



## 【収去検査結果】

食品の検査は、682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10件、食肉製品で大腸菌陽性の違反が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、食品衛生の確保に努めました。

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460検体において腸管出血性大腸菌(O157及びO26:延べ278検体)やサルモネラ属菌(182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              | 16  | 2  | 18  | 1<br>10 | 規格基準違反(大腸菌陽性) |
| 魚介類加工品           | 20  |    | 20  |         |               |
| 食肉               | 4   |    | 4   |         |               |
| 食肉製品及び食肉加工品      | 39  | 3  | 42  |         |               |
| 乳                | 140 |    | 140 |         |               |
| 乳製品及び乳類加工品       | 10  |    | 10  |         |               |
| アイスクリーム類・氷菓      | 82  |    | 82  |         |               |
| 穀物               |     | 2  | 2   |         |               |
| めん類              | 27  |    | 27  |         |               |
| 菓子類              | 40  |    | 40  |         |               |
| 生鮮野菜及び果物         | 13  |    | 13  |         |               |
| 野菜果物乾燥品及び加工品     | 16  | 6  | 22  |         |               |
| 漬物               | 20  |    | 20  |         |               |
| (上記以外の)野菜・果物の加工品 | 10  | 7  | 17  |         |               |
| そうざい及びその半製品      | 122 |    | 122 |         |               |
| 弁当               | 76  |    | 76  |         |               |
| 清涼飲料水            | 25  |    | 25  |         |               |
| その他の食品           | 2   |    | 2   |         |               |
| 合 計              | 662 | 20 | 682 |         |               |

## 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                          | 10   | 470  |     |
| (2) 給食施設                            | 1    | 60   |     |
| (3) 消費者                             | 2    | 74   |     |
| (4) その他の衛生講習会                       | 3    | 12   |     |
| 2 市町広報紙掲載等の広報活動<br>(市町広報誌等への掲載)     | 10   |      | 9市町 |
| 3 食品衛生指導員による巡回指導                    | 71   | 419  |     |
| 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) 食品等事業所におけるパンフレットの設置             |      |      |     |
| (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               |      |      |     |

### 3 食肉の適切な取扱等に係る特別取締り

平成22年4月、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(平成2年6月29日法律第70号)に基づく許可を得ずに食鳥処理を行い、当該食鳥肉を原料とした食肉製品等を製造販売していた事件が発覚しました。

この事件を受け、平成22年6月から8月を食肉の適切な取扱い等に係る特別取締り月間とし、原材料肉の適切な管理及び記録の作成等、食肉の適切な取扱いについて重点的な監視指導を行いました。

この結果、食肉処理業、食肉製品製造業等の施設を中心として、関係業種を含めて延べ1,707施設に対して監視指導を行いました。不適切な事例は認められませんでした。

| 業 種           | 監視指導<br>延施設数 | 管理不適切<br>施設数 | 備 考       |
|---------------|--------------|--------------|-----------|
| 飲食店営業         | 1,162        |              |           |
| 食肉処理業         | 52           |              |           |
| 食肉販売業         | 348          |              |           |
| 食肉製品製造業       | 25           |              |           |
| 給食施設(許可不要)    | 104          |              |           |
| その他の許可を要しない業種 | 16           |              | 養鶏場、半製品製造 |
| 合 計           | 1,707        | 0            |           |