

平成28年度 行楽食品一斉取締りの実施結果について

春の行楽期に流通・消費される食品による危害の発生を防止するため、重点業種を定め、営業施設への立入調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 平成28年4月18日(月)から平成28年5月31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、32施設の立入検査を実施しました。

なお、施設基準違反及び管理運営基準違反はありませんでした。

(2) 食品の収去検査等

36検体の食品について検査を実施し、違反検体数は0検体、衛生規範不適検体数は2検体、その他の要指導検体数は2検体でした。

衛生規範不適合の内容は、加熱処理した惣菜において、1検体は黄色ブドウ球菌が検出され、1検体は細菌数が基準より多く検出されたというものでした。

また、その他の要指導検体としては、2検体の未加熱の惣菜において、黄色ブドウ球菌が検出されたというものでした。

対象施設に対し、原因追求のために調査を実施し、その結果を踏まえた現場指導を実施しました。

3 実施結果の一覧表(別添ファイルのとおり)

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	違反内容			
			施設基準	講ずべき措置基準	表示基準	その他
飲食店営業	14	0	0	0	0	0
惣菜製造業	1	0	0	0	0	0
菓子製造業	11	0	0	0	0	0
その他	6	0	0	0	0	0
合計	32	0	0	0	0	0

収去結果					
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
野菜類及びその加工品	2	0	2	0	
菓子類	10	10	0	0	
魚介類加工品	4	0	4	0	
その他の食品	20	20	0	4	衛生規範の不適合等
合計	36	30	6	4	

野菜類及びその加工品 : カット野菜、野菜の水煮

菓子類 : 生洋菓子等

魚介類加工品 : 魚介乾製品、魚介燻製品等

その他の食品 : 弁当、惣菜等