

令和元年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施結果について

1 実施期間

令和元年7月1日（月）～令和元年7月31日（水）

2 実施内容

(1) HACCPによる衛生管理の普及

飲食店営業42設、菓子製造業3施設、そうざい製造業1施設に対し、「HACCPを用いた衛生管理についての自主点検票及び確認票について」の自主点検票を用いて、点検を実施させ、導入に向けての指導助言を行った。

(2) 生食用もしくは加熱不十分な食鳥肉を提供する施設の監視指導

① 生食用もしくは加熱不十分な食鳥肉を提供する施設（焼鳥屋、居酒屋等）27施設に対して、リーフレットや本市で実施した鶏肉の検査結果等を用いてカンピロバクター食中毒の危険性を周知するとともに、提供及び販売をしないように指導した。

② 食肉処理事業者、卸売業者、鶏肉を取扱う食肉販売事業者に対してリーフレットを配布し、加熱用である旨の表示等を行うことを推奨し、飲食店等に確実に情報を伝達するよう指導した。

また、鶏肉の卸売業者等で構成する関係団体の協力を得て、組合加入者及び取引事業者に対してリーフレットを配布し、周知を図った。

(3) 大量調理施設の監視指導

大量調理施設5施設に対し、前回の立入・指導事項の改善状況の確認を行うとともに、大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づく記録、衛生管理の点検を行った。

(4) 催事等で生ものを提供する団体への指導

夏祭り等のイベントできゅうりの浅漬けや生野菜等を提供しようとする出店者に対しては、食中毒のリスクについて説明し提供を控えるよう指導した。

(5) 生食用食肉等を取扱う施設への監視指導

① 主として肉類を提供する飲食店営業（焼き肉、居酒屋等）24施設に対し、牛肝臓及び豚肉、豚肝臓の生食用（中心部まで加熱されていないものを含む）としての販売・提供の禁止及び飲食に供する際に中心部まで十分な加熱を要すること等の周知徹底を行った。焼き鳥店1施設で加熱不十分な状態で鶏肉を提供していたため、提供を控えるよう指導した。

② 飲食店営業、食肉処理業、食肉販売業、そうざい製造業等を対象に、施設立入時に食肉の適正な取扱い及び提供方法、手洗いの励行等によるサルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等食中毒対策の指導を行った。

《サルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌の食中毒対策に係る指導施設数》

	飲食店 営業	食肉 販売業	食肉 処理業	そうざい 製造業	不要許可 業種	合計
サルモネラ	41	2	1	3	1	48
カンピロバクター	43	2	1	1	0	47
腸管出血性大腸菌	41	2	1	3	1	48

(6) 魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設の監視指導

魚介類販売業、飲食店営業、そうざい製造業、魚介類せり売り業等を対象に、施設立入時に適正な温度管理、器具の使い分け等による腸炎ビブリオ食中毒対策及び虫体の除去の徹底、加熱や冷凍等によるアニサキス食中毒対策の指導を行った。また、生食用生鮮魚介類の成分規格、加工基準、保存基準の遵守徹底の指導を行った。

《腸炎ビブリオ、アニサキスの食中毒対策に係る指導施設数》

魚介類 販売業	飲食店営業	そうざい 製造業	魚介類 せり売り業	不要許可 業種	合計
11	44	3	2	1	61

(7) 食肉及び食鳥肉を取扱う施設への監視指導

牛枝肉の汚染実態調査を実施した。

また、認定小規模食鳥処理施設1施設に対し監視指導を行うとともに、食鳥肉の残留抗菌性物質の検査を実施した。

	検体数	陽性検体
枝肉（腸管出血性大腸菌）	6	0
食鳥肉（残留抗菌性物質）	1	0

(8) 消費者への食中毒予防の啓発指導

- ① 特に食肉及び加熱が必要な食品の十分な加熱や手指の洗浄について、リーフレットの配布及び市ホームページへの掲載により注意喚起を行った。
- ② 市政ラジオ（レディオモモ）において、「夏の食中毒予防について」との題目で啓発を行った。
- ③ 管内の食品等事業者5件1,120名に対し、講習会を実施し食中毒予防の啓発を行った。

(9) 収去検査

飲食店営業2施設、食品販売業1施設、魚介類販売業4施設、魚肉ねり製品製造業1施設、野菜・果物販売業3施設において収去を実施した結果、85検体は成分規格等に全て適合していた。

(10) 食品表示法第6条第8項に規定する事項（衛生事項に限る）の遵守事項

清涼飲料水及び酒類15検体、生鮮魚介類2検体についてアレルギー、食品添加物や消費期限等の衛生事項の確認を行ったところ、全て適切に表示されていた。