

令和3年度 食品衛生歳末一斉監視事業実施結果について

芝浦食肉衛生検査所では令和3年12月1日(水)から28日(火)まで、市場内食品取扱事業所51軒に立入り、施設・機械器具の衛生管理、食品の衛生的な取扱い、従事者の衛生管理、商品の表示等について一斉監視を実施しました。

衛生管理の向上意欲が確認できた事業者もあり、総じて結果は良好でしたが、一部の施設で、清掃不良、設備の管理不備、商品の取扱不良、無表示等があり、改善するよう口頭指導しました。

また、食肉運搬車両についても衛生監視を行い、庫内の清掃状況、商品の温度管理等が適切に行われていることを確認しました。

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 |
| (2) 立入延軒数 | 734 軒 |
| (3) 指導件数 | |
| ・施設基準と管理運営基準について | 40 件 |
| ・食肉の表示について | 4 件 |

2 食肉輸送車等の衛生監視指導

実施件数 20 台

3 普及啓発事業

検査所だより（令和3年12月発行 第52号）を市場内の関係事業者へ配布し、夏期衛生監視時における指摘事項やHACCP検証結果の再周知、ノロウイルス食中毒に関する対策及び食肉の表示について普及啓発を行いました。

加えて、食肉衛生検査所で実施している食肉等の残留有害物質検査や調査研究などについての紹介を行いました。

また、場内の関係事業者に対してHACCPに関する講習会を開催し、衛生意識の向上を図りました。

(参考)

令和3年度 食品衛生歳末対策事業の実施について (概要)

実施期間 令和3年12月1日(水)から12月28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)
- 包装食肉の表示の監視指導等
- 食肉の処理及び取扱に対する監視指導(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、使用器具、手指の衛生状況の監視指導)
- HACCPに沿った衛生管理が確実に実施されるよう助言・指導
- と畜・食肉処理関連施設への入室者の衛生保持・指導
- 特定危険部位の分別管理の確認

2 食肉輸送車等の衛生監視指導

- 食肉輸送車内の衛生管理状況と食肉等取扱についての監視指導及び現場簡易検査
- 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

- 検査所だよりの関係業界等への配布
- 衛生講習会の実施