

## 平成29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、営業施設への監視指導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29年11月27日(月)から平成29年12月28日(木)

### 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、189施設の立入検査を実施しました。

立入検査施設のうち、9施設で表示基準違反が確認されたため、対象施設に対し、適切な表示に改めるよう指導しました。

なお、施設基準違反、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

41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1検体、衛生規範不適検体数は0検体、その他指導検体数は10検体でした。

違反検体の内容は、佃煮から使用基準を超える保存料のソルビン酸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指導を実施しました。なお、既に販売したものについては、販売先が判明している所から優先的に回収し、他不明なものについては、店頭でPOP表示を設置し回収に努めています。その他指導検体の内容は、食品表示において不適切な項目がありましたので、適切な表示に改めるよう指導しました。

### 3 実施結果の一覧表(次頁のとおり)

## 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	102	0	0	0	0	0
菓子製造業	2	0	0	0	0	0
食肉処理業	1	0	0	0	0	0
魚介類販売	54	2	0	0	2	0
魚肉練り製品製造業	2	0	0	0	0	0
食品の冷凍又は冷蔵業	7	3	0	0	3	0
醤油製造業	2	1	0	0	1	0
ソース類製造業	1	1	0	0	1	0
めん類製造業	1	0	0	0	0	0
そうざい製造業	3	3	0	0	2	1
缶詰又は瓶詰食品製造業	2	0	0	0	0	0
不要許可(給食施設含む)	12	0	0	0	0	0
合計	189	10	0	0	9	1

※同一施設で違反が複数検体確認された場合は、施設ごとに集計しています。

※上記の「その他違反内容」は、添加物使用基準違反です。

収去結果	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	要指導内容
魚介類(生カキ、エビ)	8	0	5	3	2	加工者の記載漏れ
野菜類及びその加工品(佃煮)	4	0	4	0	2	添加物(ソルビン酸)使用基準違反 添加物の不適切な表示
冷凍食品	7	0	0	7	3	冷凍食品の旨の記載漏れ 製造者、原材料名、アレルギーの不適切な表示
調味料(醤油、ソース、ポン酢)	5	0	5	0	3	名称、添加物、保存方法の不適切な表示
弁当及び惣菜類	17	17	0	0	1	製造者の記載漏れ
合計	41	17	14	10	11	