

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		3,944	440	917	451	2,042
飲食店営業		2,010	300	446	324	1,118
菓子（パンを含む）製造業		280	30	72	12	159
乳製品製造業		-	-	-	-	-
魚介類販売業		237	14	52	13	193
魚介類せり売営業		1	-	1	-	1
魚肉ねり製品製造業		3	-	2	-	2
食品の冷凍又は冷蔵業		15	-	1	-	9
かん詰びん詰食品製造業		6	-	1	1	6
喫茶店営業		588	38	157	40	46
あん類製造業		1	-	1	-	1
アイスクリーム類製造業		82	12	11	6	32
乳類販売業		360	27	89	35	179
食肉処理業		8	-	3	-	17
食肉販売業		236	15	51	17	207
食肉製品製造業		1	-	-	-	2
食用油脂製造業		1	-	-	-	-
みそ製造業		9	1	1	-	3
醤油製造業		6	-	2	-	2
ソース類製造業		4	-	1	-	5
酒類製造業		3	-	1	-	1
豆腐製造業		12	1	5	1	4
納豆製造業		2	-	1	-	3
めん類製造業		22	-	2	-	18
そうざい製造業		40	2	12	1	27
添加物製造業		2	-	-	-	-
清涼飲料水製造業		9	-	2	-	6
冰雪製造業		2	-	1	-	1
冰雪販売業		4	-	2	1	-

(2) 許可を要しない施設

総数		283	106
給食	学校	44	12
	病院・診療所	34	19
	事業所	17	1
	保育園・その他	90	55
食品製造業		96	19
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	39	0	-	-	-
魚介類加工品	3	0	-	-	-
肉、卵類及びその加工品	35	0	-	-	-
牛乳及び乳製品	0	-	-	-	-
穀類及びその加工品	2	0	-	-	-
野菜・果物類及びその加工品	48	0	-	-	-
菓 子 類	10	2	2	-	-
酒精飲料	0	-	-	-	-
その他の食品	32	6	9	-	-
小 計	169	8	11	-	-
保存食	0	-	-	-	-
器具等のふき取り検査	18	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14年度	6.22	桑名市	22	11	魚介類	腸炎ビブリア
	2.12	桑名市	54	22	生カキ	ノロウイルス
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					