

令和4年度 食品、添加物等の年末食品一斉取締りの実施結果について

食品流通量が増加する年末において流通の拡大が見込まれる食品等による食中毒の発生及び違反食品の流通を防止することで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4年11月28日（月）から令和5年1月13日（金）

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、154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、HACCPに沿った衛生管理について、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14検体の食品について収去検査を実施し、衛生事項指導検体はありませんでしたが、表示違反検体数は2検体でした。

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

立入検査結果					
	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
菓子製造業	1	0	0	0	0
食肉販売業	2	0	0	0	0
魚介類販売業	50	0	0	0	0
水産製品製造業	1	0	0	0	0
食品の冷凍又は冷蔵業	2	0	0	0	0
みそ又はしょうゆ製造業	1	1	0	0	1
みそ製造業	1	0	0	0	0
しょう油製造業	1	0	0	0	0
ソース類製造業	1	0	0	0	0
麺類製造業	1	0	0	0	0
そうざい製造業	6	0	0	0	0
缶詰又はびん詰食品製造業	2	1	0	0	1
密封包装食品製造業	1	0	0	0	0
営業届	84	0	0	0	0
合計	154	2	0	0	2

※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。

収去検査結果								
報告分類名称	検査検体数	細菌検査数	理化学検査数	要指導検体数	違反内容及び指導件数			
					件数	規格基準及びその他衛生事項	件数	表示事項
魚肉ねり製品(※2)	2	1	1	0	0		0	
佃煮	3	0	3	0	0		0	
ポン酢、つゆ、ソース、醤油	4	0	4	0	0		2	・原料原産地表示の記載誤り ・原料原産地表示の欠落 ・保存方法の表示の欠落
魚介類(生食用かき)	3	3	0	0	0		0	
魚介類(エビ)	3	0	3	0	0		0	
合計	15	4	11	0	0		2	

※2：魚肉ねり製品において1検体につき細菌及び理化学の両検査を実施したため、検査項目ごとに集計しています。