

令和3年度 食品衛生夏期一斉監視事業実施結果について

食肉衛生検査所では、6月1日から8月31日までの間に、食肉市場内食品取扱事業所に対し、施設の適切な管理及び食肉の衛生的取扱いや適正表示を点検、指導するとともに、簡易細菌検査を行いました。結果はおおむね良好でしたが、施設の衛生面や食肉の管理、表示について一部不適切なものがあり、改善指導を行いました。これらの結果をもとに実施した衛生講習会では、新型コロナウイルス感染防止の観点から一部書面開催としつつも、市場内の食品取扱事業者に対し、食中毒予防の徹底や HACCP の視点を踏まえた監視結果等について説明しました。

また、食肉輸送車の衛生状況や温度管理についても監視を行いました。

1 食品営業施設等に対する立入検査状況

- (1)立入軒数 51軒
立入延軒数 2,165軒
- (2)指導件数
- | | |
|------------------|-----|
| 施設基準と管理運営基準等について | 45件 |
| 食肉の表示について(期限表示等) | 4件 |

2 現場簡易検査結果等

- (1)実施軒数 93軒
- (2)検査件数合計 2,498件
- | | | |
|-------------------|--------------------|--------|
| 内訳 | 細菌検査合計 | 1,891件 |
| | ・ 従事者の手指、器具、施設、氷等 | 1,818件 |
| | ・ 枝肉 O157 等検査 | 73件 |
| | 化学検査 | 607件 |
| | ・ ウォータークーラー水の残留塩素等 | 144件 |
| ・ 施設等のふき取り検査(ATP) | 463件 | |

3 食肉輸送車等の衛生監視指導

- 実施日数 61日間
実施台数 52台

4 普及啓発事業

- (1)検査所だより第51号(夏号)の発行(発行部数 500部)
- (2)衛生講習会を実施し、受講事業者には受講済のステッカーを交付(書面開催を除く)。
- 実施回数 4回(うち1回は書面開催) 受講人数 115人(うち67人は書面開催受講者)
- 内訳
- | | |
|---------|----|
| 〔 関連事業者 | 4回 |
|---------|----|

(参考)

令和3年度 食品衛生夏期対策事業の実施について (概要)

実施期間 令和3年6月1日(火)から8月31日(火)まで

【監視指導事業】

1 場内施設・従事者に対する監視指導

- 施設の衛生監視指導 (牛・豚のせり場、食肉取引室、処理施設、冷蔵庫等の衛生管理)
- 食肉処理及び取扱いに対する監視指導 (部分肉・枝肉等の保清)
- 作業従事者への監視指導 (食品の取扱い、調理器具、手指の衛生状況の監視指導)
- HACCPに沿った衛生管理の取組が確実に実施されているか監視指導
- と畜・食肉処理関連施設への入室者の衛生保持・指導
- 包装食肉の表示の監視指導等

2 細菌検査・理化学検査 [現場簡易検査等]

- 枝肉のO157等検査
- 食品取扱従事者の手指、使用器具、施設、食肉等の拭き取りによる現場簡易検査
- 場内使用水の残留塩素検査等

3 食肉輸送車等の衛生監視指導

- 食肉輸送車等の内壁・床等の保清状態、運搬時の食肉等の衛生管理状態の監視指導
- 食肉等の搬出入作業従事者への監視指導 (不衛生手袋の使用禁止、長靴の洗浄消毒の徹底等の衛生管理)

【普及啓発事業】

- 普及啓発用チラシ、検査所だよりの関係業界等への配布
- 衛生講習会の実施