

令和7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、令和7（2025）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：令和7年12月1日（月）～12月26日（金）
- 重点事項
 - ・ 重点監視施設
 - ①冬期に食中毒の原因施設となる頻度が高い施設
飲食店営業（集団給食施設等を含む）
 - ②年間を通して食中毒の原因となる頻度が高い施設等
 - ア 魚介類を処理若しくは販売又は魚介類を原材料とした製品を製造若しくは加工する施設
 - イ 鶏肉を飲食店営業者に販売する施設（食鳥処理業者、卸売業者等）
 - ウ 生食用又は加熱不十分な食肉を提供している施設
 - ③その他監視指導が必要となる施設等
 - ア 野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設
 - イ かきを取り扱う施設
 - ウ フグを取り扱う施設
 - ・ 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
 - ・ 食品等の表示に係る監視指導（アレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等。）及び表示に係る制度改正等を踏まえた周知啓発
 - ・ 立入検査及び収去検査

【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1,475施設（許可営業施設748件、届出営業施設727件）に立ち入りし、監視指導を実施しました。
 - ・ 本期間中において、食品衛生法・食品表示法違反は確認されませんでした。
- 表示収去（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59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。
- 消費者等への啓発
 - ・ ノロウイルスフリーレットを12,000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。