

## 令和3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3年7月1日（木）～令和3年7月31日（土）

### 2 実施内容

#### (1) 監視指導件数

許可が必要な業種373件、届出を要する業種104件について、監視指導を行った。

#### (2) 腸管出血性大腸菌による食中毒予防のための監視指導

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、居酒屋等の飲食店営業、食肉販売業等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	食肉販売業	その他許可業種
指導実績（施設数）	32	4	22

#### (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。

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 100部）

	飲食店営業	食肉販売業	その他許可業種
指導実績（施設数）	35	4	23

#### (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

新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受けて、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 65施設

また、飲食店営業2施設（弁当、そうざい、保存食）に対し、収去検査（食品44検体）、施設のふき取り検査（10検体）及びATPふきとり検査（15検体）を実施し、必要な指導を行った。

(5) HACCPによる衛生管理の普及

令和3年度7月継続対象施設116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、施設の確認を行い、必要な指導助言を行った。

(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3年7月5日 収録、令和3年7月13日 放送）

(7) 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

許可が必要な業種373施設、届出を要する業種104施設に立入を行った結果、製造者の表示が不適正であった1施設に対し、速やかに改善を図るよう口頭指導を行った。

(8) 食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。※9月に実施

	検体数
枝肉（腸管出血性大腸菌）	6（全て陰性）
食鳥肉（残留抗菌性物質）	2（全て陰性）