

## 平成30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、重点項目を定め、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12月3日(月)から平成30年12月28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、63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

41検体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検体及び表示違反検体数は12検体でした。

違反検体の内容は、エビから使用基準を超える二酸化硫黄が検出されたというものでした。対象施設では当該添加物の使用がなく、エビを漂白する目的で使用していた事業者を管轄する自治体に情報を提供したところ、管轄自治体は当該事業者に添加物使用基準違反として回収を命じるとともに、添加物の適切な使用について指導しました。

表示事項の指導内容としては、包装されたそうざいにおいて表示事項(保存方法)の欠落及びアレルギーの一括表示の不適切な表示が、包装された魚介類において事項名(加工者、保存方法)の欠落並びに加工者及び加工者所在地の不適切な表示が、包装された冷凍食品において表示事項(製造者)の欠落並びに製造者所在地及び内容量の不適切な表示が、包装された調味料において添加物の不適切な表示が、包装された佃煮において表示事項(製造者)の欠落及び添加物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に指導しました。

### 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	18	2	0	0	2	0
菓子製造業	1	0	0	0	0	0
食肉販売業	2	0	0	0	0	0
魚介類販売業	8	2	0	0	2	1
魚肉練り製品製造業	1	0	0	0	0	0
冷凍冷蔵業	7	3	0	0	3	0
醤油製造業	2	1	0	0	1	0
ソース類製造業	2	1	0	0	1	0
豆腐製造業	1	0	0	0	0	0
そうざい製造業	4	2	0	0	2	0
缶詰又は瓶詰食品製造業	3	0	0	0	0	0
不要許可（給食施設を含む）	14	0	0	0	0	0
合計	63	11	0	0	11	1

補足：魚介類販売業において、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。

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								
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	規格基準等	件数	表示事項
魚介類（生カキ、エビ）	8	3	5	2	1	添加物（二酸化硫黄）使用基準違反	2	・事項名（加工者、保存方法）の欠落 ・加工者名及び加工者所在地の表示内容が不適切
そうざい	17	17	0	3	0		3	・表示事項（保存方法、製造者）の欠落。 ・アレルギーの一括表示が不適切。
冷凍食品	7	7	0	3	0		3	・表示事項「製造者」の欠落。 ・製造者所在地、内容量の表示内容が不適切
調味料（醤油、ソース、ポン酢）	5	0	5	3	0		3	添加物の表示内容が不適切
佃煮	4	0	4	1	0		1	添加物の表示内容が不適切
合計	41	27	14	12	1		12	