

## 平成30年度 春期・夏期食品一斉取締り（春期分）の実施結果について

気温が上昇する春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30年4月23日（月）から平成30年5月31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、36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

30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、表示基準違反検体数は3検体でした。

衛生規範不適合の内容は、生洋菓子において大腸菌又は E. coli が検出されたため、各施設に対し原因追求のための調査を実施し、その結果を踏まえて現場指導を実施しました。また、表示基準違反については包装された魚介乾製品、菓子類及び弁当・惣菜類の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	表示基準	その他
飲食店営業	15	1	0	0	1	0
菓子製造業	15	1	0	0	1	0
アイスクリーム類製造業	1	0	0	0	0	0
乳類販売業	1	0	0	0	0	0
豆腐製造業	1	0	0	0	0	0
そうざい製造業	1	0	0	0	0	0
不要許可	2	1	0	0	1	0
合計	36	3	0	0	3	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	要指導検体数	違反内容
野菜類及びその加工品	1	0	1	0	
魚介類加工品	4	0	4	1	項目名（添加物）の不適切な表示 製造者の枠外表示
菓子類	10	10	0	3	衛生規範の不適合 製造所の不適切な表示
その他の食品	15	15	0	1	項目名（名称、保存方法、製造者）の欠落 項目名（原材料名）の不適切な表示
合計	30	25	5	5	

野菜類及びその加工品 : カット野菜

菓子類 : 生洋・和菓子

魚介類加工品 : 魚介乾製品

その他の食品 : 弁当、惣菜等