

## 平成30年度食品衛生監視指導計画結果報告(1月末現在)

## 1 平成30年度立入監視検査実施結果

リンク	対象施設	施設詳細	対象施設数※	必要監視数	監視数	達成率(%)
A	違反・ 要注意施設 (年3回以上)	前年度に行政処分又は 書類による行政指導を受けた施設	4	12	12	100.0
B	重点監視 施設 (年2回以上)	ア 食肉取扱い施設	438	876	699	79.8
		イ HACCP導入推進施設 (広域流通食品製造施設)	96	192	175	91.1
		ウ 大量調理を行う飲食店営業 ・そうざい製造業	22	44	53	120.5
		エ スーパーマーケット等 (中規模以上の小売店)	112	224	259	115.6
C	巡回施設 (年1回以上)	ア 弁当・仕出し屋 (1日100食以上の施設)	98	98	106	108.2
		イ 飲食店営業(すし屋)	149	149	161	108.1
		ウ 給食施設 (給食センター, 病院, 矯正施設)	64	64	67	104.7
		エ 食鳥処理場	5	5	5	100.0
合 計			988	1,664	1,537	92.4

※平成31年1月末時点の施設数

## 2 平成30年度 保健所による収去検査等実績

分類		検体数			
		計画	実績	実施率(%)	要注意
魚介類及びその加工品	生食用鮮魚介類	10	10	100	0
	生食用かき	3	3	100	0
	近海魚介類	3	0	0	0
	魚介類加工品	5	5	100	0
	魚肉練製品, 魚卵	15	15	100	0
肉類及びその加工品	食肉製品	5	5	100	0
	輸入食肉	5	0	0	0
	生食用食肉	3	0	0	0
	生食卵	5	5	100	0
乳類及びその加工品	牛乳類, 発酵乳, 乳飲料	8	8	100	0
	乳製品	6	0	0	0
	アイスクリーム類, 氷菓	15	15	100	1※1
穀類及びその加工品	生めん類	10	10	100	0
	包装ゆでめん	5	5	100	0
野菜類及びその加工品	国産農産物	67	54	81	2※1
	輸入農産物	10	5	50	0
	漬物	25	18	72	0
	浅漬	20	19	95	0
	味噌, 醤油	20	0	0	0
	豆腐	40	40	100	1
その他の食品	清涼飲料水	5	5	100	0
	冷凍食品	10	5	50	0
	レトルト食品	5	5	100	0
	はちみつ	5	6	120	0
	生菓子	40	40	100	0
	輸入加工食品	60	60	100	0
	加工食品	10	10	100	0
	非加熱摂取調理済食品	5	5	100	0
	そうざい・弁当	198	206	104	16
	そうざい・弁当(要注意施設)	48	40	83	6
	アレルギー	30	25	83	1※2
製造用水	製造用水	10	12	120	0
収去小計		706	636	90	27
ふきとり検査	衛生指導(要注意施設等)	60	53	88	2
	調理器具・手指	252	264	105	0
	調理器具・手指(要注意施設)	72	60	83	1
ふきとり小計		384	377	98	3
合計		1,090	1,013	93	30

※1 規格基準違反 ※2 食品表示法違反

### 3 食肉衛生検査所による検査実績

分類		計画	実績	実施率 (%)
食肉センターの衛生対策	枝肉等	2,000	1,664	83
	枝肉と施設のふきとり	1,500	1,258	84
食肉センターのBSE対策	枝肉のふきとり	48	48	100
食鳥処理場の衛生対策	ふきとり	50	50	100
合 計		3,598	3,020	84

### 4 中央卸売市場衛生検査室による検査実績

分類	計画	実績	実施率 (%)	要注意
アレルギー	60	60	100	0
ふきとり	200	200	100	19