

令和3年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施結果

令和3年度岡山市食品衛生監視指導計画に基づき、年末一斉取締りを実施しました。その結果は次のとおりです。

1 実施期間

令和3年11月22日（月）～令和3年12月28日（火）

2 監視指導件数

許可が必要な業種508件、届出が必要な業種140件に対し、監視指導を行った。

3 重点監視指導事項

(1) HACCPによる衛生管理の普及

令和3年度12月に営業許可更新を迎えた132施設に対し、HACCPに沿った衛生管理の導入状況を確認し、各業界団体が作成した手引き書を活用して指導助言を行った。

(2) ノロウイルスによる食中毒発生防止

冬場はノロウイルス食中毒が多く発生する傾向があることから、飲食店などに監視指導を行う際にはノロウイルス食中毒予防啓発パンフレットを用いて予防のための手洗い励行、健康点検を行うよう指導を行った。（パンフレット配布件数：180件）

また、保育園及び病院の給食施設105施設に対し、大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づく自主点検票を送付し、調理従事者の健康状態の把握や手洗いの徹底等ノロウイルス食中毒予防対策の周知・指導を行った。

【普及啓発】

- 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」と題して啓発を行った。（令和3年12月14日 放送）
- 市政ラジオ（レディオモモ）において「ノロウイルスによる食中毒について」と題して啓発を行った。（令和3年12月24日 放送）
- 食品等事業者に対し、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。（3件 213名）
- 岡山駅地下通路、岡山駅東西連絡通路、中区役所及び南区役所においてノロウイルス食中毒予防に関するデジタルサイネージを掲示し、啓発を行った。



(3) 食肉等を取り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、食鳥肉(内臓を含む)の生食用(刺身)もしくは加熱不十分な状態(タタキ、炙り等)での提供および販売の危険性について、リーフレットを用いて指導を行った。そのうち、未加熱又は加熱不十分な鶏肉等を含む食肉の提供をしていた飲食店営業2施設に対し、提供を控えるよう指導した。

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、リーフレットを用いて指導を行った。

【食肉を取り扱う施設に対するリーフレット配布件数】

業種	飲食店営業	食肉販売業	その他	合計
カンピロバクター	10	2	6	18
腸管出血性大腸菌	7	2	6	15

(4) 野生鳥獣取扱い施設への監視指導

野生鳥獣の処理を行う食肉処理業4施設に対し、施設の衛生管理の状況を確認し、手引書やガイドラインに基づき必要な指導を行った。

(5) 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。

収去については、野菜・果物20検体、ゆでだこ4検体、生食用かき5検体を検査したところ、良好な結果であった。

(6) 岡山県営と畜場等における監視指導

牛枝肉6件(3頭)について腸管出血性大腸菌の汚染実態調査を実施したところ、すべて陰性であった。

認定小規模食鳥処理施設1施設に対し、次のとおり監視指導を行った。

- 施設内汚染実態調査

- ふき取り検査：5か所、2項目(一般生菌数、腸内細菌科菌群数)

- 外部検証微生物試験(切除法及びカンピロバクター定量試験)

- 残留抗菌性物質検査(結果：陰性)

- 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」実施状況の確認

- 管理点の測定および記録文書の確認を行い、衛生管理が適正に運用されていることを確認した。

- 飲食店営業等事業者への鶏肉販売時に、客に調理・提供するには加熱が必要である旨の情報伝達を行うよう指導した。

(7) 飲食店における持ち帰り・宅配の衛生管理

新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受けて、テークアウトや宅配等のサービスを行う飲食店営業15施設に対し、施設設備の規模に応じたメニューの選定及び提供食数を始め、調理から販売までの間、衛生的な取扱いが行えるよう、厚生労働省が作成したリーフレットを用いて指導を行った。

また、飲食店営業1施設(弁当、そうざい、保存食)に対し収去検査を実施した。食品16検体、施設ふき取り10検体を検査したところ、良好な結果であったため、引き続き衛生管理の徹底に努めるよう指導を行った。

(8) 食品等の適切な表示の指導

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。

特にアレルギーについては特定原材料に限らず、特定原材料に準ずるアレルギーについても積極的に表示を行うよう指導を行った。

他自治体からの情報回付に基づき、食品添加物に関する表示が不適切な状態であった1施設に対して指導を行った。