

令和4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4（2022）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4年12月1日（水）～12月31日（金）
- 重点事項
 - ・ 重点監視施設
 - (1) 大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、集団給食施設等）
 - (2) 生食用食肉又は加熱不十分な食肉を取扱う施設
 - (3) 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）
 - (4) 野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設
 - (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、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。その他、遺伝子組換えに関する新しい任意表示制度への切り替え等。）
 - ・ 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1,250施設（許可営業施設645件、届出営業施設605件）に立ち入りし、監視指導を実施しました。
 - ・ 許可営業施設においては、1件の違反（食品衛生法第12条違反）があり、営業禁止命令を行いました。また、再発防止等に向けた改善指導を行いました。
 - ・ 届出営業施設において、違反は発見されませんでした。
- 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57検体（国産品36検体、輸入品21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
 - ・ ノロウイルスリーフレットを16,700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。