令和３年６月１７日
川　　　口　　　市

令和２年度川口市食品衛生監視指導計画実施結果

食品等の安全性の確保と食品衛生に関する正しい知識の普及を目的とし、食品衛生法第 24 条に基づき策定した「令和２年度川口市食品衛生監視指導計画」の実施結果を下記のとおり取りまとめましたので公表します。

記

1　適用区域及び適用期間

(1)　適用区域

川口市内全域

(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

2　監視指導に関する事項

(1)　監視件数

	件　数
総監視件数	2,339 件
食品営業施設に係る計画監視(再掲)	1,575 件(施設数:1,333 施設)
苦情等による施設調査時の監視(再掲)	553 件
と畜場等※に係る監視(再掲)	211 件

※と畜場、認定小規模食鳥処理場、届出食肉販売業施設

(2)　一斉監視実施状況

一斉監視	実施期間	監視件数
1　夏期食中毒予防対策月間	7 月～8 月	515 件
2　食肉衛生月間	7 月～8 月	36 件
3　年末一斉取締り月間	11 月～12 月	400 件

3　食品等検査実施状況

(1)　収去による食品検査

ア　食品の種類ごとの検体数

検査を行った食品の種類	国産	輸入	違反等件数	
魚介類（加工品含む）	4	0	0	
肉類	10	0	0	
牛乳・乳製品（アイスクリーム類を含む）	0	0	0	
水・清涼飲料水	4	1	0	
野菜・果実	0	7	0	
弁当・そうざい	29	0	1	※１）
菓子類	9	5	0	
めん類	0	0	0	
漬物	0	0	0	
生あん	0	0	0	
その他加工食品	8	1	0	
合　計	64	14	1	

イ　検査内容ごとの検体数

検査内容	国産	輸入	違反等件数	
微生物検査	33	0	1	※１）
食品添加物	14	6	0	
残留農薬	0	7	0	
動物用医薬品	10	0	0	
アレルギー物質	0	0	0	
その他の理化学検査	7	1	0	
合　計	64	14	1	

※１）川口市微生物検査指導基準に不適合であったため、施設調査のうえ、設備の洗浄・消毒の徹底のほか、製造工程等の衛生指導を行いました。

(2)　現場簡易検査

検査項目	実施数	不適件数	
ATP ふき取り検査	361	165	※２）
残留塩素検査	51	0	
酸価・過酸化物価簡易検査	24	0	
アレルギー物質簡易検査	12	1	※２）

※２）不適項目のあった施設については、その場で洗浄方法等について助言指導を行いました。

(3)　と畜場等の施設ふき取り検査

検査内容	検体数
施設ふき取り検査	314 検体

4　違反・食中毒発生状況

(1)　行政処分

該当する事案はありませんでした。

(2)　食中毒発生状況

該当する事案はありませんでした。

5　食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

(1)　彩の国ハサップ施設

	業種数	業種内訳
新規優良施設	12	菓子製造業(1)，食肉処理業(3),食肉販売業(1),魚肉練り製品製造業(1),食品の冷凍又は冷蔵業(2),ソース類製造業(1),総菜製造業(1),その他の製造業(2)
令和3年3月末 現在(再掲)	35	飲食店営業(2)，菓子製造業(10)，食肉処理業(3),食肉販売業(4)，魚介販売業(2)，魚肉練り製品製造業(2),食品の冷凍又は冷蔵業(4)，ソース類製造業(1)，総菜製造業(4)，つけ物製造業(1),その他の製造業(2)

(2)　当市に申出のあった自主回収

対象品の流通先を管轄する自治体へ情報提供を行い、併せて市ホームページへ掲載しました。

申出日	食品	回収理由
4月15日	洋菓子	消費期限の誤表記
7月21日	調味料	アレルギー表示の欠落
7月28日	調味料	アレルギー表示の欠落

6　普及啓発事業

(1)　出張講座・研修会等

対象	実施回数	参加人数	主な実施内容
食品等事業者	100	493	衛生管理、食中毒予防、HACCP、食品表示、法令改正、他法令に関すること（事業系一般ごみ、下水処理）等
消費者	2	89	食中毒予防、手洗い方法等
計	102	582	

(2)　その他の普及啓発事業

対象	実施回数	実施内容等
広報かわぐち	2回	食中毒の啓発
チラシ・啓発品配布	7回	配布数：939
広報表示板・静止画放映	6回	放映場所：キャスティビジョン、広報表示板、コミュニティビジョン
計	15回	

7　人材の育成及び資質の向上に関する事項

食品衛生事業者及び優良施設の表彰

表彰の種類		表彰数
市長表彰	優良施設	5　施設
	衛生功労者	1　名
	優良従業員	2　名
埼玉県知事表彰	優良施設	2　施設
	衛生功労者	1　名