

## 平成30年度 春期・夏期食品一斉取締り（夏期分）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30年6月18日（月）から平成30年8月31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、94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23施設に違反があったことから、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

113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21検体及び表示違反検体数は12検体でした。

衛生事項の指導内容としては、未加熱のそうざいにおいて一般細菌数が100万個以上検出したことにより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。また鶏生肉からカンピロバクター、サルモネラ及び下痢原性大腸菌関連遺伝子を検出した施設に対しては鶏生肉に「加熱用」の旨を表示した上で販売すること及び鶏生肉は中心部まで十分加熱してから提供することを、豆腐からセレウス菌を検出した施設及び漬物から一般細菌数が100万個以上検出した施設に対しては原材料及び調理器具を十分に洗浄することを、拭き取り検査から黄色ブドウ球菌及び大腸菌群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こと及び手指や調理器具の洗浄を徹底するよう指導しました。表示事項の指導内容としては、包装された魚介類において「生食用」の旨の欠落が、包装された食肉製品において一括表示の事項名（名称、原材料名及び製造者）の不適切な表示並びに「加熱後包装」の旨、保存方法及び内容量の欠落が、包装されたアイスクリーム類において一括表示の事項順、事項名（原材料名）、製造者及び消費期限の不適切な表示が、包装された豆腐において一括表示の事項名（製造者）、名称及び保存方法の欠落が、包装されたそうざいにおいて一括表示の事項名（製造者）、保存方法及び使用原材料の欠落並びにアレルギーの不適切な一括表示が、包装された清涼飲料水において製造者の不適切な表示があったことから、適切な表示に改めるよう指導しました。なお、食肉製品及びアイスクリーム類の製造施設に対して昨年度より同様の表示改善指導をしていましたが、本年度においても改善が見られなかったことから改善指導連絡票を交付しました。

### 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	43	17	0	0	4	13
菓子製造業	2	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	1	0	0	1	0
食肉販売業	5	5	0	0	0	5
食肉製品製造業	2	1	0	0	1	0
魚介類販売業	13	2	0	0	2	0
冷凍冷蔵業	2	0	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	3	1	0	0	1	0
豆腐製造業	5	3	0	0	2	2
めん類製造業	1	0	0	0	0	0
そうざい製造業	1	0	0	0	0	0
不要許可	14	3	0	0	0	3
合計	94	33	0	0	11	23

補足：豆腐製造業において、同一施設で表示事項及びその他の両違反があったことからそれぞれを違反件数ごとに集計しています。

## 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	違反内容及び指導件数			
					件数	衛生規範等	件数	表示事項
魚介類及びその加工品 (刺身、魚卵製品)	12	8	4	2	0		2	「生食用」の旨の欠落
食肉及びその加工品 (鶏生肉、ソーセージ、ベーコン)	12	12	2	11	10	・カンピロバクター属検出 ・サルモネラ属検出 ・下痢原性大腸菌関連遺伝子検出	1	・事項名(名称、原材料名及び製造者)が不適切 ・「加熱後包装」の旨、保存方法及び内容量の欠落
アイスクリーム・氷菓	4	4	4	2	0		2	一括表示の事項順、事項名(原材料名)、製造者及び消費期限が不適切
野菜及びその加工品 (野菜、豆腐、漬物)	15	11	4	6	2 3	(豆腐)セレウス菌検出 (漬物)細菌数が100万個以上	2	事項名(製造者)、名称及び保存方法の欠落
弁当及びそうざい (弁当、そうざい、寿司等)	27	27	0	6	2	衛生規範の不適合	4	・事項名(製造者)、保存方法、使用原材料の欠落 ・アレルギーの一括表示が不適切
清涼飲料水	3	3	3	1	0		1	製造者が不適切
拭き取り	40	40	0	6	6	・黄色ブドウ球菌検出 ・大腸菌群検出	0	
合計	113	105	17	34	23		12	

補足：食肉及びその加工品、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のものについては、検査項目ごとに集計しています。

また同一検体において、衛生規範等及び表示事項の両内容を指導した検体があったことから指導件数は指導内容ごとに集計をしています。