

令和6年度 食品衛生夏期一斉監視事業実施結果について

食肉衛生検査所では、6月1日から8月31日までの間に、食肉市場内食品取扱事業者に対し、施設の適切な管理及び食肉の衛生的取扱いや適正表示を点検、指導するとともに、現場簡易検査を行いました。結果はおおむね良好でしたが、施設の衛生面や食肉の取扱い、表示について一部不適切なものがああり、改善指導を行いました。これらの結果をもとに実施した衛生講習会では、市場内の食品取扱事業者に対し、食中毒予防の徹底やHACCPの視点を踏まえた監視結果等について説明しました。

また、食肉輸送車の衛生状況や温度管理についても監視を行いました。

1 食品営業施設等に対する立入検査状況

(1) 立入延軒数	2,329 軒
(2) 指導件数	
施設の衛生状況や食品の取扱い等について	36 件
食肉の表示について	11 件

2 現場簡易検査結果等

検査件数合計	2,548 件
内訳	
細菌検査	2,002 件
▪ 従事者の手指、器具、施設、氷等	1,786 件
▪ 枝肉 0157 等検査	216 件
化学検査	546 件
▪ 踏込消毒槽の残留塩素等	102 件
▪ 施設等のふき取り検査 (ATP)	444 件

3 食肉輸送車等の衛生監視指導

実施台数 52 台

4 普及啓発事業

- (1) 検査所だより第 59 号 (夏号) の発行 (発行部数 200 部)
- (2) 衛生講習会の実施
- 実施回数 4 回 受講人数 105 人