

平成 29 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 29 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 29 年 12 月 1 日（金）～28 日（木）

- **重点事項**
 - ・ 重点監視施設
 - (1) 大量調理施設（弁当屋・仕出し屋、旅館、学校、病院等）
 - (2) 生食用食肉を取扱う施設
 - (3) 結着等の加工処理を行った食肉を取扱う施設
 - (4) と畜場、食鳥処理場及び食肉処理施設
 - (5) 魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設
 - ・ 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 3,309 施設（要許可施設 1,846 件、不要許可施設 1,463 件）に立ち入りし、監視指導を実施しました。
 - ・ 要許可施設、不要許可施設全てにおいて、違反は発見されませんでした。

- **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 84 検体（国産品 84 検体、輸入品 0 検体）について実施しました。

- **消費者等への啓発**
 - ・ ノロウイルスリーフレットを 15,300 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。