# 平成30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30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30年度末現在、営業許可を要する施設は5,797件, 許可を要しない施設は2,735件,ふぐ営業認証施設は45件となっております。

また、監視指導について、許可を要する施設は2,210件、 許可を要しない施設は853件実施しました。

■許可を要する営業施設

区分	施 設 数	監視件数
業種		
総計	5, 797	2, 210
飲食店営業	3, 415	1, 371
一般食堂・レストラン等	1, 311	625
仕出し屋・弁当屋	249	168
旅館	33	27
その他	1,822	551
菓子(パンを含む)製造業	449	190
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	360	196
魚介類せり売り営業	1	1
魚肉ねり製品製造業	2	4
食品の冷凍又は冷蔵業	6	1

かん詰又はびん詰食品製造業	0	0
喫茶店営業	445	67
あん類製造業	0	0
アイスクリーム類製造業	57	22
乳類販売業	589	140
食肉処理業	16	20
食肉販売業	361	135
食肉製品製造業	6	5
乳酸菌飲料製造業	0	0
食用油脂製造業	1	1
マーカ゛リン又はショートニンク゛製造業	0	0
みそ製造業	6	2
醬油製造業	2	1
ソース類製造業	6	4
酒類製造業	3	3
豆腐製造業	12	9
納豆製造業	0	0
めん類製造業	15	9
そうざい製造業	36	23
添加物製造業	2	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

業種	区分	施設数	監視件数
総計		2735	853
給食施設		73	34
	学校	18	6
	病院・診療所	10	7
	事業所	10	1
	その他	35	20

乳さく取業	_	_
食品製造業	141	17
野菜果物販売業	204	96
そうざい販売業	476	310
菓子(パンを含む)販売業	658	110
食品販売業(上記以外)	769	151
添加物(第7場第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	62
氷雪採取業	_	_
器具容器包装等製造又は販売業	253	73

## ■ふぐ営業施設

(単位:件)

区分 業種	施設数	監視件数
総計	45	41
飲食店営業	44	40
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、188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1、816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

区分	収	収	不			不適	理由		
収去品目	去等検体数	去等項目数	適検体数	生菌数	大腸菌群数	異物	添加物使用基準	法定外添加物	その他
総計	183	1,806	-	-	-	-	-	-	-
魚介類	16	37	-	_	_	_	_	_	_

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)		1	I	ı	I	I	I	I	
肉・卵類及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	22	112	I	-	I	I	I	I	_
乳製品		-	-		-	_	-	1	_
乳類加工品 (アイスクリーム を除きマーガリンを含む)		I	I	ı	I	I	I	I	1
アイスクリーム類・氷菓	2	4	-	_	-	_	_	-	_
穀類及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	4	10	-	-	-	-	-	-	-
野菜類果物及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	87	1, 380	=	-	=	-	-	-	-
菓子類	7	63	-	_	-	-	-	_	_
清涼飲料水	1	2	-	_	-	-	-	_	_
酒精飲料水	_	ı	-	_	-	-	I	_	_
氷雪		ı	ı	_	-	-	I	-	_
水		ı	-	-	-	1	l	1	_
かん詰・びん詰食品		ı	ı		ı	ı	I	-	_
その他の食品	44	198	-	_	-	-	I	_	_
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

区分	収土	収土	不			不	適理	曲		
収去品目	去等検体数	去等項目数	適検体数	無脂乳固形分	乳脂肪分	比重	酸度	細菌数	大腸菌群	その他
総計	5	10	-	-	-	-	-	-	-	-
生乳	1		-		1	1	-	-	-	-
牛乳	4	8	-	-	-	-	ı	-	_	_
部分脱脂乳	1	1	1	1	1	1	-	-	-	_
加工乳	_	-	-	-	-	-	_		_	_
脂肪分3%以上	_	-	-	-	_	-	_		_	_
	_	_	_	_	_	_	-	-	-	_
その他	1	2	-	-	ı	ı	ı	-	-	_

# 3 違反食品等の発見状況

平成30年4月1日から平成31年3月31日までの期間において、市内における違反食品の発見はありませんでした。

#### ■違反食品等発見状況

(単位:件)

Z X X FR 1 7070 V V								( I I—
区分	市	市	計		処	: -	置	
条項	<b>一</b> 内	外産		廃棄	再生転用	適正改善	返品回収	在庫なし
総計	-	-	-	_	-	-	-	-
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乗2項 (基準・規格)	-	-	_	-	_	_	_	_
19乗2項 (表示)	-	-	-	-	-	_	-	-

#### 4 食中毒の発生状況

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

#### ■食中毒の発生状況

区分	発生	患者	死亡		原因 食品			病因 物質	
原因施設	数	数	数	会食料理	お当・そう	家庭料理	クターカンピロバ	スロウイル	アニサキス
総計	3	52	_	2	1	_	1	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40回開催し、2、702名に対し衛生知識の普及向上を図りました。

#### ■衛生教育実施状況

対象者	延回数	延受講者数
総計	40	2, 702
食品関係従事者	36	2, 202
消費者	4	500