

平成24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、カンピロバクター、*Kudoa septempunctata*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3,600施設に対して、立入検査を実施しました。

食品衛生法等の違反施設数は13施設で、その内訳は、食中毒が3施設、製造基準違反が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8施設、無許可営業が1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。製造基準違反については基準に適合するよう指導し、表示違反については適切な表示を指導し、食品衛生の確保を図りました。また、無許可営業に対しては、営業の中止を指導しました。特に、スポーツ大会において多くの患者が発生した食中毒に際しては、大量調理施設に対する監視指導を強化しました。また、イベント主催者を通し、参加者に対する弁当等の衛生管理に関する普及啓発の徹底を図りました。

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	905	4	食中毒3件、規格基準違反1件	
	菓子製造業	169			
	乳処理業	15			
	乳製品製造業	21			
	集乳業	4			
	魚介類販売業	197			
	魚介類せり売り営業	6			
	魚肉ねり製品製造業	1			
	食品の冷凍または冷蔵業	7			
	かん詰またはびん詰食品製造業	20			1
	喫茶店営業	96			
	あん類製造業	7			
	アイスクリーム類製造業	77			
	乳類販売業	223			
	食肉処理業	4			
	食肉販売業	190			
	食肉製品製造業	10			
	乳酸菌飲料製造業	11			
	食用油脂製造業	2			
	みそ製造業	6			
	醤油製造業	2			
	ソース類製造業	4			
	酒類製造業	5			
豆腐製造業	18				
めん類製造業	18				
そうざい製造業	50				
添加物(規格あり)製造業	3				
清涼飲料水製造業	26				
氷雪製造業	1				
小 計		2,098	5		
食 品 衛 生 法 の 許 可 を 要 し な い 業 種	給食施設	56	8	表示違反	
	食品製造業	149			
	野菜果物販売業	179			
	そうざい販売業	208			
	菓子販売業	219			
	食品販売業	434			
	添加物の販売業	132			
	器具・容器包装、おもちゃの 製造業又は販売業	125			
小 計		1,502	8		
合 計		3,600	13		

【収去検査結果】

食品の検査は、638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2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、かん詰め・びん詰め食品で残留農薬基準値超過が1件発見された際は、販売者に対して製品の自主回収を指導しました。

品 目	検体数			違反件数	違反の内容		
	国産	輸入	合計				
魚介類	17	4	21	2	規格基準違反(大腸菌群陽性2件)		
食肉製品及び食肉加工品	20	0	20				
乳	114	0	114				
乳製品及び乳類加工品	30	0	30				
アイスクリーム類・氷菓	53	0	53				
めん類	7	0	7				
菓子類	46	0	46				
(上記以外の)穀類加工品	9	0	9				
生鮮野菜及び果物	9	7	16				
野菜果物乾燥品及び加工品	32	2	34				
漬物	19	0	19				
(上記以外の)野菜・果物の加工品	13	0	13				
そうざい及びその半製品	154	0	154				
弁当	12	0	12				
冷凍食品	0	4	4				
かん詰め・びん詰め食品	0	4	4			1	残留農薬基準値超過1件
清涼飲料水	28	0	28				
水	3	0	3				
その他の食品	48	3	51				
合 計	614	24	638				

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	11	465	
(2) 給食施設	6	428	
(3) 消費者	1	30	
(4) その他の衛生講習会	4	99	
2 広報紙掲載による広報活動 (市町等広報誌への掲載)	15		
3 食品衛生指導員による巡回指導	69	339	
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			
(5)農務、消費者行政部局との合同表示監視			