

令和2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、食品等事業者へ対して立入検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 令和2年6月15日（月）から令和2年9月4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、143施設の立入検査を実施しました。そのうち65施設は、新型コロナウイルス感染症の影響を受けて新たにテイクアウト及びデリバリーを開始した施設です。

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が、収去検査を実施した施設において表示事項で11施設及びその他衛生事項で29施設に不適切な事例並びに無許可営業施設が1施設あったことから、下記の内容を重点的に指導しました。

（2）食品の収去検査等

103検体の食品について検査を実施し、衛生規範不適合検体数は2検体、その他衛生事項指導検体数は27検体及び表示違反検体数は11検体でした。

衛生事項の指導内容としては、野菜及びその加工品において一般細菌数を100万個/g以上検出したことにより弁当そうざいの衛生規範を逸脱していた施設及び加熱のそうざいにおいて一般細菌数を10万個/g以上検出したことにより弁当そうざいの衛生規範を逸脱していた施設に対して原材料及び調理器具の洗浄を徹底するよう指導しました。また、野菜及びその加工品において大腸菌群を検出した施設、浅漬けにおいて一般細菌数を100万個/g以上検出した施設、寿司において黄色ブドウ球菌を検出した施設及びふき取り検査において一般細菌数を100万個/g以上、大腸菌群又は黄色ブドウ球菌を検出した施設に対しては設備器具類を十分に洗浄すること及び従事者の手洗いを徹底するよう指導しました。特に黄色ブドウ球菌を検出した施設に対しては、手指に化膿等がある人は食品に直接触れないよう指導しました。

表示事項の指導内容としては、食品表示の項目の欠落、不適切な項目名の表示及び表示内容に齟齬のあるものがあったことから、適切な表示に改めるように指導しました。

また、従前から取り扱っていた食品をテイクアウトすることで無許可営業となった施設に対しては、実態に応じた営業許可を受けるよう指導しました。

3 実施結果の一覧表（次項のとおり）

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	表示事項	その他
飲食店営業	90	11	0	0	2	9
菓子製造業	9	0	0	0	0	0
アイスクリーム類製造業	2	2	0	0	2	0
食肉処理業	1	0	0	0	0	0
食肉製品製造業	1	0	0	0	0	0
魚介類販売業	13	4	0	0	3	1
冷凍冷蔵業	3	0	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	4	1	0	0	1	0
豆腐製造業	4	3	0	0	3	0
そうざい製造業	2	0	0	0	0	0
不要許可	14	4	0	0	0	4
合計	143	25	0	0	11	14

収去結果					違反内容及び指導件数			
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	違反内容及び指導件数			
					件数	衛生規範等	表示事項	
魚介類及びその加工品 (刺身、魚卵製品)	12	8	4	3	0	3	<ul style="list-style-type: none"> ・ 項目名(加工者)の欠落 ・ 消費期限の表示の欠落 ・ 生食用である旨の表示の欠落 	
食肉製品 (ソーセージ、ベーコン)	2	2	2	0	0	0		
アイスクリーム・氷菓	4	4	4	2	0	2	<ul style="list-style-type: none"> ・ 製造者の表示が不適切(工場名を記載する場合、1文字空けるか、()で表記) ・ 添加物の表示が不適切(原材料と添加物が明確に区別されていない) ・ 栄養成分表示の欠落 ・ 種類別の表示が不適切(アイスクリームに氷菓と表示) 	
野菜及びその加工品 (野菜、漬物、豆腐)	15	11	4	7	4	3	<ul style="list-style-type: none"> ・ 添加物の表示が不適切(原材料と添加物が明確に区別されていない) ・ 保存方法の表示の欠落 ・ 項目名(名称、製造者)の欠落 ・ 項目名が不適切(原材料名を原材料と表示) 	
弁当及びそうざい (弁当、そうざい、寿司等)	27	27	0	4	2	2	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料名の表示の欠落 ・ 項目名(製造者)の欠落 ・ 原材料名の表示が不適切(原材料名が読点で区切られていない) ・ アレルゲンを含む旨の表示の欠落 ・ 保存方法の表示の欠落 	
清涼飲料水	3	3	3	1	0	1	<ul style="list-style-type: none"> ・ 添加物の表示が不適切(原材料と添加物が明確に区別されていない) 	
拭き取り	40	40	0	23	23	0	<ul style="list-style-type: none"> ・ 一般細菌数100万個/g以上検出 ・ 大腸菌群検出 ・ 黄色ブドウ球菌検出 	
合計	103	95	17	40	29	11		

※補足：食肉製品、アイスクリーム・氷菓並びに清涼飲料水において1検体につき細菌及び理化学の両検査を実施したものについては、検査項目ごとに集計しています。