

2019 年度 茨城県食品衛生監視指導計画実施結果の概要

食品衛生法の規定に基づく「2019 年度茨城県食品衛生監視指導計画」の実施結果の概要をとりまとめましたのでお知らせします。

本計画においては、食品等事業者の監視指導、食品等の試験検査、食中毒等健康被害防止対策、食品表示の適正化の推進、リスクコミュニケーションの推進等を柱に実施しました。

食品等事業者の監視指導

食品等事業所に対する立入検査は、食品衛生法許可施設、県食品衛生条例許可施設及び給食施設など 56,017 施設について実施し(実施率:117.9%)、施設基準及び管理運営基準の遵守状況を確認するとともに、必要に応じて改善指導を行った。

さらに、と畜場(実施率:130.4%)、大規模食鳥処理場(実施率:90%)、認定小規模食鳥処理場(実施率:100%)に対する立入検査を実施し、より衛生的な解体処理等について指導した。

食品の試験検査

県内で製造、加工、販売等される食品等、3,781 検体の試験検査を行った結果、残留基準値を超える動物用医薬品が検出された豚肉が 1 検体、使用基準を超過するソルビン酸が検出された農産物漬物が 1 検体、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品の製造基準を超過する芽胞数が検出された香辛料が 1 検体、弁当及びそうざい又は洋生菓子等の衛生規範に定める細菌数を超過した検体が 6 件確認されたため、事業者等に対して改善指導を実施し、再発防止を図った。

また、と畜場で処理された獣畜等の残留動物用医薬品の試験検査を 531 件実施し、食肉・食鳥肉の安全性を確認するとともに、枝肉等の微生物検査を 1,130 件実施し、と畜場等の経

営者及び作業従事者に対する衛生指導に活用した。

なお、牛肉の放射性物質検査については、36,561 件実施し、基準値を超過する検体は確認されなかった。

食中毒等健康被害防止対策

県内外で発生した食中毒事件(疑いを含む。)について、他都道府県等と連携して調査を行うとともに、1,287 件の試験検査を実施し、原因究明及び再発防止等の指導を実施した。

また、フグを取扱う営業施設については、755 件の監視指導を行い、フグによる食中毒防止に努めた。

食品表示の適正化の推進

食品等事業所に対する監視指導時に、食品表示法に基づく表示について確認・指導するとともに、141 名の食品適正表示推進員の養成及び 58 名の食品関連事業者を対象とした食品表示基準等に関する研修会を開催し、食品等事業者の自主的な取組みを支援した。

リスクコミュニケーションの推進

県内 6ヶ所で食の安全・安心に係るリスクコミュニケーションを開催し、生産者、食品等事業者及び消費者の相互理解の促進を図るとともに、食の安全に関する正確な情報の提供に努めた。