

平成27年度食品、添加物等の夏期一斉取締り実施結果について

県は、夏期における食中毒の発生を未然に防止する等食品の安全を確保するため、平成27年度岩手県食品衛生監視指導計画に基づき、県内の飲食店や食品製造施設等に対する一斉の監視指導を実施しましたので、その概要をお知らせします。

【事業の概要】

- 実施期間：平成 27年7月1日（水）～7月 31 日（金）
- 重点事項
 - ・ 重点監視施設：大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館及び学校、病院等）、広域流通食品等を製造及び販売する施設、浅漬等の製造を行う施設、魚介類及びその加工品の製造、処理及び販売する施設、生食用食肉等を取り扱う施設、結着等の加工処理を行った食肉を取り扱う施設、と畜場・食鳥処理場及び食肉処理施設、食用油脂を製造する施設並びにエキス、ゼラチン及びその他の牛骨由来食品等を製造する施設
 - ・ 食中毒防止に係る事業者への指導、消費者等への注意喚起
 - ・ 食品等の表示、保存状況等に係る検査及び収去試験
 - ・ 腸管出血性大腸菌の汚染実態調査
 - ・ 食肉の生食等による食中毒発生防止対策の監視及び指導
 - ・ 麻痺性貝毒による食中毒発生防止対策の監視及び指導

【実施結果の概要】

- 施設監視指導状況
 - ・ 重点監視施設を中心に、食品関係施設 3,749 施設（要許可施設 1,996 件、不要許可施設 1,753 件）に立ち入りし、監視指導を実施しました。
 - ・ 要許可施設においては、1件の違反（食品衛生法第6条違反）があり、指導を行いました。不要許可施設において、違反は発見されませんでした。
 - ・ 食肉の生食等による食中毒発生防止対策として、飲食店営業（焼肉店等の主として食肉を提供する施設）、食肉処理業及び食肉販売業等の監視・指導を徹底しました。
- 収去（抜取）検査結果
 - ・ 食品の収去検査（抜取検査）は、市場、販売店、製造業等から収去した 103 検体について実施し、その結果、規格基準違反は発見されませんでした。衛生規範に不適合のものが2件発見され、指導を行いました。
 - ・ 漬物 10 検体について腸管出血性大腸菌 O157 の検査を行いました。検出されませんでした。
- 消費者等への啓発
 - ・ 食中毒予防のリーフレットを4万部、腸管出血性大腸菌食中毒予防リーフレットを1万部、カンピロバクター食中毒予防リーフレット1万部作成し、消費者等に対する正しい知識の普及啓発を実施しました。