

## 平成 29 年度 柏市 食品衛生監視指導計画の実施結果

柏市保健所生活衛生課

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 24 条第 1 項の規定により策定した「平成 29 年度 柏市 食品衛生監視指導計画」に基づき、実施した監視指導の結果をお知らせします。

### 1 食品営業施設等の立入検査

平成 29 年度末現在、営業許可を要する施設は 5,695 件、許可を要しない施設は 2,735 件、ふぐ営業認証施設は 47 件となっています。

また、監視指導について、許可を要する施設は、2,100 件、許可を要しない施設は 880 件実施しました。

#### ■ 許可を要する営業施設 （単位：件）

業種	区分	施設数	監視件数
総計		5,695	2,100
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	1,295	632
	仕出し屋・弁当屋	240	158
	旅館	32	29
	その他	1,788	436
	菓子（パンを含む）製造業		398
乳処理業		0	0
特別牛乳さく取処理業		0	0
乳製品製造業		2	2
集乳業		0	0
魚介類販売業		361	195
魚介類せり売り営業		1	1
魚肉ねり製品製造業		2	1
食品の冷凍又は冷蔵業		5	2
かん詰又はびん詰食品製造業		0	0
喫茶店営業		446	54
あん類製造業		0	0
アイスクリーム類製造業		55	21
乳類販売業		600	141

食肉処理業	17	21
食肉販売業	359	144
食肉製品製造業	6	10
乳酸菌飲料製造業	0	0
食用油脂製造業	1	0
マーガリン又はショートニング製造業	0	0
みそ製造業	6	4
醤油製造業	2	1
ソース類製造業	6	2
酒類製造業	2	1
豆腐製造業	13	12
納豆製造業	0	0
めん類製造業	15	6
そうざい製造業	35	25
添加物製造業	3	2
食品の放射線照射業	0	0
清涼飲料水製造業	1	1
氷雪製造業	3	1
氷雪販売業	1	0

■ 許可を要しない営業施設

(単位：件)

業種	区分	施設数	監視件数
総計		2,735	793
給食施設	学校	18	1
	病院・診療所	10	5
	事業所	10	4
	その他	35	15
乳さく取業		-	-
食品製造業		141	74
野菜果物販売業		204	107
そうざい販売業		476	104
菓子（パンを含む）販売業		658	151
食品販売業（上記以外）		769	161
添加物（第7条第1項の規定により規格の定められたものを除く）の製造業		-	-
添加物販売業		161	63
氷雪採取業		-	-
器具容器包装等製造又は販売業		253	108

■ ふぐ営業施設

(単位：件)

業種	区分	施設数	監視件数
総計		47	47
飲食店営業		46	46
魚介類販売業		1	1
水産加工・その他		-	-

2 収去検査等

年間計画に基づき233検体の食品等を収去等し，成分規格，規格基準，使用基準について2,103項目の検査を実施しました。

なお，基準違反はありませんでした。

■ 食品等の収去等検査の状況

(単位：件)

区分	収去検体数	収去項目数	不適検体数	不適理由					
				生菌数	大腸菌群	異物	添加物使用基準	法定外添加物	その他
収去品目									
総計	226	2,089	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	20	47	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-
無加熱摂取冷凍食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-
凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生食用冷凍鮮魚介類	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類加工品 (かん詰・びん詰を除く)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
肉・卵類及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	31	130	-	-	-	-	-	-	-
乳製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乳類加工品(アイスクリーム類を除きマーガリンを含む)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アイスクリーム類・氷菓	3	6	-	-	-	-	-	-	-

穀類及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	7	16	-	-	-	-	-	-	-	-
野菜類果物及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	105	1,609	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子類	6	54	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-
酒精飲料水	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷雪	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
水	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
缶詰びん詰食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の食品	52	223	-	-	-	-	-	-	-	-
添加物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
化学的合成品及びその製剤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の添加物	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
器具及び容器包装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
おもちゃ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

■ 乳類の収去検査の状況

(単位：件)

区分	収去 検体数	収去 項目数	不適 検体数	不適理由						
				無 脂 乳 固 形 分	乳 脂 肪 分	比 重	酸 度	細 菌 数	大 腸 菌 群	そ の 他
収去品目										
総計	7	14	-	-	-	-	-	-	-	-
生乳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
牛乳	5	10	-	-	-	-	-	-	-	-
部分脱脂乳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加工乳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
脂肪分3%以上	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
脂肪分3%未満	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-

3 違反食品等の発見状況

施設の立入検査等により発見した違反食品等について調査し、適正な処理を行いました。また、消費者から寄せられた食品等の苦情について適切に処理し、再発の防止を図りました。

■ 違反食品等発見状況

区分 条項	市内産	市外産	計	処置				
				廃棄	再生転用	適正改善	返品回収	在庫なし
総計	-	2	2	2	-	-	-	-
小計	-	-	-	-	-	-	-	-
6条1号(腐敗・変敗)	-	-	-	-	-	-	-	-
2号(有毒・有害)	-	-	-	-	-	-	-	-
3号(病原微生物)	-	-	-	-	-	-	-	-
4号(不潔・異物)	-	-	-	-	-	-	-	-
11条2項(基準・規格)	-	2	2	2	-	-	-	-
19条2項(表示)	-	-	-	-	-	-	-	-

4 食中毒の発生状況

平成29年4月1日から平成30年3月31日までの期間において、市内における食中毒は4件発生しました。

区分 原因施設	発生数	患者数	死亡数	原因食品			病因物質			
				会食料理	ざい 弁当・そう	家庭料理	バク ター	カ ン ピ ロ	ル ス	ノ ロ ウ イ
総計	4	28	-	3	1	-	2	1	1	

5 衛生教育実施状況

食品衛生の向上と食中毒予防の一助として、食品衛生関係従事者等を対象に講習会を35回開催し、1,946名に対し衛生知識の普及向上を図りました。

対象者	延回数	延受講者数
総計	35	1,946
食品関係従事者	31	1,627
消費者	4	319