

令和2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2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の実施を予定していましたが、新型コロナウイルス感染症の流行状況に鑑み、保健所の業務体制確保の取組を継続するため、本年度の実施を見送りました。

なお、収去検査と消費者への普及啓発を行いましたので、その概要をお知らせします。

【事業の概要】

- 実施期間：令和2年6月22日（月）～7月31日（金）

【実施結果の概要】

- 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126検体（国産品117検体、輸入品9検体）について実施し、その結果、規格基準違反はありませんでしたが、「弁当及びそうざいの衛生規範」に不適合であったもの（国内製造）が1件（生菌数超過）ありました。
 - ・ そうざい42検体について腸管出血性大腸菌の検査を行いました。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3万8千部、腸管出血性大腸菌食中毒予防リーフレットを1万部、カンピロバクター食中毒予防リーフレット1万部作成し、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。