

令和2年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施結果について

1 実施期間

令和2年7月1日（水）～令和2年7月31日（金）

2 実施内容

(1) 監視指導件数

許可が必要な業種528件、許可を必要としない業種92件について、監視指導を行った。

(2) 腸管出血性大腸菌感染症遡及調査対象施設への監視指導

腸管出血性大腸菌食中毒に関する対策、啓発を、焼肉店、焼鳥店、居酒屋、集団給食施設等の飲食店営業、食肉販売業を対象に指導を行った。

牛肝臓及び豚肉、豚肝臓の生食用(中心部まで加熱されていないものを含む)としての販売・提供の禁止及び飲食に供する際に中心部まで十分な加熱を要すること等の周知・徹底を、リーフレット等を用いて行った。

	飲食店営業施設	食肉販売業施設	食肉処理業
指導実績（施設数）	43	8	0

(3) 生食用もしくは加熱不十分な食鳥肉を提供する施設の監視指導

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、食鳥肉を取り扱っている飲食店営業施設を対象にリーフレットを用いて指導を行った。

生食用もしくは加熱不十分な食鳥肉を提供している飲食店（焼鳥屋、居酒屋等）に対してはリーフレットを用いてカンピロバクター食中毒の危険性を周知するとともに、提供および販売をしないよう指導した。（新規施設で提供を考えている飲食店営業施設 1施設）

食肉処理事業者、卸売業者、鶏肉を取り扱う食肉販売事業者に対して、リーフレットを配布し、加熱用である旨の表示等を行うことを推奨し、飲食店等に確実に情報を伝達するよう指導した。

また、鶏肉の卸売業者等で構成する関係団体の協力を得て、組合加入者及び取引事業者に対してリーフレットを配布し、周知を図った。（岡山県食鳥肉販売業生活衛生同業組合 配布数 500部）

	飲食店営業施設	食肉販売業施設
指導実績（施設数）	35	7

(4) テイクアウトや宅配を行う飲食店営業者に対する監視指導

今般の新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受けて、平時には客席を設けて客に飲食させている一般的な飲食店が新たにテイクアウトや宅配等のサービスを開始する事例が増えていることから、飲食店営業者に対し、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。

リーフレット配布、指導施設数 203施設

(5) HACCPによる衛生管理の普及

令和2年度7月継続対象施設154施設に対し、HACCPによる衛生管理（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を含む）の導入のため、各業界団体が作成した手引書を活用して指導助言を行った。すでに導入済みの施設については記録類の点検、確認を行った。

(6) 消費者への食中毒予防の啓発指導

市政ラジオ（レディオモモ）において「夏の食中毒予防について」との題目で啓発を行った。（令和2年7月6日 収録、令和2年7月14日 放送）

(7) 収去検査等

テイクアウトを実施している飲食店営業1施設（弁当、そうざい、保存食）において食品13検体、施設ふき取り10検体、中央卸売市場内の魚介類せり売り業2施設において魚介類加工品8検体を検査したところ衛生規範、規格等を逸脱するものはなかった。

(8) 食品表示法第6条第8項に規定する事項（衛生事項に限る）の遵守指導

監視指導を行った要許可業種528施設、不要許可業種92施設に立入を行った結果、アレルギー、食品添加物や消費期限等の衛生事項について違反のあった施設はなかった。

(9) 食肉及び食鳥肉を取扱う施設への監視指導

牛枝肉において、腸管出血性大腸菌の汚染実態調査を実施した。

また、認定小規模食鳥処理施設1施設に対し監視指導を行い、食鳥肉の残留抗菌性物質の検査を実施した。

	検体数	陽性検体
枝肉（腸管出血性大腸菌）	6	0
食鳥肉（残留抗菌性物質）	2	0

(10) その他

・令和2年7月22日、大型商業施設内の飲食店営業施設に対し、一般衛生管理や食中毒予防、テイクアウトや宅配における注意点の啓発のため、集中監視指導を行った。

（監視指導件数：56件）

・令和2年7月30日、新型コロナウイルス感染症予防の一環として接待を伴う飲食店に対し、感染防止対策の実施状況を確認するため、感染症部局および警察と合同で夜間集中監視指導を行った。（監視指導件数：33施設）