平成30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「平成30年度茨城県食品衛生監視指導計画」の実施結果の概要を取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 56,074 施設について実施し(実施率:130.5%)、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:129.2%)、大規模食鳥処理場(実施率:100%)、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、4,141 検体の試験検査を行った結果、大腸菌が 検出された農産物漬物が 1 検体、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、食肉・食鳥肉の安全確保のため、と畜場法等に基づく厳格な検査を実施するとともに、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 661 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 1,409 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、34,069 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、1,433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、735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、139 名の食品適正表示推進員の養成及び 139 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。