

3-2 安全な生活の確保

324 食の安全とくらしの衛生の確保

32401 食の安全・安心の確保

(主担当:保健衛生室 衛生指導課)

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。

1 食品衛生

食品監視指導に関する基本方針に基づき、年間を通じて計画的な監視と食品の収去検査を実施しました。

食品取扱者及び消費者に対して衛生講習を行うなど、食品衛生思想の普及啓発に努めるとともに、営業者の自主衛生管理を推進し、食中毒の予防に努めました。

(1) 食品関係営業施設数

(平成19年度末現在)

区分	業種	施設数	監視指導施設数
許	飲食店営業	547	317
	菓子製造業	54	44
	乳処理業	0	0
	乳製品製造業	0	0
	魚介類販売業	139	72
	魚介類せり売り業	3	3
	魚肉ねり製品製造業	1	5
	食品の冷凍冷蔵業	1	0
	びん詰かん詰製造業	3	3
	喫茶店営業	62	16
	アイスクリーム類製造業	14	8
	乳類販売業	117	75
	食肉処理業	10	13
	食肉販売業	98	64
可	食肉製品製造業	0	0
	みそ製造業	9	3
	しょうゆ製造業	1	0
	豆腐製造業	7	4
	めん類製造業	1	1
	そうざい製造業	16	14
	清涼飲料水製造業	4	7
	氷雪製造業	1	0
	氷雪販売業	4	1
	小計	1,092	650
届出	集団給食施設	77	24
	食品製造業	109	32
	小計	186	56
合計		1,278	706



(2) ランク別監視状況

各業種毎に、過去の食中毒の発生頻度や、製造・販売される食品の広域性、営業の形態などを考慮して監視の重要度をランク分けし、このランク毎に監視頻度を設定して立入検査を実施しました。

(平成19年度)

区分		監視実績
Aランク 2回以上/年	対象施設	4
	監視件数	8
	監視率	100.0%
Bランク 1回以上/年	対象施設	66
	監視件数	71
	監視率	107.6%
Cランク 1回以上/2年	対象施設	696
	監視件数	335
	監視率	96.3%
Dランク 1回以上/3年	対象施設	525
	監視件数	293
	監視率	167.4%
計	対象施設	1291
	監視件数	707
	監視率	125.8%

*対象施設は平成19年度当初の施設数

(3) 食品収去検査結果

平成19年度

品目 \ 検体	収去検体数	不良検体数	不良検体数	
			理化学検査	細菌学検査
乳及びその加工品	0	0	0	0
肉・卵及びその加工品	7	0	0	0
魚介類及びその加工品	14	0	0	0
青果穀類及びその加工品	16	0	0	0
菓子類	26	4	0	4
その他の食品	49	5	0	5
合計	112	9	0	9



農畜産物の残留農薬等検査実績（再掲）

品目	検査項目	収去検体数	不良検体数
大豆	遺伝子組換え	1	0
養殖魚	合成抗菌剤、OTC 抗生物質	1	0
鶏肉	抗生物質、 合成抗菌剤	2	0
柑橘類	残留農薬	3	0

(4) 食品衛生月間における街頭啓発の実施

実施日：平成19年8月7日

場所：ジャスコ熊野店（熊野市井戸町）

内容：パンフレット等啓発資材の配布、ATP検査で手の汚れ具合を測定

(5) 食品衛生講習会の開催状況

食品関係営業者、給食調理員等を対象に食品衛生講習会を開催。
また、児童を対象に「子供食品衛生教室」を開催

平成19年度	開催回数	受講者数
	33	657

(6) 食中毒の発生 なし

(7) 調理師試験合格者数

	出願者	受験者	合格者	合格率
平成19年度	33	29	25	86.2%