

平成17年度夏期食品一斉取締り等実施結果について

【立入検査結果】

飲食店、製造業、集団給食施設等への立入検査を、延べ3,559施設実施しました。

	業 種	調査・監視指導延べ施設数
許可を要する業種	飲食店営業	917
	菓子製造業	123
	乳処理業	9
	特別牛乳さく取処理業	0
	乳製品製造業	16
	集乳業	8
	魚介類販売業	228
	魚介類せり売り営業	10
	魚肉ねり製品製造業	0
	食品の冷凍または冷蔵業	12
	かん詰またはびん詰食品製造業	4
	喫茶店営業	119
	あん類製造業	3
	アイスクリーム類製造業	62
	乳類販売業	245
	食肉処理業	6
	食肉販売業	181
	食肉製品製造業	9
	乳酸菌飲料製造業	1
	食用油脂製造業	0
	マーガリン又はショートニング製造業	0
	みそ製造業	10
	醤油製造業	2
	ソース類製造業	8
	酒類製造業	3
	豆腐製造業	12
	納豆製造業	2
	めん類製造業	41
	そうざい製造業	39
	添加物(規格あり)製造業	5
	食品の放射線照射業	0
	清涼飲料水製造業	26
	冰雪製造業	0
	冰雪販売業	1
	小 計	2,102
許可を要しない業種	学校給食	60
	乳さく取業	6
	食品製造業	71
	野菜果物販売業	187
	そうざい販売業	249
	菓子販売業	169
	食品販売業	484
	添加物(規格なし)の製造業	25
	添加物の販売業	100
	冰雪採取業	20
	器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業	86
	小 計	1,457
	合 計	3,559

## 【収去検査実施結果】

食品等の検査検体数は、601検体でした。そのうち、違反は4検体(規格基準違反)でした。

品 目	輸入	国産	合計(件数)	違反(件数)	違反の内容
魚介類	2	13	15		
魚介類加工品	0	0	0		
食肉	5	5	10		
食肉製品及び食肉加工品	1	30	31		
卵及びその加工品	0	16	16		
乳	0	179	179		
乳製品及び乳類加工品	0	56	56	1	細菌数違反
アイスクリーム類・氷菓	0	53	53	2	大腸菌群陽性2件
穀物	0	0	0		
めん類	0	35	35	1	プロピレングリコール使用基準違反
もち	0	0	0		
菓子類	0	24	24		
(上記以外の)穀類加工品	0	0	0		
生鮮野菜及び果物	2	1	3		
野菜果物乾燥品及び加工品	0	12	12		
豆腐及びその加工品	0	7	7		
漬物	0	24	24		
(上記以外の)野菜・果物の加工品	0	0	0		
そうざい及びその半製品	0	45	45		
弁当	0	22	22		
冷凍食品	0	0	0		
かん詰・びん詰め食品	0	0	0		
清涼飲料水	0	64	64		
酒精飲料	0	5	5		
氷雪	0	0	0		
水	0	0	0		
調味料	0	0	0		
その他の食品	0	0	0		
添加物及びその製剤	0	0	0		
器具及び容器包装	0	0	0		
おもちゃ	0	0	0		
合 計	10	591	601	4	

## 【食品衛生月間実施結果】

実施事項	実施回数	参加延人数	備考(内容等)
営業者及び消費者に対する講習会等	29	2625	食品衛生に関する講習会
臨時食品衛生相談室の開設	11	20	
消費者等参加による懇話会、意見交換会	2	105	食の安全出前講座、消費者と食品業界関係者の意見交換会
営業者及び消費者に対する食品取扱施設の見学会の実施	1	20	
市町村広報紙等による広報活動	5		広報誌(保健センターだよりなど)に掲載 とちぎテレビ:県政ひとくちメモ「手を洗ってバイバイ食中毒!!」 とちぎテレビ:なるほど!とちぎ「家庭で守る食の安全～食中毒を防ごう～」

その他、生活衛生課ホームページ(<http://www.pref.tochigi.jp/shokuhin/>)や、各健康福祉センターのホームページにて食品衛生に関する情報を提供しています。