平成21年度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) 施設の監視時には、次の内容を重点的な監視指導事項とし、指導を行いました。
 - ア 大量調理施設に対する監視指導
 - イ カンピロバクターや腸管出血性大腸菌等による食中毒防止対策
 - ウ アレルギー表示や添加物の表示等、食品衛生法に定める表示

また、「平成21年度栃木県食品衛生監視指導計画」における重点監視指導事項である食品等事業者の記録の作成及び保存の徹底についても併せて指導を実施しました。

【立入検査結果】

延べ3,768施設に対して、立入検査を実施しました。

食品衛生法違反等の施設数は9施設で、その内訳は製造者の不適切な表示等、表示違反が4施設で最も多く、他には食中毒が3件、異物混入が2件ありました。これらに対する措置としては、食中毒原因施設に対する営業禁止処分の他、始末書の徴収等を行い、食品衛生の確保や適正表示のための改善を指導しました。

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	飲菓乳乳魚魚魚食か喫あア乳食食食乳食み醤ソ酒豆納めそ添清氷食子処製介介肉品ん茶んイ類肉肉肉酸用そ油-類腐豆んう加涼雪店製理品類類ねの詰店類ク販理売品飲脂造造類と造物をでいる。 業業、造売の食品をできまれる。 業業、造売のは、大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大	231 5 12 230 5 2 14 94 9 80 270 9 216 10 3 2 5 1 3 15 3 15 3 15 17 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18	他設致 4 2 2	食中毒3件、表示違反2件 異物混入2件			
	小計	2,162	6				
食品衛生法の許可を	給食施設 食品製造業 野菜果物販売業 そうざい販売業 菓子販売業 食品販売業 添加物の販売業 器具・容器包装、おもちゃの 製造業又は販売業	44 88 168 227 215 531 169 164	3	表示違反4件			
作里	小計	1,606	3				
	合計 3,768 9 1 施設で2件の違反						

【収去検査結果】

食品の検査は、543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・氷菓で表示違反4件及び大腸菌群陽性3件の違反が発見され、適正な表示及び食品衛生の確保のため改善指導を行いました。

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226検体において腸管出血性大腸菌(O157及びO26:延べ268検体)やサルモネラ属菌(206検体)の検査を行いましたが、全ての食品で陰性でした。

なお、腸管出血性大腸菌等の検査は、年間計画における収去品目及び全国における発生状況を勘案し、9月末日まで期間を延長して実施しました。

品目	検査した検体数			違反件数	違反の内容	
m =	国産	輸入	合計	连及计数	進及の内谷	
魚介類	10		10			
魚介類加工品	4	1	5			
食肉	3		3			
食肉製品及び食肉加工品	20	1	21			
卵及びその加工品	9		9			
乳	131		131			
乳製品及び乳類加工品	13		13			
アイスクリーム類・氷菓	71		71	7	表示違反4件、大腸菌群陽性3件	
めん類	7		7			
菓子類	31		31			
(上記以外の)穀類加工品	15	2	17			
生鮮野菜及び果物	7		7			
野菜果物乾燥品及び加工品		6	6			
漬物	21		21			
そうざい及びその半製品	78		78			
弁当	31		31			
冷凍食品		3	3			
その他の食品	79		79			
合 計	530	13	543	7		

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、本年度も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	20	1,348	
(2) 給食施設	3	330	
(3) 消費者	4	71	
(4) その他の衛生講習会	1	28	
2 市町村広報紙掲載等の広報活動	10		9市町
(市町広報誌・新聞への掲載)			1 紙
3 食品衛生指導員による巡回指導	35	284	1,078施設

4 その他

- (1) 講習会、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)食品表示適正化について T V 放送及びメールマガジンにより周知
- (3)自主衛生管理の普及、啓発(とちぎハサップぬりえ等)
- (4)ホームページにより食中毒予防の啓発