

**平成 24 年度食品、添加物等の年末一斉取締り実施結果について**

県は、食品の流通量が増加する年末において食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図るため、平成 24 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 24 年 12 月 3 日（月）～28 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、旅館等）、広域流通食品等を製造及び販売する施設（「食品衛生法第 3 条第 2 項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」（平成 15 年 8 月 29 日付け食安発第 0829001 号別添）の第 3 の 1 の注 3 に規定する、中小規模の事業者を除く者）、浅漬等の製造を行う施設（加熱せずに喫食するカット野菜及びカット果物を加工する施設を含む）、生食用食肉を取扱う施設、魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設、卵及びその加工品を製造、調理及び販売する施設、乳を処理する施設、食肉を処理又は販売する施設並びにと畜場及び食鳥処理場、食用油脂を製造する施設及びエキス、ゼラチン及びその他の牛骨由来食品等を製造する施設、野菜・果物等を取り扱う店舗、「いわゆる健康食品」を製造、販売する施設
  - ・ 食中毒防止に係る事業者への指導及び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

**【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 2,673 施設（要許可施設 1,426 件、不要許可施設 1,247 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、4 件の違反を発見（内訳：管理運営基準違反 2 件、その他 2 件）し、指導を行いました。不要許可施設においては、2 件の違反を発見（内訳：その他 2 件）し、指導を行いました。
  - ・ 牛せき柱の取扱施設（県内 2 施設、食肉処理業）の立入調査し、適正処理を確認しました。
- **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 77 検体（国産品 73 検体、輸入品 4 検体）について実施しました。
  - ・ 県産野菜 1 検体について残留農薬の基準違反が発見されました。
- **消費者等への啓発**
  - ・ ノロウイルスリーフレットを 15,000 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。