

平成 29 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 29 年 6 月 19 日（月）から平成 29 年 9 月 8 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、122 施設の立入検査を実施しました。

なお、施設基準違反、管理運営基準違反及び表示基準違反はありませんでした。

(2) 食品の収去検査等

113 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 0 検体、その他の要指導検体数は 16 検体でした。

要指導検体の内容は、未加熱食品のそうざいから E.coli が、鶏生肉からカンピロバクター、サルモネラ、腸管毒素原性大腸菌、腸管凝集付着性大腸菌や病原大腸菌が、豆腐からセレウス菌が、拭き取りした施設から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		違反内容				
	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	40	0	0	0	0	0
菓子製造業	1	0	0	0	0	0
あん類製造業	1	0	0	0	0	0
アイスクリーム類製造業	2	0	0	0	0	0
乳製品製造業	1	0	0	0	0	0
食肉処理業	1	0	0	0	0	0
食肉販売業	6	0	0	0	0	0
食肉製品製造業	1	0	0	0	0	0
魚介類販売	9	0	0	0	0	0
飲料水製造業	3	0	0	0	0	0
ソース類製造業	1	0	0	0	0	0
豆腐類製造業	4	0	0	0	0	0
そうざい製造業	3	0	0	0	0	0
不要許可(給食施設含む)	49	0	0	0	0	0
合計	122	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	規格検査	要指導検体数	要指導内容
魚介類及びその加工品 (魚卵製品、魚練り製品等)	12	8	4	8	0	
肉類およびその加工品 (鶏生肉、ソーセージ、ベーコン)	12	12	2	2	10	カンピロバクター、サルモネラ属菌、 腸管凝集付着性大腸菌、病原大腸菌検出
アイスクリーム類・氷菓	4	4	4	4	0	
野菜類及びその加工品 (野菜・豆腐・漬物等)	15	11	4	0	3	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)	27	27	0	0	1	E.Coli陽性(未加熱食品より)
清涼飲料水	3	3	3	3	0	
拭き取り	40	40	0	0	2	黄色ブドウ球菌の検出
合計	113	105	17	17	16	