

平成23年度食品、添加物等の夏期食品一斉取締り等実施結果について

1 夏期一斉取締り

夏期に多発する食中毒等、食品による事故を防止するとともに、積極的に食品衛生を確保することを目的として、県内の食品等事業者に対する一斉監視等を行いました。

(1) 実施期間 7月1日～8月31日

(2) 重点監視指導事項

ア 大量調理施設等に対する監視指導

イ 腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等による食中毒防止対策

ウ アレルギー物質や添加物等の適正表示

エ 生食用食肉を取り扱う施設に対する監視指導及び生食用食肉の適正表示

【立入検査結果】

延べ3,287施設に対して、立入検査を実施しました。

食品衛生法違反の施設数は11施設で、その内訳は、食中毒が2施設、施設基準違反が1施設、添加物やアレルギー物質の不適切な表示等、表示違反が6施設、無許可営業が2施設ありました。これらに対する措置として、食中毒の原因となった施設に対しては衛生的な環境が確保されるまでの間、営業禁止を命じました。施設基準違反については基準に適合するように施設の変更を、表示違反については適切な表示を指導し、食品衛生の確保に努めました。また、無許可営業に対しては、営業の中止及び許可の取得を指導しました。

| 業 種 | | 監視指導 延施設数 | 違反 施設数 | 違反の内容 | | |
|---|---------------------------|--------------|-----------|----------------|---|-------|
| 食 品 衛 生 法 の 許 可 を 要 す る 業 種 | 飲食店営業 | 842 | 2 | 食中毒1件、施設基準違反1件 | | |
| | 菓子製造業 | 117 | | | | |
| | 乳処理業 | 3 | 1 | 表示違反 | | |
| | 乳製品製造業 | 5 | | | | |
| | 集乳業 | 3 | | | | |
| | 魚介類販売業 | 182 | | | | |
| | 魚介類せり売り営業 | 6 | | | | |
| | 魚肉ねり製品製造業 | 2 | | | | |
| | 食品の冷凍または冷蔵業 | 8 | | | | |
| | かん詰またはびん詰食品製造業 | 5 | | | | |
| | 喫茶店営業 | 109 | | | 2 | 無許可営業 |
| | あん類製造業 | 8 | | | | |
| | アイスクリーム類製造業 | 53 | | | | |
| | 乳類販売業 | 215 | | | | |
| | 食肉処理業 | 20 | | | | |
| | 食肉販売業 | 174 | | | | |
| | 食肉製品製造業 | 17 | | | | |
| | 食用油脂製造業 | 1 | | | | |
| | みそ製造業 | 3 | | | | |
| | 醤油製造業 | 2 | | | | |
| ソース類製造業 | 5 | | | | | |
| 酒類製造業 | 3 | | | | | |
| 豆腐製造業 | 11 | | | | | |
| 納豆製造業 | 1 | | | | | |
| めん類製造業 | 24 | | | | | |
| そうざい製造業 | 54 | | | | | |
| 添加物(規格あり)製造業 | 3 | | | | | |
| 清涼飲料水製造業 | 10 | | | | | |
| 小 計 | | 1,886 | 5 | | | |
| 食 品 衛 生 法 の 許 可 を 要 し な い 業 種 | 給食施設 | 59 | 1 | 食中毒 | | |
| | 食品製造業 | 102 | | | | |
| | 野菜果物販売業 | 174 | 1 | 表示違反 | | |
| | そうざい販売業 | 194 | | | | |
| | 菓子販売業 | 185 | | | | |
| | 食品販売業 | 430 | | | 4 | 表示違反 |
| | 添加物の販売業 | 130 | | | | |
| | 器具・容器包装、おもちゃの 製造業又は販売業 | 127 | | | | |
| 小 計 | | 1,401 | 6 | | | |
| 合 計 | | 3,287 | 11 | | | |

【収去検査結果】

食品の検査は、626検体を対象に規格基準等の検査を行いました。その結果、アイスクリーム類・氷菓で大腸菌群陽性の違反が3件、一般細菌数超過の違反が1件発見されました。これらの違反に対しては、製造工程の改善や施設の衛生管理について指導を行い、報告書を徴収しました。

また、夏期に多く発生する傾向のある腸管出血性大腸菌等による食中毒を防止するため、加熱調理を行わずに飲食に供される可能性のある食品を中心に、延べ370検体において腸管出血性大腸菌(O157及びO26:延べ220検体)やサルモネラ属菌(150検体)の検査を行いました。全ての食品で陰性でした。

| 品 目 | 検体数 | | | 違反件数 | 違反の内容 | |
|------------------|-----|----|-----|------|--------------------------------|---|
| | 国産 | 輸入 | 合計 | | | |
| 魚介類 | 20 | | 20 | 4 | 規格基準違反(大腸菌群陽性3件, 一般細菌数超過1件) | |
| 食肉 | 9 | | 9 | | | |
| 食肉製品及び食肉加工品 | 18 | | 18 | | | |
| 卵及びその加工品 | 1 | | 1 | | | |
| 乳 | 97 | | 97 | | | |
| 乳製品及び乳類加工品 | 15 | | 15 | | | |
| アイスクリーム類・氷菓 | 62 | | 62 | | | |
| 菓子類 | 49 | | 49 | | | |
| 生鮮野菜及び果物 | 17 | 2 | 19 | | | |
| 野菜果物乾燥品及び加工品 | 15 | 3 | 18 | | | |
| 漬物 | 28 | | 28 | | | |
| (上記以外の)野菜・果物の加工品 | 5 | 6 | 11 | | | |
| そうざい及びその半製品 | 162 | | 162 | | | |
| 弁当 | 69 | | 69 | | | |
| 清涼飲料水 | 28 | | 28 | | | |
| その他の食品 | 20 | | 20 | | | |
| 合 計 | 615 | 11 | 626 | | | 4 |

2 食品衛生月間

県民が健康で安心な食生活を営むことができるよう、8月を食品衛生月間として、食品等事業者及び消費者に対し、食品衛生思想の普及・啓発を図るとともに、食品の安全性に関する情報提供を行いました。

| 実施事項及び内容 | 実施回数 | 参加人数 | 備考 |
|---------------------------------|------|------|------|
| 1 営業者及び消費者に対する講習会等 | | | |
| (1) 食品等営業者 | 13 | 378 | |
| (2) 給食施設 | 3 | 260 | |
| (3) 消費者 | 1 | 80 | |
| (4) その他の衛生講習会 | 4 | 50 | |
| 2 市町広報紙掲載等の広報活動 (市町広報誌等への掲載) | 11 | | 10市町 |
| 3 食品衛生指導員による巡回指導 | 72 | 444 | |
| 4 その他 | | | |
| (1)巡回指導及び保健所等の窓口におけるパンフレット等の配布 | | | |
| (2)テレビによる広報 | | | |
| (3)メールマガジンによる広報 | | | |
| (4)ホームページによる食中毒予防の啓発 | | | |