

## 令和元年度年末食品一斉取締りの実施結果

2019年度岡山市食品衛生監視指導計画に基づき、年末食品一斉取締りを実施しましたので、その結果を以下のとおり公表します。

### 1 実施時期

令和元年12月2日（月）～12月27日（金）

### 2 重点監視指導事項

#### （1）HACCPによる衛生管理の普及

HACCPに沿った衛生管理の制度化に向けて、飲食店営業37施設、菓子製造業3施設、アイスクリーム製造業1施設、清涼飲料水製造業1施設、ソース類製造業1施設、そうざい製造業1施設、喫茶店営業1施設及び認定小規模食鳥処理施設1施設に対して、衛生管理計画の作成及び記録の保存を推進し、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の活用も含め、指導助言を行った。

また、一般飲食店や小規模事業者に対しても、パンフレットを配布し、一般衛生管理の重要性を指導した。

#### （2）ノロウイルス等の食中毒発生防止

##### 【大量調理施設】

社会福祉施設及び病院の給食施設を含む大量調理施設等33施設に対し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき、調理従事者の健康状態の把握、手洗いの徹底、特に手指の触れやすい場所及び調理器具の洗浄・消毒等について監視指導を行った。高齢者等に食事を提供する社会福祉施設等においては、野菜を加熱せずに提供する場合にあっては次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌を徹底するよう指導を行った。

##### 【普及啓発】

- 食品等事業者や一般消費者に対し、講習会等を実施しノロウイルス等の食中毒発生防止についての啓発を行った。（2件 96名）
- 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」との題目で啓発を行った。（12月17日放送）

- 市政テレビ（Oniビジョン）において、「ノロウイルスによる食中毒予防について」と題して啓発を行った。

《ノロウイルスの啓発指導施設数》

| 業 種       | 指導件数 | 業 種       | 指導件数 |
|-----------|------|-----------|------|
| 飲食店営業     | 115  | 食肉販売業     | 1    |
| 菓子製造業     | 15   | そうざい製造業   | 2    |
| 魚介類販売業    | 9    | 食肉処理業     | 1    |
| 魚介類せり売り営業 | 0    | アイスクリーム類製 | 0    |
| 喫茶店営業     | 4    | 不要許可業種※   | 0    |
| 乳類販売業     | 8    | 合計        | 155  |

※ 野菜・果物販売業、そうざい販売業、菓子販売業、容器包装・食品販売業

（３）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、農産物等販売業者及び飲食店営業者等に対し、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。

（４）食品販売店の監視指導

年末年始にかけて大勢の人が訪れる神社等に隣接する食品関係等事業者及び利用者が多く見込まれる食品販売施設、飲食店営業者に対し、食品の衛生的な取扱いについて監視指導を行った。

（５）食品製造施設の監視指導

年末にかけて広域、大量に流通する食品の製造を行う施設17施設に対し、製造施設内の衛生管理及び原材料の使用状況の監視指導を行った。

（６）食肉等を取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に対し、鶏肉、豚レバー等を含む食肉を非加熱又は加熱不十分で提供することを自粛するよう、指導を行った。

また、焼き肉店を中心とした生食用及び加熱不十分な食肉を取り扱

う施設に対し、牛肝臓、豚肉及び豚内臓の生食用としての提供の禁止及び飲食に供する際には中心部まで十分に加熱するよう、監視指導を行った。

《生食用食肉を取り扱う施設に対する指導件数》

| 業 種      | 飲食店<br>営業 | 食肉<br>処理業 | 食肉<br>販売業 | その他 | 合 計 |
|----------|-----------|-----------|-----------|-----|-----|
| カンピロバクター | 46        | 0         | 1         | 2   | 49  |
| 腸管出血性大腸菌 | 35        | 0         | 1         | 2   | 38  |

(7) 消費者への食中毒予防の啓発指導

腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、カンピロバクター等による食中毒については、消費者の認知状況の向上のため、漬け込み肉、結着肉及び挽肉調理品等の中心部まで加熱して喫食する食品については、十分な加熱を行うよう周知を行った。

また、テレビ、広報誌及びホームページ等において、食中毒の発生防止の啓発を実施した。

(8) 食品等の適切な表示の指導

市内食品関連事業者に対し、衛生事項に関する表示の監視指導を行った。

【アレルギー表示】

特定原材料に準ずるアレルギーに「アーモンド」が追加となったため、表示する際は注意するよう指導を行った。

【ゲノム編集技術応用食品】

「ゲノム編集技術応用食品等の取扱いに関する留意事項について」及び「食品表示基準Q&A」を参考に啓発を行った。

【個人売買における要冷蔵食品の常温配送】

食中毒発生防止の観点から、パンフレットを受付窓口に設置し、一般消費者等への注意喚起を行った。