

施策145 食の安全・安心の確保

基本事業1 食品の安全・安心の確保

取組方向

食品関係施設への監視指導等を行い、食品の検査や食品表示の適合性の確認を実施するとともに、食品事業者のHACCPに沿った衛生管理の運用状況を確認します。また、と畜検査・食鳥検査を全頭（羽）実施するとともに、と畜場や食鳥処理場についてもHACCPに沿った衛生管理の運用状況を確認します。

1 食品・乳肉衛生業務

食品関係営業施設に係わる食品に起因する事故を未然に防止するため、食中毒の発生リスクの高い大規模施設、集団給食施設、生食用魚介類販売店等を重点的に、監視指導を行うと共に、食品の取去検査を実施しています。

また、営業者の自主管理体制を推進するため、講習会や研修会等を実施しています。

(1) 食品関係営業許可施設数及び監視数

(令和2年度)

業種	施設数	監視数	業種	施設数	監視数
飲食店営業	2,569	357	食肉製品製造業	4	0
菓子（パンを含む）製造業	423	85	乳酸菌飲料製造業	0	0
乳処理業	1	0	食用油脂製造業	2	0
特別牛乳さく取処理業	0	0	マーガリン又はショートニング製造業	0	0
乳製品製造業	6	3	みそ製造業	12	1
集乳業	0	0	醤油製造業	8	1
魚介類販売業	351	81	ソース類製造業	1	0
魚介類せり売り営業	1	1	酒類製造業	6	0
魚肉ねり製品製造業	6	3	豆腐製造業	10	7
食品の冷凍又は冷蔵業	34	10	納豆製造業	1	0
かん詰又はビン詰食品製造業	6	1	めん類製造業	21	8
喫茶店営業	515	29	惣菜製造業	53	16
あん類製造業	4	4	添加物製造業	1	0
アイスクリーム類製造業	78	23	食品の放射線照射業	0	0
乳類販売業	393	65	清涼飲料水製造業	6	3
食肉処理業	36	11	冰雪製造業	5	0
食肉販売業	330	85	冰雪販売業	3	0
計				4,886	794

(注) 同一施設へ年度内に複数回監視を実施することがあるため、監視数が施設数を上回る場合があります。

(2) 許可を要しない食品関係営業施設数及び監視数 (令和2年度)

施設		施設数	監視数
集団給食施設	学 校	73	1
	病院・診療所	29	1
	事 業 所	31	1
	そ の 他	189	3
乳 さ く 取 業 (牛乳)		14	0
食 品 製 造 業		267	10
食 品 販 売 業		172	146
計		775	162

(3) 食品等の収去検査結果 (令和2年度)

種 類	検 体 数	不 適 検 体 数	不 適 理 由	
			細 菌	理 化 学
魚 介 類	9	2	2	0
冷 凍 食 品	0	0	0	0
魚介類加工品 (かん詰・びん詰を除く)	1	0	0	0
肉卵類及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	0	0	0	0
乳 製 品	0	0	0	0
乳類加工品 (アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む)	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0
穀類及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	0	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	1	0	0	0
菓 子 類	13	5	5	0
清 涼 飲 料 水	0	0	0	0
酒 精 飲 料	0	0	0	0
氷 雪	0	0	0	0
水	0	0	0	0
かん詰・びん詰食品	3	0	0	0
その他の食品 (弁当、総菜等)	48	2	2	0
添加物及びその製剤	0	0	0	0
器具及び容器包装	0	0	0	0
おもちゃ	0	0	0	0
計	75	9	9	0

※三重県衛生管理指標に基づく不適合です。(指導後、適合を確認済み)

(4) 食中毒発生件数 0件

(5) 食中毒発生防止対策として、各種講習会の開催

(令和2年度)

区 別	回数	人数(人)
営業者を対象とする講習会	32	749
小学生を対象とする講習会	0	0
一般県民を対象とする講習会	0	0
その他(食生活改善推進員養成講座等)	8	14
計(延べ実施回数)	40	763

(6) 消費者対策事業

食品衛生月間啓発事業

日 時： 令和2年8月3日(月)～7日(金)

場 所： 三重県津庁舎

実施内容： ①食品衛生月間用のぼり、看板の設置

②使用した啓発用物品

・啓発用パンフレット 約1,000枚

・ウェットティッシュ 約200個

啓発実施数： 約250人

(7) 食品苦情対応

(令和2年度)

食品苦情件数	有症苦情	受付件数		17
		対応	施設が管内にあり調査を実施(a)	4
			施設が管外(b) (施設を所管する保健所へ調査依頼)	2
		調査を要しなかったもの(c) * 1		11
	食品苦情	受付件数		47
		対応	施設が管内で調査を実施(d)	41
			施設が管外(e) (施設を所管する保健所へ調査依頼)	4
		調査を要しなかったもの(f) * 1		2
	計	施設の調査件数 (a+d)		45
		施設が管外(b+e)		6
調査を要しなかったもの(c+f) * 1		13		
計		64		
食中毒関係	食中毒調査による立入検査		5	
	他保健所から食中毒・有症苦情の調査依頼を受けた件数 * 2		4	
	計		9	
処分等	口頭での指導		18	
	指示書の交付		0	
	報告書等の提出		10	
	行政処分	営業許可取消命令書		0
		営業禁止命令書		0
		営業停止命令書		0
		営業施設改善命令書		0
		廃棄命令書		0
		使用・販売・移動禁止命令書		0
		回収命令書		0
		始末書		0
小計		0		
計		28		

※1 内容が特定できない等で調査できなかったもの、誤認等によるもので受付時の説明で完了したものなどです。

※2 他保健所(県外含む)からの依頼は、有症苦情か食中毒で処理されたか不明な場合もあることからこの欄に数値を計上しました。

(8) 販売・流通段階における食品表示の監視指導

食品表示法に基づく収去食品の表示確認実績
(令和2年度)

	検体数
適正	0
不適	0
合計	0

監視実施店舗数

(令和2年度)

	店舗数
適正表示店舗	59
不適有り店舗	14
合計	73

収去食品表示不適件数

(令和2年度)

表示責任者	不適食品分類	名称	原産地	原材料名	原料原産地名	内容量	期限表示	保存方法	製造者	アレルギー	その他
製造者	惣菜	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	水産物加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	豆腐	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
加工者	惣菜	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表示監視不適件数

(令和2年度)

表示責任者	不適正表示検体	調査結果(表示欠落事項)										表示不適正店舗数
		名称	原産地	原材料名	原料原産地名	内容量	期限表示	保存方法	製造者	アレルギー	その他	
百貨店	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
総合スーパー	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
食料品スーパー	17	6	2	9	2	0	0	1	1	9	4	6
専門店(青果)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
専門店(食肉)	3	2	2	0	0	0	1	2	1	2	0	1
専門店(鮮魚)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
専門店(その他)	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1
その他	22	11	4	7	3	4	6	6	10	7	4	4
合計	45	20	8	17	5	5	8	10	13	19	11	14

(9) 食品表示の相談

表示相談件数

(令和2年度)

総相談件数(件数)		70
内訳	食品表示法(品質事項)	56
	食品表示法(衛生事項)	51
	食品表示法(保健事項)	18
	他法令	2

(10) 調理師及び製菓衛生師免許取得状況

(令和2年度)

区 分	申込者数(人)	受験者数(人)	合格者数(人)	合格率
調理師試験	-	-	-	-
製菓衛生師試験	157	148	120	81.1%

※調理師試験は、令和2年度から、公益社団法人調理技術技能センターに委託

(令和2年度)

調理師免許証申請状況 (件数)		製菓衛生師免許証申請状況 (件数)	
免許申請	63	免許申請	25
名簿訂正・書換交付申請	16	名簿訂正・書換交付申請	2
再交付申請	12	再交付申請	0
名簿登録消除・返納申請	0	名簿登録消除・返納申請	0