

平成28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、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6月20日(月)から平成28年9月16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、183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

91検体(すべて国産品)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5検体、その他の要指導検体数は14検体でした。

衛生規範不適合の内容は、惣菜において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、寿司やそうざいを含む未加熱食品から黄色ブドウ球菌が、豆腐からセレウス菌が、鶏生肉からカンピロバクター、サルモネラや下痢性大腸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	その他
飲食店営業	71	0	0	0	0
菓子製造業	8	0	0	0	0
食肉販売業	10	0	0	0	0
魚介類販売	7	0	0	0	0
不要許可(給食施設含む)	56	0	0	0	0
その他	31	0	0	0	0
合計	183	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	規格検査	要指導検体数	違反内容
魚介類加工品(魚卵製品、魚練り製品等)	5	0	5	0	0	
肉類およびその加工品 (鶏生肉、ソーセージ、ベーコン)	12	10	0	2	10	カンピロバクター及びサルモネラ属菌陽性、 下痢性大腸菌検出
アイスクリーム類	4	0	0	4	0	
野菜類及びその加工品(野菜・豆腐・漬物等)	28	10	18	0	1	セレウス菌検出
そうざい及びその半製品 (弁当、そうざい、寿司等)	40	40	0	0	8	衛生規範の不適合(一般細菌数超過)、 E.Coli陽性及び黄色ブドウ球菌の検出
清涼飲料水	2	0	0	2	0	
合計	91	60	23	8	19	