

## 令和3年度 夏期食品一斉取締りの実施結果について

夏期における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図るため、食品等事業者へ対して立入検査及び食品の収去検査を実施しましたので、その結果をお知らせします。

1 実施期間 令和3年6月14日（月）から令和3年9月28日（火）

### 2 実施結果の概要

#### （1）立入検査

食品関係の営業施設に対し、78施設の立入検査を実施しました。

なお、施設基準違反はありませんでしたが、管理運営基準について、施設及び設備等の衛生管理上の不備が見られたため、口頭により指導し、改善を図りました。

また、HACCPに沿った衛生管理については、未導入及び改善の余地がある施設に対して、適切に運用されるよう助言・指導しました。

#### （2）食品の収去検査等

上記立入施設に対し、延べ101検体の食品について収去検査を実施し、衛生事項指導検体数は33検体及び表示違反検体数は16検体でした。

衛生事項の指導内容としては、魚介類で黄色ブドウ球菌を検出した施設、豆腐でセレウス菌を検出した施設、浅漬け、弁当及びそうざい類、並びに寿司において、一般細菌数を100万個/g以上又は大腸菌群を検出した施設に対して、原材料及び調理設備器具類を十分に洗浄すること並びに従事者の手洗いを徹底するよう指導しました。特に黄色ブドウ球菌を検出した施設に対しては、手指に化膿等がある人は食品に直接触れないよう指導しました。

表示事項の指導内容としては、食品表示の項目の欠落、原料原産地名の表示の欠落及び表示内容に齟齬のあるもの等があったことから、適切な表示に改めるように指導しました。

### 3 実施結果の一覧表（次項のとおり）

以 上

## 立入検査及び収去検査の結果概要

監視結果					
	立入施設数	違反施設数 (※1)	違反内容		
			施設基準	規格基準 その他衛生事項	表示事項
飲食店営業	36	18	0	14	6
菓子製造業	3	0	0	0	0
アイスクリーム類製造業	3	1	0	0	1
食肉製品製造業	1	1	0	0	1
魚介類販売業	11	3	0	1	2
冷凍冷蔵業	4	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	3	1	0	0	1
豆腐製造業	5	4	0	2	2
そうざい製造業	1	1	0	0	1
漬物製造業(経過措置期間による未取得を含む)	4	3	0	2	1
不要許可	7	0	0	0	0
合計	78	32	0	19	15

※1：1施設に違反内容が複数ある場合については、1施設として計上しています。

## 収去結果

報告分類名称	検査検体数 (※2)	細菌検査数 (※2)	理化学検査数 (※2)	要指導検体数	違反内容及び指導件数			
					件数	表示事項		
魚介類及びその加工品 (刺身、魚卵製品)	11	7	4	3	1	(刺身) ・黄色ブドウ球菌検出	2	・「生食用」である旨の表示の欠落 ・添加物名の併記時の読点の欠落
食肉製品 (ソーセージ、ベーコン)	1	1	1	1	0		1	・原料原産地名の表示の欠落(R4.3月末まで経過措置期間)
アイスクリーム類・氷菓	4	4	4	2	0		2	・名称(種類別)の表示が不適切 (アイスクリームにアイス(ミルク)と表示) ・添加物の区切りが不適切 ・保存方法の表示の欠落
野菜及びその加工品 (野菜、漬物、豆腐)	15	8	7	7	4	(浅漬) ・一般細菌数が100万個/g以上検出 ・大腸菌群検出 (豆腐) ・セレウス菌検出	3	・原材料と漬け原材料の間の読点の欠落 ・原料原産地名の表示の欠落(R4.3月末まで経過措置期間) ・添加物の区切りが不適切 ・「/」(スラッシュ)の誤用 ・製造者住所の誤記
弁当及びそうざい (弁当、そうざい、寿司等)	27	27	0	12	5	(未加熱そうざい) ・一般細菌数100万個/g以上検出 ・大腸菌群検出 (寿司) ・一般細菌数100万個/g以上検出	7	・事項名〔原材料名〕、〔保存方法〕、〔製造者〕の欠落 ・事項名が不適切 ・原材料の記載順序が不適切 ・添加物の区切りが不適切 ・アレルギーの表示の位置が不適切 ・「/」(スラッシュ)の誤用 ・保存方法の表示の欠落 ・保存方法の表示が不適切 ・製造日、製造者住所の誤記
清涼飲料水	3	3	3	1	0		1	・原料原産地名の欠落(R4.3月末まで経過措置期間)
拭き取り	40	40	0	23	23	・一般細菌数100万個/g以上検出 ・大腸菌群検出	0	
合計	101	90	19	49	33		16	

※2：食肉製品、アイスクリーム類・氷菓並びに清涼飲料水において1検体につき細菌及び理化学の両検査を実施したものについては、検査項目ごとに集計しています。