

7. 食品衛生

飲食に起因する衛生上の危害を未然に防止するため、食品施設の重点監視、夏期・年末年始の一斉監視、食品衛生専門監視班による製造業施設等の監視及び食品の収去検査を実施するとともに、各施設の食品衛生責任者に対する食品衛生講習会、その他専門業種・大規模施設従事者に対する衛生講習会を開催することにより、食品衛生思想の普及向上に努めた。

1. 食品関係施設数及び監視状況

(1) 許可を要する施設

業種	項目	施設数	新規	更新	廃業	監視数
総数		3,979	473	435	345	1,462
飲食店営業		1,995	331	237	277	705
菓子（パンを含む）製造業		286	18	37	10	205
乳製品製造業		-	-	-	-	-
魚介類販売業		240	20	22	15	108
魚介類せり売営業		1	-	-	-	-
魚肉ねり製品製造業		3	-	1	-	5
食品の冷凍又は冷蔵業		14	-	4	-	18
かん詰びん詰食品製造業		6	-	2	-	6
喫茶店営業		610	38	56	5	29
あん類製造業		1	-	-	-	1
アイスcream類製造業		81	8	11	7	64
乳類販売業		372	32	30	15	94
食肉処理業		8	-	2	-	19
食肉販売業		244	22	12	13	111
食肉製品製造業		1	-	1	-	5
食用油脂製造業		1	-	1	-	-
みそ製造業		9	-	2	-	7
醤油製造業		6	-	1	-	5
ソース類製造業		4	-	1	-	10
酒類製造業		3	-	-	-	2
豆腐製造業		12	-	1	-	7
納豆製造業		2	-	1	-	4
めん類製造業		22	3	4	3	2
そうざい製造業		41	1	7	-	48
添加物製造業		2	-	1	-	-
清涼飲料水製造業		9	-	1	-	7
冰雪製造業		2	-	-	-	-
冰雪販売業		4	-	-	-	-

(2) 許可を要しない施設

総数		292	67
給食	学校	44	6
	病院・診療所	34	16
	事業所	19	1
	保育園・その他	91	24
食品製造業		102	20
添加物の製造業		2	-

2. 食品等の収去検査結果

区 分	収去検体数	不良検体数	不良理由(延数)		
			細菌	化学	その他
魚介類	24	5	5	-	-
魚介類加工品	3	0	-	-	-
肉、卵類及びその加工品	23	0	-	-	-
牛乳及び乳製品	0	-	-	-	-
穀類及びその加工品	6	0	-	-	-
野菜・果物類及びその加工品	31	0	-	-	-
菓子類	41	3	5	-	-
酒精飲料	1	0	-	-	-
その他の食品	165	13	18	-	-
小 計	294	21	28	-	-
保存食	0	-	-	-	-
器具等のふき取り検査	105	0	-	-	-

3. 食中毒発生状況

年 度	発生年月日	発生場所	摂食者数	患者数	原因食品	原因物質
平成15年度	10.7	いなべ市	1	1	フグ	フグ毒
	1.21	桑名市	22	15	生カキ	ノロウイルス
平成16年度	管内発生0件					
平成17年度	管内発生0件					
平成18年度	管内発生0件					
平成19年度	管内発生0件					