

令和4年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施結果

令和4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 実施時期

令和4年11月21日（月）～12月28日（水）

2 監視指導件数

許可が必要な業種798件、届出が必要な業種127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4年度12月に営業許可更新を迎えた102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）大量調理施設の監視指導

保育園及び病院、社会福祉の給食施設31施設（許可対象10施設、営業届出対象（21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について指導を行った。

（3）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。

（4）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

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3施設に対し、提供を控えるよう指導した。

また、鶏肉・鶏内臓（以下「鶏肉等」という。）を取り扱う卸売業者1施設に対し、加熱が必要な旨の確実な情報伝達等により、加熱用の鶏肉等が生食又は加熱不十分で提供されることのないよう指導した。

・腸管出血性大腸菌による食中毒予防対策

食肉処理業者、卸売業者及び飲食店、25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啓発を行った。

(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。

取去については、野菜・果物20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。

(7) 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。

期間中、不適切な表示を行っていた1施設に対し、適切な表示を行うよう指導した。

(8) 消費者への食中毒予防の啓発

・ 市政ラジオ (レディオモモ)

「冬の食中毒予防について」

(令和4年12月13日 放送)

「冬は特にご注意！ノロウイルスによる食中毒」

(令和4年12月19日 放送)

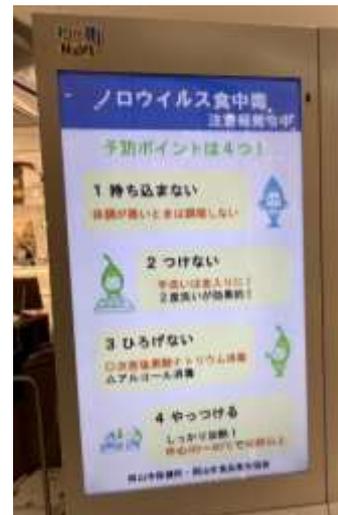
・ 市政テレビ (Oniビジョン)

「冬は特にご注意！ノロウイルスによる食中毒」

(令和4年12月前半 放送)

・ デジタルサイネージ

イオンモール岡山、岡山駅地下通路、岡山駅東西連絡通路、各区役所においてノロウイルス食中毒予防に関する情報を掲載した。



イオンモール岡山
デジタルサイネージ

(9) その他

消防局と合同で中心市街地(繁華街)における夜間一斉無通告立入検査を実施し、278施設に対して許可状況の確認及びノロウイルスによる食中毒予防についての啓発を行った。

また、食品等事業者に対し、講習会等を実施し、ノロウイルスやカンピロバクター等の食中毒発生防止についての啓発を行った。(2件 77名)