

## 平成28年度 食品、添加物等の年末一斉取締りの実施結果について

年末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11月28日(月)から平成28年12月28日(水)

### 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、63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

83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1検体、その他の要指導検体数は3検体でした。

衛生規範不適合の内容は、未加熱そうざい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、えびから表示に記載のない添加物が、凍結直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品から大腸菌群が、加熱そうざいから大腸菌群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
飲食店営業	33
菓子製造業	3
魚介類販売	10
食品の冷凍又は冷蔵業	5
缶詰又は瓶詰食品製造業	4
不要許可(給食施設含む)	5
その他	6
合計	66

期間内において同一施設に2回以上立入を行った施設が3施設あったため、立入施設数は63施設とする。

## 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
魚介類(生カキ、えび)	9	4	5	1	食品表示法違反(添加物の表示漏れ)
魚介類加工品(佃煮)	4	0	4	0	
冷凍食品	5	5	0	1	大腸菌群検出
調味料(醤油、ソース、ポン酢等)	5	0	5	0	
そうざい及びその半製品	20	20	0	2	衛生規範の不適合(一般細菌数超過) 大腸菌群検出
拭取り検査	40	40	0	0	
合計	83	69	14	4	