

**施策113 食の安全・安心の確保**  
**基本事業11301 食品の安全・安心の確保**

(主担当:保健衛生室 衛生指導課)

**主な取組内容**

1. 食品の製造、流通および販売にいたるまでの衛生、規格等について監視、指導、検査を実施することにより、食生活の安全確保に努めます。
2. 食品表示の適正化を図るため監視指導を進めます。

**1 食品衛生**

今年度は、ユッケ（生食用食肉）を原因とした腸管出血性大腸菌食中毒事件の発生、東日本大震災の影響で発生した原子力発電所事故による食品の放射性物質汚染問題で消費者の食品に対する不安が高まっていることから、飲食に起因する衛生上の危害を未然に防止し、管内で流通する食品の安全・安心を確保するため、食品営業施設の夏期・年末年始の一斉監視、学校等の給食施設、製造業施設等の監視を実施するとともに、食肉取扱施設に対し、生食用食肉取扱い実態調査や重点的に施設監視を実施した。また、各施設の食品衛生責任者等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。

さらに、「食品の規格基準」や「三重県食品の衛生管理指標」に基づく収去検査や違反食品の調査等を実施し、違反食品を発見した場合は、販売者及び製造者に対し、原因の追及を行い、違反食品の排除に努めた。

(1) 食品関係施設数及び監視状況

ア 許可を要する施設

業種	項目	施設数	新規	更新	廃業	監視数
飲食店営業		2,465	425	283	450	950
菓子(パンを含む)製造業		409	37	49	36	157
乳処理業		2	0	0	0	2
乳製品製造業		4	0	1	0	6
魚介類販売業		297	22	44	30	133
魚介類せり売営業		1	0	1	0	0
魚肉ねり製品製造業		8	1	1	0	3
食品の冷凍又は冷蔵業		18	2	3	0	18
かん詰びん詰食品製造業		6	0	2	0	4
喫茶店営業		902	121	166	81	134
あん類製造業		2	0	1	0	1
アイスクリーム類製造業		100	6	25	8	32
乳類販売業		412	31	93	40	138
食肉処理業		11	0	2	0	17
食肉販売業		297	23	49	22	211
食肉製品製造業		2	0	0	0	5
食用油脂製造業		1	0	0	0	0
みそ製造業		17	0	5	0	4
醤油製造業		6	0	5	0	4
ソース類製造業		4	0	2	0	5
酒類製造業		7	0	1	0	2
豆腐製造業		11	1	4	2	3
納豆製造業		2	0	0	0	4
めん類製造業		23	1	1	0	6
そうざい製造業		49	1	10	4	17
添加物製造業		3	0	1	0	0
清涼飲料水製造業		13	0	2	0	9
氷雪製造業		1	0	0	0	0
氷雪販売業		2	0	1	2	1
総数		5,075	671	752	675	1,866

イ 許可を要しない届出施設

業 種		施設数	監視数
許可を要しない食品若しくは 添加物の製造・販売業		317	503
器具・容器若しくはおもちゃの製造業		0	0
給 食 施 設	学校	59	7
	病院・診療所	40	13
	事業所	35	1
	その他	151	25
計		602	549

(2) 食品衛生月間における啓発活動

ア 日程

- 8月1日（月） 9:30～ ピアゴ多度店
- 8月1日（月） 13:30～ アピタ桑名店
- 8月2日（火） 14:00～ マックスバリュサンリバー店
- 8月4日（木） 9:30～ イオン大安店
- 8月5日（金） 10:00～ Aコープ長島店

イ 内容

各地区食品衛生指導員と協働で、リーフレット、うちわ等の配布による街頭啓発活動

(3) 食中毒事故発生件数

1件

(4) 食肉取扱施設監視状況

区分	施設数	監視数
食肉処理業	6	6
食肉販売業	81	96
飲食店営業 (焼肉店等食肉取扱い施設)	141	212
合計	228	314

(4) 食品等の収去検査実施状況

ア 食品等の収去及び拭き取り検査結果

検査結果 収去検体	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	0	0	0	0	0
魚介類加工品 (缶詰・びん詰を除く。)	11	0	0	0	0
肉卵類及びその加工品 (缶詰・びん詰を除く。)	30	0	0	0	0
牛乳及び乳製品	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品 (缶詰・びん詰を除く。)	0	0	0	0	0
野菜類・果物及びその 加工品 (缶詰・びん詰を除く。)	15	0	0	0	0
菓子類	31	5	5	0	0
酒精飲料	0	0	0	0	0
その他の食品	125	4	4	0	0
小計	212	9	9	0	0
保存食	0	0	0	0	0
器具等の拭き取り	46	0	0	0	0
合計	258	9	9	0	0

イ 放射性物質汚染疑い食品収去検査

検体数	暫定基準値超過検体数
1	0

(5) 免許取得状況

四日市市保健所受付分含む

区分	受験申込者数 (人)	合格者数 (人)
調理師 試験	183	123
製菓衛生師 試験	110	74

(6) 自主衛生管理の促進

今年度から始まった「三重県食品の自主衛生管理認定制度」を管内事業者にも周知し、制度を周知し、事業者の自主衛生管理を促進した。

管内取組み施設数 6 施設

(7) 食品衛生講習会

管内食品関係事業者や消費者等に対して、食中毒防止啓発等を目的とした食品衛生講習会を実施した。

実施回数	参加者数
44回	1,537人

参加の啓

を実施し

## 2 食品表示等指導相談事業

食品の不適正表示(表示事項の欠落等)を減少させるため、計画的に、販売業者等に対して、「みえの食品安全・安心表示ガイドライン」の周知を行うとともに、食品衛生法、JAS法等に基づく食品表示の監視指導を行った。

食品表示ウォッチャーのモニター報告により表示違反が疑われる場合や、消費者からの通報があった場合には、調査指導を行った。

### (1) 製造・販売・流通段階における表示の監視指導実施状況

監視指導対象	監視店舗数
販売業者(桑名)	111
販売業者(四日市市)	2
公設市場(北勢市場)	57
計	170

### (2) 表示通報・指導

スーパー				その他			
食衛法		JAS法		食衛法		JAS法	
通報件数	指導件数	通報件数	指導件数	通報件数	指導件数	通報件数	指導件数
0	1	2	11	6	12	6	38

### (3) 表示相談

実件数	延べ件数	内訳		
		食衛法	JAS法	その他
100	254	37	76	20

### (4) 食品表示に関する講習会実施状況

対象	回数	受講者数
食品事業者	2	40