコナゾール	58	キシリルカルブ
9	アザメチホス	59	キナルホス
10	アジンホスエチル	60	キノキシフェン
11	アジンホスメチル	61	キャプタン
12	アゾキシストロビン	62	キントゼン
13	アトラジン	63	クミルロン
14	アニロホス	64	クレソキシムメチル
15	アミノカルブ	65	クロキントセットメキシル
16	アメトリン	66	クロゾリネート
17	アラクロール	67	クロチアニジン
18	アルドリン及びディルドリン	68	クロマゾン
19	イサゾホス	69	クロマフェノジド
20	イソカルボホス	70	クロリダゾン
21	イソキサチオン	71	クロルタールジメチル
22	イソキサフルトール	72	クロルピリホス
23	イソプロカルブ	73	クロルピリホスメチル
24	イソプロチオラン	74	クロルフェナピル
25	イプロジオン	75	クロルフェンソン
26	イプロバリカルブ	76	クロルフェンビンホス
27	イプロベンホス	77	クロルブファム
28	イマザメタベンズメチルエステル	78	クロルプロファム
29	イマザリル	79	クロルベンシド
30	イミダクロプリド	80	クロロクスロン
31	インダノファン	81	クロロベンジレート
32	インドキサカルブ	82	サリチオン
33	エスプロカルブ	83	シアナジン
34	エタルフルラリン	84	シアノフェンホス
35	エチオフェンカルブ	85	シアノホス
36	エチオン	86	ジウロン
37	エディフェンホス	87	ジエトフェンカルブ
38	エトフェンブロックス	88	ジオキサカルブ
39	エトプロホス	89	ジオキサチオン
40	エポキシコナゾール	90	ジクロシメット
41	エンドスルファン	91	ジクロトホス
42	エンドリン	92	ジクロフェンチオン
43	オキサジアゾン	93	ジクロブトラゾール
44	オキサジキシル	94	ジクロフルアニド
45	オキサジクロメホン	95	ジクロホップメチル
46	オキサミル	96	ジクロラン
47	オキシカルボキシ	97	ジチオピル
48	オキシフルオルフェン	98	シハロトリン
49	オリザリン	99	シハロホップブチル
50	カズサホス	100	ジフェナミド

番号	項目名	番号	項目名
101	ジフェノコナゾール	151	トリフルラリン
102	シフルトリン	152	トリフロキシストロビン
103	シフルフェナミド	153	トリメタカルブ
104	シプロコナゾール	154	トルクロホスメチル
105	シベルメトリン	155	トルフェンピラド
106	シマジン	156	ナプロアニリド
107	シメコナゾール	157	ナプロパミド
108	ジメタメトリン	158	ニトロタールイソプロピル
109	ジメチピン	159	ノバルロン
110	ジメチリモール	160	パクロブトラゾール
111	ジメチルビンホス	161	パラチオン
112	ジメテナミド	162	パラチオンメチル
113	ジメトエート	163	ハルフェンプロックス
114	ジメトモルフ	164	ビフェノックス
115	シメトリン	165	ビフェントリン
116	ジメピペレート	166	ピペロニルブトキシド
117	シラフルオフエン	167	ピペロホス
118	スピノサド	168	ピラクロストロビン
119	スピロジクロフェン	169	ピラクロホス
120	スルプロホス	170	ピラゾホス
121	ゾキサミド	171	ピラゾリネート
122	ターバシル	172	ピラフルフェンエチル
123	ダイアジノン	173	ピリダフェンチオン
124	ダイムロン	174	ピリダベン
125	チアクロプリド	175	ピリフェノックス
126	チアメトキサム	176	ピリフタリド
127	チオベンカルブ	177	ピリブチカルブ
128	チオメトン	178	ピリプロキシフェン
129	チフルザミド	179	ピリミカーブ
130	テクナゼン	180	ピリミジフェン
131	テトラクロルビンホス	181	ピリミノバック-メチル
132	テトラコナゾール	182	ピリミホスメチル
133	テトラジホン	183	ピロキロン
134	テニルクロール	184	ビンクロゾリン
135	テブコナゾール	185	フィプロニル
136	テブチウロン	186	フェナミホス
137	テブフェノジド	187	フェナリモル
138	テブフェンピラド	188	フェニトロチオン
139	テフルトリン	189	フェノキサニル
140	テフルベンズロン	190	フェノキシカルブ
141	デメトン-S-メチル	191	フェノチオカルブ
142	テルブカルブ	192	フェノブカルブ
143	テルブトリン	193	フェリムゾン
144	テルブホス	194	フェンアミドン
145	トリアジメホン	195	フェンクロルホス
146	トリアゾホス	196	フェンスルホチオン
147	トリアレート	197	フェントエート
148	トリチコナゾール	198	フェンバレレート
149	トリブホス	199	フェンピロキシメート
150	トリフルムロン	200	フェンブコナゾール

番号	項目名	番号	項目名
201	フェンプロパトリン	251	ペンコナゾール
202	フェンプロピモルフ	252	ペンシクロン
203	フェンメディファム	253	ベンゾフェナップ
204	フォノホス	254	ベンダイオカルブ
205	フサライド	255	ペンディメタリン
206	ブタクロール	256	ベンフラカルブ
207	ブタフェナシル	257	ベンフルラリン
208	ブタミホス	258	ベンフレセート
209	ブピリメート	259	ホサロン
210	ブプロフェジン	260	ボスカリド
211	フラチオカルブ	261	ホスチアゼート
212	フラムプロップメチル	262	ホスファミドン
213	フルアクリピリム	263	ホスメット
214	フルキンコナゾール	264	ホルモチオン
215	フルジオキソニル	265	ホレート
216	フルシトリネート	266	マラチオン
217	フルシラゾール	267	ミクロブタニル
218	フルチアセットメチル	268	メカルバム
219	フルトラニル	269	メタベンズチアズロン
220	フルトリアホール	270	メチダチオン
221	フルバリネート	271	メトキシクロール
222	フルフェノクスロン	272	メトキシフェノジド
223	フルフェンピルエチル	273	メトミノストロビン
224	フルミオキサジン	274	メトラクロール
225	フルミクロラックペンチル	275	メビンホス
226	フルリドン	276	メフェナセット
227	プレチラクロール	277	メフェンピル-ジエチル
228	プロシミドン	278	メプロニル
229	プロチオホス	279	モノクロトホス
230	プロパキザホップ	280	モノリニューロン
231	プロパジン	281	ラクトフェン
232	プロパホス	282	リニューロン
233	プロピコナゾール	283	ルフェヌロン
234	プロピザミド		
235	プロフェノホス		
236	プロボキスル		
237	ブロマシル		
238	プロメカルブ		
239	プロメトリン		
240	ブロモプロピレート		
241	ブロモホス		
242	ブロモホスエチル		
243	ヘキサコナゾール		
244	ヘキサジノン		
245	ヘキサフルムロン		
246	ヘキシチアゾクス		
247	ベナラキシル		
248	ベノキサコール		
249	ヘプタクロル		
250	ペルメトリン		

令和4年4月1日時点

### 第3 行政処分等

立入検査により、違反施設等 16 件及び違反食品等 12 件を発見した。

#### 1 違反施設等

違反条項	違反内容	総数	大宮	浦和	措置
法第 51 条第 2 項	公衆衛生上必要な措置	16	4	12	口頭指導

#### 2 違反食品等

##### (1) 監視時に発見した違反食品等

違反条項	違反内容	総数	大宮	浦和	措置
法第 6 条	消費期限切等	6	1	5	口頭指導
食品表示法第 5 条	無表示等	5	0	5	口頭指導
合計		11	1	10	

##### (2) 収去等検査により違反が判明した食品

No.	品名	違反内容	違反条文	措置
1	こまつな	農薬フェニトロチオンの 基準超過 測定値 0.02ppm (基準値 0.01ppm)	食品衛生法 第 13 条第 3 項	出荷団体所管 自治体へ通報

##### (3) 相談事例等

特筆すべき事例はありませんでした。

## 第 4 章

### 調査・研究等

第1 調査研究等一覧

No	年度	題名
1	H14	市場に流通する魚介類からの寄生虫の検出について
2		市場マグロ取扱店31店舗におけるATPふき取り検査法を用いた洗浄度調査結果について
3		活魚水槽水の腸炎ビブリオ汚染実態調査について
4	15	アンキモにおける寄生虫相の実態調査について
5		アンキモにおけるアニサキス亜科線虫の感染状況と食品衛生上の問題点
6		A市場における活魚水槽水の腸炎ビブリオ汚染実態調査について
7	16	卸売市場のマグロ低温せり場新設に伴う衛生実態調査
8		市場における活魚水槽水の腸炎ビブリオ汚染実態調査について
9	17	市場内におけるハタ科魚類の監視指導について
10	18	モトサバフグの鑑別の方法について
11	19	市場におけるHACCPの概念を用いた衛生管理手法の導入について
12	20	「HACCPの考え方に基づく自主衛生管理への手引き」の製作について
13	22	カンピロバクターの汚染実態調査
14	25	機械式冷蔵設備を用いなくても可能な低温販売方法の検討
15	26	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく給食施設の評価について
16	27	しめさば調理時における紫外線を用いたアニサキス検出について
17	28	市場内流通食品からの有毒魚確認事例について
18	30	市場を流通する水産物及び農産物の放射性物質検査の実施状況について
19	R2	魚の販売形態の違いによる魚体温度への影響について
20	R4	活魚水槽水における腸炎ビブリオ汚染実態調査

※ 詳細は、各年度の市場衛生年報に掲載



## 活魚水槽水における腸炎ビブリオ汚染実態調査

さいたま市保健所食品衛生課市場監視係

○渋谷孝博 加藤永莉 澤田淳

### 1 はじめに

腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*) を原因とする食中毒は、かつて夏場の食中毒原因菌の最たるものであったが、温度管理が可能な冷蔵庫や保冷車の普及に加え、平成13年に腸炎ビブリオ食中毒防止対策のための水産食品に係る規格及び基準が設定された<sup>1)</sup>ことにより、腸炎ビブリオを原因とする食中毒の発生件数は急激に減少し、平成15年には食中毒の全体に占める割合（病因物質別事件数）で10%を下回り、さらに平成23年以降は年間10件前後の発生件数に留まっている状況である。<sup>2)</sup>

しかしながら、腸炎ビブリオは海水に常在する菌であり、魚介類は常に汚染されるリスクがあること、温度管理不備の条件下では魚介類の中で増殖し、その魚介類を生あるいは加熱不十分な状態で喫食することにより食中毒となる可能性は否めない。以上のことから、当係では市場の活魚水槽水について定期的に腸炎ビブリオ汚染実態調査を行っており、その結果について報告する。

### 2 調査方法

#### (1) 調査期間

平成28年から令和2年までの6月から11月

#### (2) 調査対象

大宮市場内にある活魚水槽5ヶ所（各月1回）

#### (3) 調査内容

##### ①水槽使用状況

卸売業者が使用する各活魚水槽の水温調節装置の有無、殺菌装置の有無、取扱い魚種、水の種類等について、水槽管理者から聞き取り調査を行った。

##### ②水槽水の水温及び塩分濃度

水槽水採取時に水温及び塩分濃度の測定を行った。水温測定には放射温度計（カスタム社製）を、塩分濃度測定には食塩濃度屈折計（アタゴ社製）を使用した。

##### ③腸炎ビブリオ最確数

各水槽から採取した水槽水を検体とし、食品衛生検査指針に準じたMPN法で菌数を算定した。  
※令和2年度はコンパクトドライ「ニッスイ」VPを用いた簡易検査法により検査を実施。

### 3 調査結果

#### (1) 水槽使用状況

水槽の配置については図1に示す。旧水槽1は単独で紫外線殺菌装置及び冷却機を備えている。また、新水槽は紫外線殺菌装置及び冷却機を備えており、仕分け水槽、セリ用水槽1・2などの水槽とパイプで繋がり水は循環している。仲卸用水槽は単独水槽で紫外線殺菌装置及び冷却機は有しない。なおいずれの水槽とも清掃頻度は年1回であり、殺菌装置につい

ては年1回の点検を行っている。

仲卸用水槽は仲卸業者への海水を供用するためであり魚の飼養はしていない。新水槽については主にカンパチ、マダイを飼養している。仕分け水槽はカンパチ、シマアジなどの仕分け時に一時的に使用している。セリ用水槽はセリ後に余剰の魚

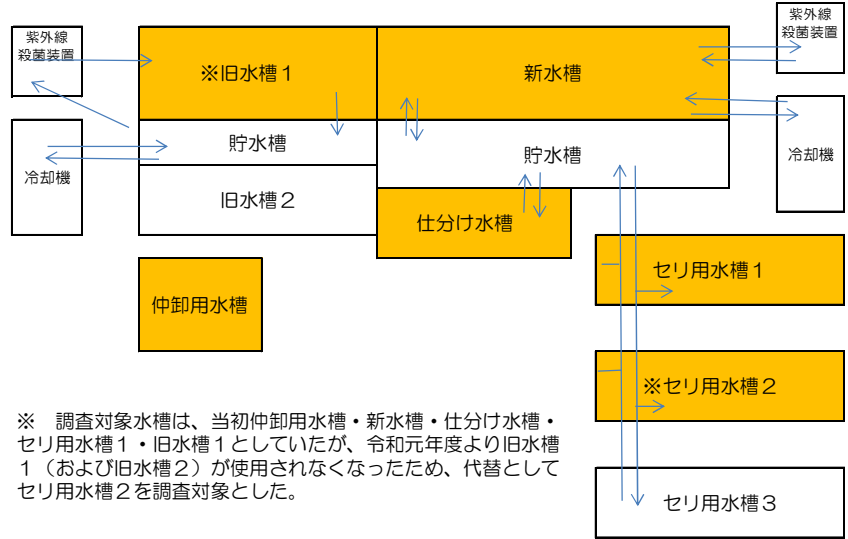
を保管するもので、ヒラメ、アナゴ、トラフグ等に利用されている。旧水槽1・2については現在使われていない。

なお、使用する水について以前はいずれの水槽も活魚搬送時の活魚運搬車からの天然海水を用いていたが、現在は並塩を原料に3%人工海水を用いている。

(2) 活魚水槽水における腸炎ビブリオ汚染実態調査

腸炎ビブリオの検出結果を表1から表5に示す。

矢印：水槽水の流れ（概略）



※ 調査対象水槽は、当初仲卸用水槽・新水槽・仕分け水槽・セリ用水槽1・旧水槽1としていたが、令和元年度より旧水槽1（および旧水槽2）が使用されなくなったため、代替としてセリ用水槽2を調査対象とした。

図1 活魚水槽配置図

表1 H28年度活魚水槽水腸炎ビブリオ検査結果

	仲卸用水槽	新水槽	仕分け水槽	セリ用水槽1	旧水槽1
6月	<3	<3	<3	<3	<3
7月	<3	<3	<3	<3	<3
8月	<3	3.6	15	<3	<3
9月	<3	<3	<3	<3	7.2
10月	<3	<3	<3	<3	<3
11月	<3	<3	<3	<3	<3

※数値は、100ml あたりの MPN

表2 H29年度活魚水槽水腸炎ビブリオ検査結果

	仲卸用水槽	新水槽	仕分け水槽	セリ用水槽1	旧水槽1
6月	<3	<3	<3	<3	<3
7月	<3	<3	<3	<3	<3
8月	<3	<3	<3	<3	<3
9月	<3	3.6	<3	<3	<3
10月	<3	<3	<3	<3	<3
11月	<3	<3	<3	<3	<3

※数値は、100ml あたりの MPN

表3 H30年度活魚水槽水腸炎ビブリオ検査結果

	仲卸用水槽	新水槽	仕分け水槽	セリ用水槽1	旧水槽1
6月	<3	<3	<3	<3	<3
7月	<3	3.6	9.2	<3	<3
8月	<3	<3	3.6	3.6	<3
9月	<3	<3	<3	<3	<3
10月	<3	<3	<3	<3	<3
11月	<3	<3	<3	<3	<3

※数値は、100ml あたりの MPN

表4 R1 年度活魚水槽水腸炎ビブリオ検査結果

	仲卸用 水槽	新水槽	仕分け 水槽	セリ用 水槽1	セリ用 水槽2
6月	<3	<3	<3	<3	<3
7月	<3	<3	3.6	<3	<3
8月	15	<3	<3	<3	<3
9月	<3	<3	1100	<3	<3
10月	3.6	<3	7.5	<3	<3
11月	<3	<3	3.6	<3	3.6

※数値は、100ml あたりの MPN

表5 R2 年度活魚水槽水腸炎ビブリオ検査結果

	仲卸用 水槽	新水槽	仕分け 水槽	セリ用 水槽1	セリ用 水槽2
6月	0	0	0	0	12
7月	2	0	0	1	0
8月	0	0	0	0	0
9月	0	1	0	0	0
10月	0	0	0	0	18
11月	0	2	0	0	6

※数値は、1ml あたりの cfu

(3) 月毎の検出回数について

(2) 活魚水槽水における腸炎ビブリオ汚染実態調査結果を、月毎の腸炎ビブリオ検出回数としてまとめたものを図2に示す。

海水温の上昇する7月から11月にかけて検出される数が多い傾向にあった。

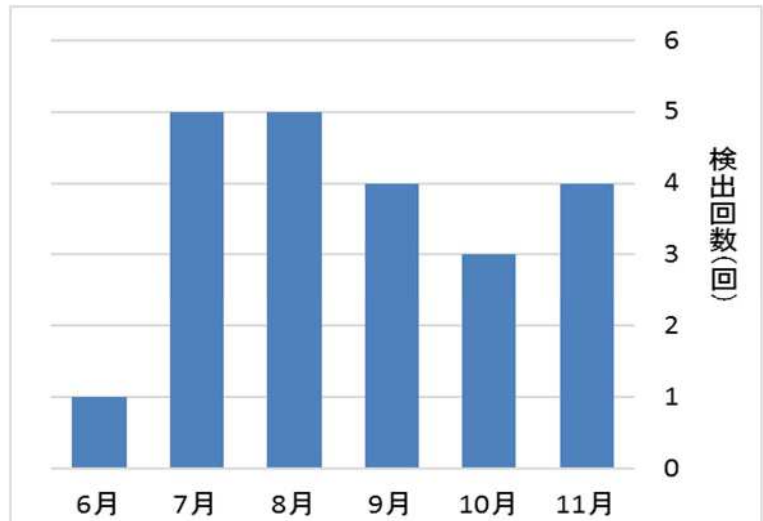


図2 月毎の腸炎ビブリオ検出回数 (H28~R2の合計)

(4) 水槽毎の検出回数について

(2) 活魚水槽水における腸炎ビブリオ汚染実態調査のデータを、水槽毎の腸炎ビブリオ検出割合としてまとめたものを図3に示す。

仕分け水槽、新水槽が他の水槽に比べ検出される頻度が高かった。

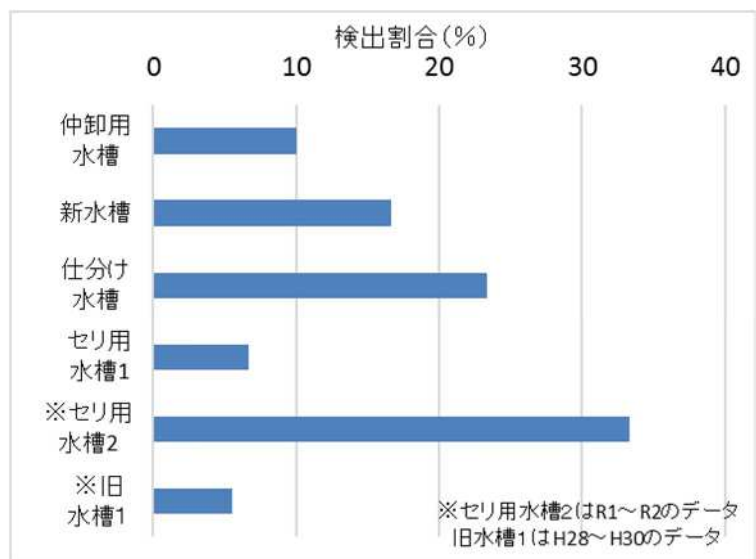


図3 水槽毎の腸炎ビブリオ検出割合 (H28~R2)

(5) 水槽水温および塩分濃度について

今回の調査結果である平成28年から令和2年までの各月のデータについて、水槽水温および塩分濃度と腸炎ビブリオの検出についての関係を図4に示す。

腸炎ビブリオの増殖至適温度域および塩分濃度<sup>3)</sup>を図4では網掛けで表しているが、至適条件等それぞれの関係性は見られなかった。

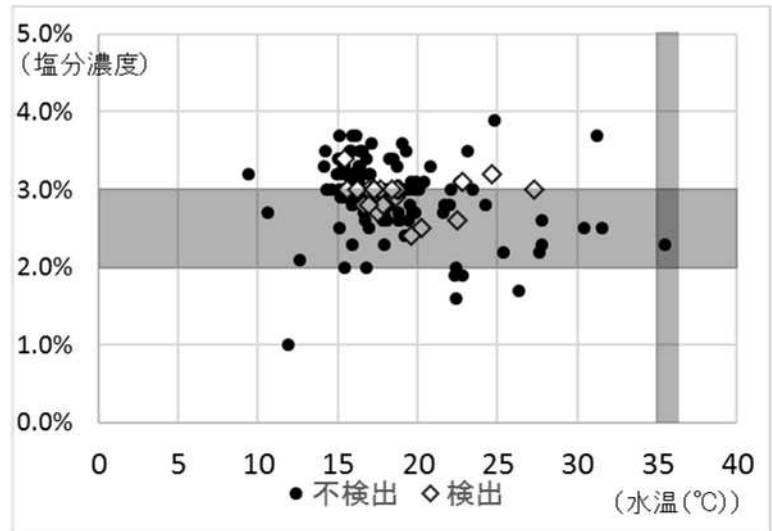


図4 腸炎ビブリオ検出時の水槽水温および塩分濃度との関係性

4 考察及びまとめ

海水温が高くなり、腸炎ビブリオの活動が活発になる夏場を中心とした6月から11月にかけて検査を実施したが、散発して腸炎ビブリオが陽性となる月はあるが継続した汚染は確認されなかった。

これは、魚体の鮮度保持のため年間を通して一定温度の範囲で管理していること、紫外線殺菌装置を設置しており常に水槽水を殺菌していることが要因と考えられた。

なお、カンパチや真鯛など養殖魚搬入の際は、活魚運搬車の海水も活魚水槽に流入することから、腸炎ビブリオによる活魚水槽水汚染リスクは常に有しており、循環装置や殺菌灯の定期的な交換、確認は引き続き重要であると考えます。

今後も必要な検査等を実施し検査結果を業者に還元することで衛生管理の一助とし、食中毒の防止に寄与していきたい。

5 参考文献／参考資料

- 1) 厚生労働省医薬局食品保健部長通知 平成13年6月7日付食発170号 食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について
- 2) 厚生労働省 食中毒統計資料
- 3) 食品安全委員会 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル-生鮮魚介類における腸炎ビブリオ - (改訂版) 2012年1月

# 第5章

## 市場衛生ニュース



## 自然毒による食中毒に注意！！

例年、春先から初夏にかけて有毒植物の誤食による食中毒が多く発生しており、令和3年もスイセン、イヌサフラン、バイケイソウ等の有毒植物の誤食による食中毒事例が15件(患者20名)発生しています。

令和4年4月、家庭菜園で採れたグロリオサの球根を食べたとみられる宮崎県内の60代の男性が、食中毒で死亡しました。

食用であると確実に判断できない植物は、「採らない」、「食べない」、「売らない」、「人にあげない」ようにしましょう！



### 🚫 グロリオサ

#### 中毒症状

口腔・咽頭灼熱感、発熱、嘔吐、下痢、背部疼痛などを発症し、臓器の機能不全などで、死亡することもあります。

#### 間違えやすい食べられる植物

ヤマイモの根

# 食用と間違えやすい有毒植物の例



スイセン



スノーフレーク

## ❌ スイセン・スノーフレーク

### 中毒症状

食後30分以内で、吐き気、嘔吐、頭痛など。(スイセンでは、悪心、下痢、流涎、発汗、昏睡、低体温などもある。)

### 間違えやすい食べられる植物

ニラ(スイセンは、ノビルやタマネギにも間違われやすい)



## ❌ イヌサフラン

### 中毒症状

嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。

### 間違えやすい食べられる植物

(葉)ギョウジャニンニク、ギボウシ  
(根)ジャガイモ、タマネギ など



芽出し期のコバイケイソウ

## ❌ バイケイソウ

### 中毒症状

嘔吐、下痢、手足のしびれ、めまいなどの症状が現れ、死亡することもある。

### 間違えやすい食べられる植物

オオバギボウシ(ウルイ)、ギョウジャニンニク など

写真:厚生労働省HPより引用

2

発行: さいたま市保健所 食品衛生課 市場監視係

Tel:048-662-7575

Fax:048-652-1536

# さいたま市場ニュース Vol.2

令和4年6月3日作成

## 細菌性食中毒を予防しましょう！

気温・湿度が高いと食べ物が腐りやすく、細菌性食中毒が起きやすくなります。食中毒予防3原則を守ることが大切です。

### 食中毒予防3原則

つけない

- 調理前の**手洗いの徹底**
- 調理器具の**洗浄・消毒、使い分け**



増やさない

- 生鮮食品はすぐに**冷蔵庫へ**
- 冷凍・冷蔵設備の不足時には、**冷媒等を活用**

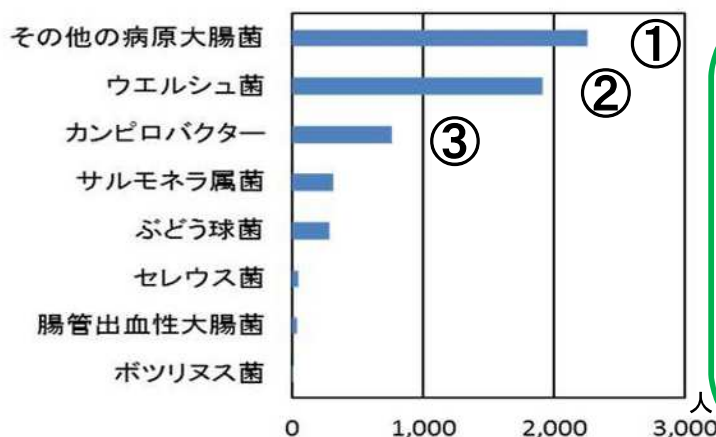
やっつける

- 食品は中心部までしっかり**加熱(75℃・1分以上)**



### R3年細菌性食中毒 原因菌別患者数

厚生労働省食中毒統計資料より



#### ① 病原大腸菌 (腸管出血性を除く)

原因食品:

加熱不十分な食肉、  
汚染された生野菜  
など様々な食品



症状: 腹痛、下痢

予防: 十分に加熱調理する。  
生食用野菜はよく洗浄消毒をする。

#### ② ウエルシュ菌

原因食品: 大量に調理  
されるカレーやスープ

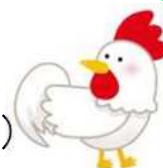


症状: 腹痛、下痢

予防: 加熱調理した食品を長時間  
室温に放置しない。十分な再加熱。

#### ③ カンピロバクター

原因食品: 生または加熱  
不十分な食肉(とくに鶏肉)



症状: 下痢、腹痛、発熱

予防: 生または加熱不十分な鶏肉を  
食べない。十分に加熱調理する。



## 器具類の洗浄・消毒

### ①洗浄

水や洗剤などを用いて、汚れや微生物を取り除く  
→ 十分に流水で洗う

表示を確認し、  
適切な濃度、使用量  
、使用方法を  
守りましょう！！



### ②消毒

消毒剤を使用する場合は、器具の材質や形状によって使い分ける

主な消毒	方法・注意点
煮沸(ふきん等)	沸騰したお湯の中で消毒を行う。
アルコール製剤 (手指や調理器具類)	水分を完全に取り除いてから使用する。 引火性が高いので火の近くでは注意する。
次亜塩素酸ナトリウム (調理器具類)	消毒液に漬け置きしてから流水で十分にすすぐ。 金属腐食性が強いので注意。

## 食品の保存温度を知っていますか？

食品衛生法で保存温度が規格基準により定められている食品があります。

保存温度	食品の例
-15℃以下	冷凍食品、冷凍ゆでだこ、冷凍ゆでがに、冷凍食肉製品、生食用冷凍かき、冷凍魚肉練り製品 等
4℃以下	生食用食肉、ローストビーフ、生ハム 等
10℃以下	牛乳、食肉、生食用かき、生食用鮮魚介類、ゆでだこ、ゆでがに、鯨肉、鯨肉製品、一部の魚肉練り製品 等

- ・保存温度が規格基準により定められていない食品
- ・表示等に規格基準以下の温度が記載されている食品



表示等の保存温度を守りましょう!!

賞味・消費期限は、表示に記載のある保存温度で適切に保存した場合の期限です！



## アニサキスによる食中毒の報告数が急増しています！

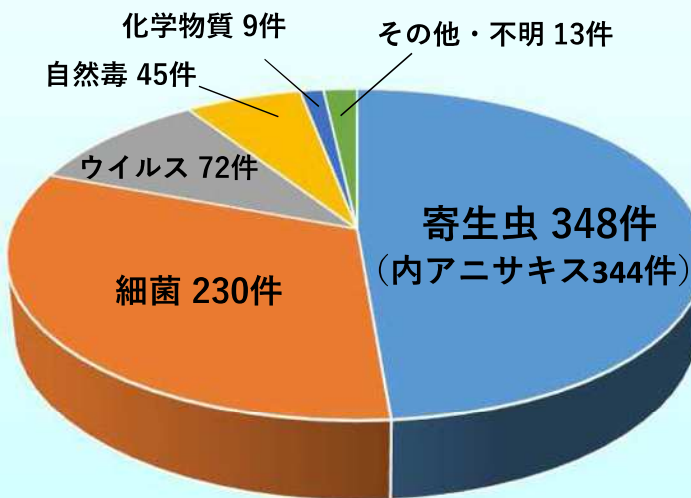
令和4年現在報告数  
(R4.1.1~R4.6.30)

**158件**

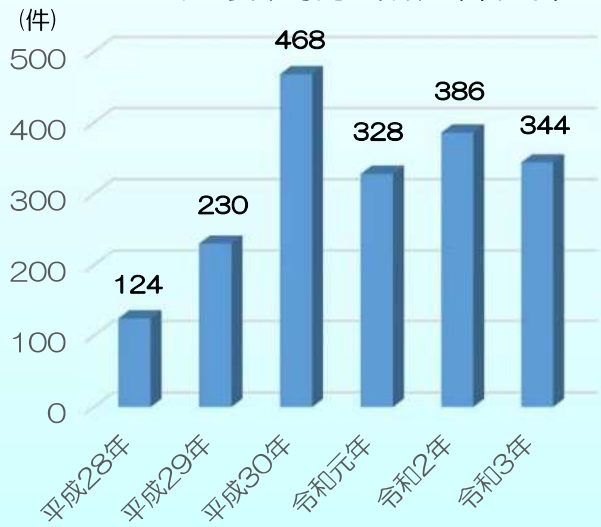
厚生労働省食中毒統計より

### アニサキス食中毒の発生状況について

令和3年 病因物質別食中毒発生件数



アニサキス食中毒発生件数（年次別）



厚生労働省食中毒統計より



### アニサキス食中毒の症状は??

- 1 急性胃アニサキス症（食後数時間～十数時間）  
みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐
- 2 急性腸アニサキス症（食後十数時間～数日）  
激しい下腹部痛、腹膜炎症状

※ 多くが急性胃アニサキス症です。

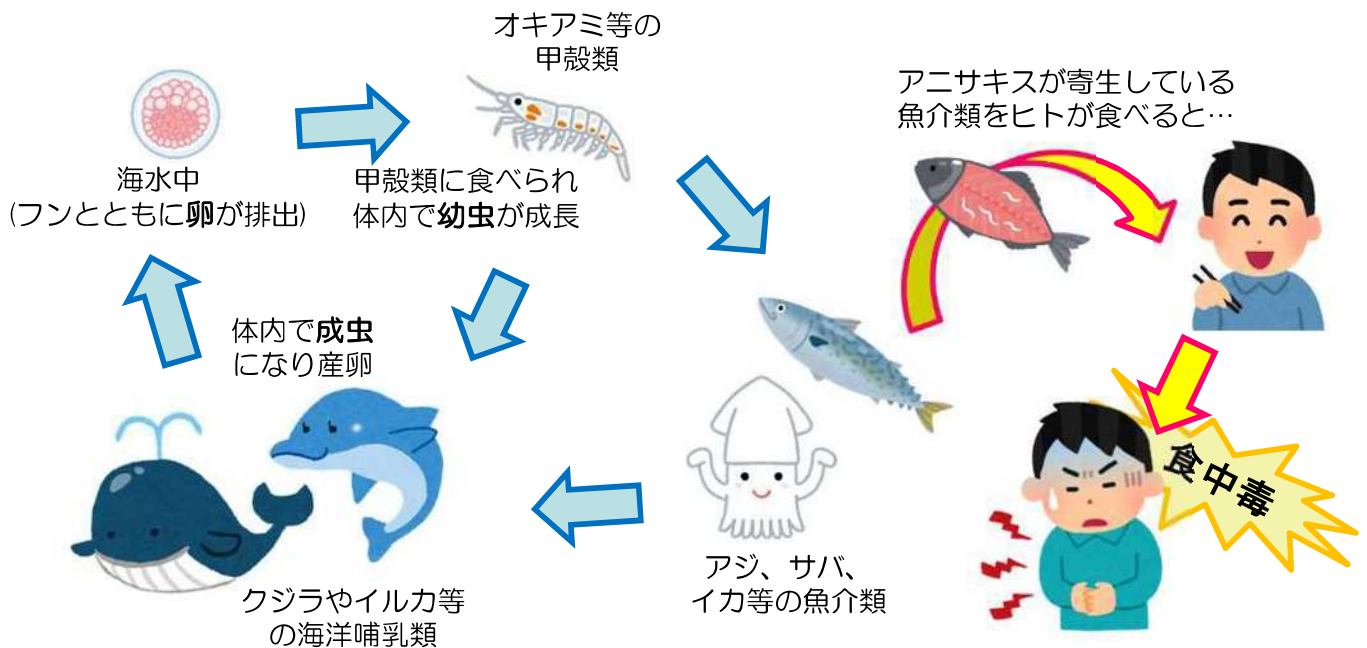
※ 激しい腹痛があり、アニサキスによる食中毒が疑われる際は速やかに医療機関を受診してください。





## アニサキスの特徴は？

- 1 長さ2～3cm、幅0.5～1mmの白色糸状の寄生虫です。
- 2 魚介類やクジラ、イルカ等の体内に寄生し、幼虫が寄生した魚介類を食べることで食中毒を起こします。
- 3 アニサキスは魚介類の内臓に多く寄生しており、筋肉部へも移行することが知られています。

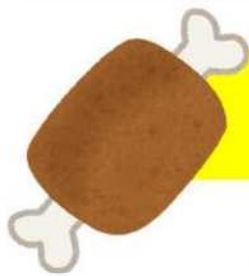


## アニサキス食中毒予防のポイント！

- 1 **新鮮な魚**を選び、**速やかに内臓を取り除きましょう。**
- 2 **目視で確認**して、アニサキスを除去しましょう。
- 3 **冷凍する**（-20℃で24時間以上）
- 4 **加熱する**（70℃以上、または60℃なら1分）

**\*注意\***

一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびでは、アニサキスは死滅しません。



## お肉はよく焼いて食べましょう

生肉には食中毒の原因となる細菌やウイルス、寄生虫が付着している可能性があります。

細菌やウイルス、寄生虫は熱により死滅するので、加熱により食中毒を防ぐことができます。

**牛・豚の肝臓や豚肉(内臓を含む)**を生食用として販売・提供することは**法律で禁止されています**。

☆ 生食用の基準を満たした牛肉・馬肉以外は、すべて加熱用です。



### 加熱で食中毒予防！

★ 牛・豚の肝臓や豚肉、鶏肉は中心部まで十分に火が通り、中心部の色が変わるまで、加熱してください。

★ 中心部まで**75℃**で**1分間**以上加熱すれば、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどの病原微生物は死滅します。

★ 特に細かい肉を固めた「成形肉」や「ハンバーグ」などは、中心部までの加熱が必要です。



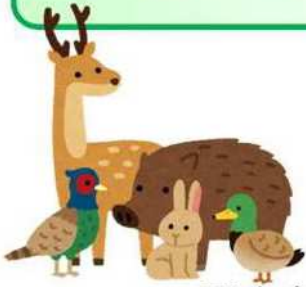
### これも重要！

手指や調理器具についての病原微生物が他の食品を汚染してしまう**2次汚染**にも注意しましょう。

生肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱うようにしましょう。また、生肉に触れた調理器具等は使用後にしっかりと洗浄・消毒を行って、2次汚染を防ぎましょう。



# ジビエが原因の食中毒に注意しましょう



ジビエとは、シカ、イノシシ、クマなど狩猟の対象となり、食用とする野生鳥獣、又はその肉のことです。

狩猟解禁日  
11月15日  
(埼玉県)



野生鳥獣は家畜とは違い、飼料や健康状態などの衛生管理が行われていません。そのため、旋毛虫(トリヒナ)などの寄生虫や、E型肝炎ウイルス、病原大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクターなどの病原菌を高率で持っている可能性があります。

**！ジビエを食べる際には、十分加熱して食べるようにしましょう！**

## 最近のジビエが原因の食中毒 (厚生労働省に報告があるもの)

- ・シカ肉 を原因とする **E型肝炎ウイルス** による食中毒 (2003年)
- ・イノシシ肉 を原因とする **E型肝炎ウイルス** による食中毒 (2005年)
- ・クマ肉 を原因とする **旋毛虫** による食中毒 (2016・2018・2019年)

### E型肝炎ウイルス

感染源:シカ、イノシシなど  
潜伏期間:3~8週間(平均6週間)  
症状:発熱、悪心、腹痛等の消化器症状、肝腫大、肝機能の悪化。  
妊婦が感染すると劇症化しやすい(死亡例有)。

### 旋毛虫(トリヒナ)

感染源:クマ、タヌキなど  
潜伏期間:3日~5日(消化管侵襲期)  
症状:筋肉痛、発熱、悪寒、浮腫、好酸球増多。最悪の場合には、呼吸麻痺を引き起こすことにより死に至る。



## 飲食店、販売店の方へ

ジビエ(野生鳥獣の肉)を飲食店や販売店などで調理・販売する場合、食品衛生法に基づく営業許可を取得した施設において解体が行われた肉を仕入れなければなりません。



8

発行: さいたま市保健所 食品衛生課 市場監視係

Tel:048-662-7575

Fax:048-652-1536

## 冬は特に要注意！

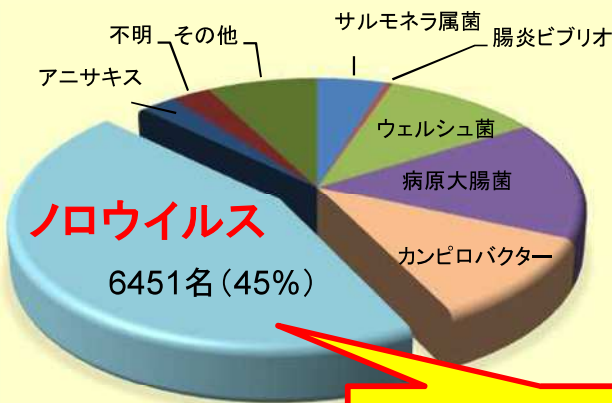
## 流行前からノロウイルス対策を



### ノロウイルス食中毒の発生状況について

病因物質別食中毒患者数（年間）

※平成29年度～令和3年度平均



患者数の約半数はノロウイルス！

ノロウイルスによる食中毒発生件数（月別）

※平成29年度～令和3年度平均



12月～3月に発生件数急増！

厚生労働省食中毒統計より

### ノロウイルスの主な感染経路は？

#### ① 食品⇒ヒト

●ウイルスに汚染された食品（二枚貝等）を、生又は加熱不十分で食べることにより感染

●感染者が調理することで手指等を介して食品を汚染し、その汚染食品を食べることにより感染



#### ② ヒト⇒ヒト

●感染者の糞便や嘔吐物に触れることによる感染

●感染者の手指等に付着したウイルスがドアノブ等の環境を汚染し、その汚染箇所に接触することによる感染

●家庭や施設内等での飛沫等による感染



## ノロウイルス予防のポイント

### ★ 作業前の手洗い

- ・ 汚れの残りやすいところは念入りに洗いましょう

指先、指の間、爪の間  
親指周り、手首、手の甲

手洗いは、  
2度洗いが効果的  
だよ!!



### ★ 健康管理

- ・ 作業開始前に 健康状態を確認し、責任者に報告する
- ・ 症状があるときは、調理に従事しない、させない



### ★ 食品の十分な加熱

- ・ 汚染の恐れのある二枚貝などの食品は  
中心部まで85℃～90℃で90秒以上の加熱調理



### ★ 調理器具の消毒

- ・ 次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)での消毒
- ・ 洗剤等で十分に洗浄し、熱湯(85℃以上)で1分以上加熱



## 塩素消毒液の作り方と使用方法

※塩素濃度5～6%の漂白剤を使用する場合

塩素系漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム）を水で薄めて「塩素消毒液」を作る方法  
\*ペットボトルのキャップは1杯で約5mL入ります

①調理器具や食器、ドアノブ等の日常的な消毒（200ppmの塩素消毒液）

→漂白剤10mL（キャップ約2杯）+水3L



②嘔吐物などの処理（1000ppmの塩素消毒液）

→漂白剤50mL（キャップ約10杯）+水3L



10

発行：さいたま市保健所 食品衛生課 市場監視係

Tel:048-662-7575

Fax:048-652-1536

令和6年1月  
市場衛生年報 令和4年度

編集・発行：さいたま市保健所  
食品衛生課市場監視係

〒331-0811

さいたま市北区吉野町 2-226-1

TEL : 048 (662) 7575

FAX : 048 (652) 1536





さいたま市