

## 令和7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7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7年6月16日(月)～7月31日(木)
- 重点事項
  - ・ 重点監視施設：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、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、大量調理施設(弁当屋、仕出し屋、集団給食施設等)、乳を処理する施設、他の都道府県にまたがって広域的に流通する弁当の製造施設、いわゆる「健康食品」の製造施設及び野生鳥獣肉(ジビエ)の取扱施設等
  - ・ 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)
  - ・ 収去検査(腸管出血性大腸菌の汚染実態調査を含む)
  - ・ 食肉の生食等による食中毒発生防止対策の監視及び指導

### 【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1,938施設(許可営業施設925件、届出営業施設1,013件)に立ち入りし、監視指導を実施しました。
  - ・ 加熱不十分な食肉を提供し、食中毒を発生させた施設について、食品衛生法に基づく営業停止処分及び再発防止に向けた指導を行いました。
  - ・ その他、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)、食肉処理業及び食肉販売業等の監視・指導を徹底しました。
- 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71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。
  - ・ うち、そうざい42検体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、カンピロバクター食中毒予防リーフレットを約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。