

令和2年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施結果について

1 実施期間

令和2年11月27日（金）～令和2年12月28日（月）

2 実施内容

(1) 監視指導件数

許可が必要な業種610件、許可を必要としない業種76件について、監視指導を行った。

(2) ノロウイルス食中毒予防啓発

冬場はノロウイルス食中毒が多く発生する傾向があることから、ノロウイルス食中毒予防啓発パンフレットを用いて予防のための手洗い励行、健康点検を行うよう啓発指導を行った。

〈ノロウイルスの啓発指導数〉

業種	指導件数	業種	指導件数
飲食店営業	362	食肉製品製造業	1
喫茶店営業	11	そうざい製造業	17
菓子製造業	20	魚介類販売業	85
あん類製造業	1	魚介類せり売り業	4
アイスクリーム類製造業	2	食品の冷凍又は冷蔵業	4
乳類販売業	27	清涼飲料水製造業	1
食肉処理業	6	冰雪製造業	1
食肉販売業	41	めん類製造業	1
		合計	584

(3) 大量調理施設の監視指導

私立認可保育園及び私立認定こども園95施設に対し、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく自主点検票の提出を求め、それに基づき、調理従事者の健康状態の把握や手洗いの徹底等ノロウイルス食中毒対策等に必要な指導を電話にて行った。

また、社会福祉施設135施設に対し、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく自主点検票及びノロウイルス食中毒予防啓発パンフレットを送付し、衛生管理を促した。

(4) 食肉等を取り扱う施設の監視指導

カンピロバクター等の食中毒対策として焼鳥屋や居酒屋等の飲食店16施設に対し、食鳥肉（内臓を含む）の生食用（刺身）もしくは加熱不十分な状態（タタキ、炙り等）での提供および販売の危険性について、リーフレットを用いて指導を行った。そのうち、未加熱又は加熱不十分な鶏肉等を含む食肉の提供をしていた飲食店営業1施設に対し、提供を控えるよう指導した。

腸管出血性大腸菌については、牛枝肉の汚染実態調査を実施した。

認定小規模食鳥処理施設1施設に対し、監視指導を行い、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）	2	0

野生鳥獣を処理している食肉処理業5施設に対し、野生鳥獣肉衛生管理ガイドラインに沿った管理を行っているかの確認し、必要な指導を行った。

(5) HACCPによる衛生管理の普及

令和2年度12月継続対象施設118施設に対し、HACCPによる衛生管理（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を含む）の導入のため、各業界団体が作成した手引書を活用して指導助言を行った。すでに導入済みの施設については記録類の点検、確認を行った。

中央卸売市場の魚介類せり売り営業施設に対しても同様に業界団体が作成した手引書を活用して指導助言を行った。

要許可業種のうち製造業に該当する許可施設（管内に施設のないマーガリン又はショートニング製造業及び納豆製造業を除く）、冰雪販売業、食肉処理業、食品の冷凍又は冷蔵業、乳処理業に該当する施設747施設については手引書を郵送することで制度の周知を行った。

(6) 中央卸売市場の監視指導

中央卸売市場内の魚介類せり売り業者、魚介類販売業者、農産物等販売者及び飲食店業者等に対し、魚介類、農産物等の衛生的な取扱いについて、早朝監視や食品の検査も含めた監視指導を行った。

農産物に関しては収去により残留農薬の検査を10検体行ったが基準値を超えるようなものは無かった。

(7) 新型コロナウイルス感染症への対応指導

実施期間中の新規・継続対象施設、もしくは苦情等で立入を行った飲食店営業施設358施設に対し、新型コロナウイルス感染症予防のためのガイドラインを活用し、周知を行った。

また、新型コロナウイルス感染症拡大を受けてテイクアウトや宅配を行う施設58施設に対し、チラシを活用して監視指導を行った。

(8) 消費者への食中毒予防の啓発指導

市政ラジオ（レディオモモ）において「冬の食中毒予防について」と題してノロウイルス食中毒に対する啓発を行った。（令和2年12月15日 放送）

食品等事業者に対し、講習会等を実施し、ノロウイルスやカンピロバクター等の食中毒発生防止についての啓発を行った。（1件 112名）

(9) 食品等の適切な表示の指導

市内食品関連事業者に対し、新基準への移行が円滑に行われるよう（1）～（6）の指導に際し、衛生事項に関する表示の監視指導を行った。

特にアレルギーについては特定原材料に限らず、特定原材料に準ずるアレルギーについても積極的に表示を行うよう指導を行った。

期間中、消費期限誤表示により商品自主回収を行った1施設に対し、再発防止のための指導を行った。また、他自治体から情報回付のあった、不適切表示を行っていた1施設に対し、アレルギーと添加物の適切な表示について指導を行った。