

# 平成 30(2018)年度食品、添加物等の夏期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、県内の食品等営業者に対する一斉監視等を行いました。

(1) 実施機関 平成 30(2018)年 7 月 1 日～8 月 31 日

(2) 重点監視指導事項

- ア カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等による食中毒防止対策
- イ 食品等事業者へ HACCP に基づく衛生管理の導入を推進するための普及啓発
- ウ 食肉等を取り扱う施設等に対する監視指導
- エ 期限表示、アレルゲン等に関する表示に係る監視指導

### 【立入検査結果】

延べ 3,419 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は、ありませんでした。

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	874		
	菓子製造業	150		
	乳処理業	13		
	乳製品製造業	14		
	集乳業	4		
	魚介類販売業	190		
	魚介類せり売り営業	4		
	魚肉ねり製品製造業	1		
	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	15		
	喫茶店営業	112		
	あん類製造業	7		
	アイスクリーム類製造業	55		
	乳類販売業	230		
	食肉処理業	10		
	食肉販売業	188		
	食肉製品製造業	13		
	乳酸菌飲料製造業	8		
	食用油脂製造業	2		
	みそ製造業	6		
	醤油製造業	1		
	ソース類製造業	7		
	酒類製造業	3		
豆腐製造業	2			
めん類製造業	25			
そうざい製造業	62			
添加物(規格あり)製造業	3			
清涼飲料水製造業	12			
小 計		2,023	0	
食 品 衛 生 法 の 許 可 を 要 し な い 業 種	給食施設	19		
	食品製造業	194		
	野菜果物販売業	159		
	そうざい販売業	192		
	菓子販売業	197		
	食品販売業	417		
	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	86		
	小 計		1,396	0
合 計		3,419	0	

**【収去検査結果】**

食品の検査は、551 検体を対象に規格基準等の検査を行いました。  
検査の結果、違反は 4 件（規格基準違反及び第6条第3項違反）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	19	3	22		
食肉製品及び食肉加工品	12		12		
卵及びその加工品	13		13		
乳	121		121	1	細菌数超過(規格基準違反)
乳製品及び乳類加工品	15		15		
アイスクリーム類・氷菓	37		37	2	一般細菌数超過(規格基準違反)
めん類	33		33		
菓子類	45		45		
生鮮野菜及び果物	12		12		
野菜果物乾燥品及び加工品	15		15		
漬物	79	4	83	1	腸管出血性大腸菌陽性(第6条第3項違反)
(上記以外の)野菜・果物の加工品	9	3	12		
そうざい及びその半製品	80		80		
弁当	29		29		
調味料	1	1	2		
その他の食品	20		20		
合 計	540	11	551	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	7	339	
(2) 給食施設	2	103	
(3) 消費者	0	0	
(4) その他の衛生講習会	2	70	
2 広報紙掲載による広報活動 (市町等広報誌への掲載)	321		
3 食品衛生指導員による巡回指導	1,619	501	
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)ポスターの掲示			
(3)ホームページによる食中毒予防の啓発			
(4)啓発資料の作成、掲示			
(4)県庁舎エレベーター内液晶モニターにおける広報			
(5)食品表示合同監視			