

令和8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、令和8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

下記の表のとおりとしました。

ただし、収去検査については、令和8年6月22日（月）から各実施期間の終了日まで実施しました。

実施期間	関係省庁
令和8年7月1日（水）～8月31日（月）	厚生労働省
令和8年7月1日（水）～7月31日（金）	消費者庁

● 重点事項

【厚労省】

- 年間を通じて食中毒の原因施設となる頻度が高い施設
 - 生食用又は加熱不十分な食肉を提供している施設
 - 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）
 - 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
- 夏期に食中毒の原因施設となる頻度が高い施設等
 - 大量調理施設等
 - 井戸水、湧き水等を飲用に適する水として使用する施設
- その他、近年の食中毒の発生状況を踏まえて監視が必要となる施設等
 - 野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設
 - 乳を処理する施設
- 1から3まで及び小規模な飲食店等の施設
- 食中毒が発生した施設

【消費者庁】

- 食品リコール（自主回収）に係る主な発生原因を踏まえた注意喚起
- 外国人向け輸入食材店で販売されている食品表示の適正化等の推進
- 特定原材料及び特定原材料に準ずるものの取扱い
- 原産地及び原料原産地名表示の適正化
- カンピロバクター食中毒対策の推進

【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、消費者庁及び厚生労働省がそれぞれ定める実施期間において、厚生労働省関係 1,139 施設については食肉を取り扱う施設をはじめとして、消費者庁関係 438 施設については食品表示を中心に、監視指導を実施

しました。

- ・ 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）、ジビエを取り扱う施設の監視・指導を徹底しました。
- ・ その他、HACCP に沿った衛生管理についても指導を行いました。

● 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。
- ・ このうち、そうざいについては腸管出血性大腸菌の検査も行いましたが、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約2万3千部作成し、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。