

平成30年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施結果について

食中毒が多発する夏期において、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用並びに食品及び添加物の適正な表示の実施等について、食品等事業者に対する監視指導を強化するとともに、食中毒の発生防止及び食品衛生に関する意識向上を図るため、「平成30年度食品、添加物等の夏期一斉取締り」を実施しましたので、その結果について公表します。

実施期間：平成30年7月1日（日）～平成30年7月31日（火）

○許可を要する営業施設について

飲食店営業、魚介類販売業、菓子製造業等の営業許可施設に立入り、監視指導を実施しました。違反施設に対しては、違反事項について改善するよう、監視指示票若しくは口頭で指導を行いました。

監視指導結果（表示を除く）

調査・監視指導 延べ施設数	違反発見 施設数	違反件数				処分件数	処分以外の 処置件数
		施設基準 違反	管理運営 基準違反	製造基準 違反	その他		
220	19	4	15	0	2	0	19

※違反発見施設内訳：飲食店営業(13)、魚介類販売業(2)、食品の冷凍または冷蔵業(1)、乳類販売業(1)、食肉販売業(1)、そうざい製造業(1)

表示に係る監視指導結果

調査・監視指導 延べ施設数	違反発見 施設数	違反件数				処分件数	処分以外の 処置件数
		表示基準違反 (食品表示法)	表示基準違反 (食品衛生法)	表示基準違反 (健康増進法)	その他		
40	0	0	0	0	0	0	0

○許可を要しない営業施設について

給食施設、野菜・果物等食品の販売施設など営業許可を必要としない施設に立入り、監視指導を実施しました。

監視指導結果（表示を除く）

調査・監視指導 延べ施設数	違反発見 施設数	違反件数			処分件数	処分以外の 処置件数
		設備の 不備	食品の 取扱不良	その他		
56	1	1	1	0	0	1

※違反発見施設内訳：給食施設(1)

表示に係る監視指導結果

調査・監視指導 延べ施設数	違反発見 施設数	違反件数				処分件数	処分以外の 処置件数
		表示基準違反 (食品表示法)	表示基準違反 (食品衛生法)	表示基準違反 (健康増進法)	その他		
6	0	0	0	0	0	0	0

○食品の収去試験について

そうざい、菓子等 12 検体を収去し、細菌検査、理化学検査を実施したところ、1 検体の不適検体が確認され、当該食品の製造者等に対して、原因究明及び再発防止対策の実施、施設・設備等の衛生管理や食品の衛生的な取り扱いについて指導を行いました。

食品名	検査項目	検体数	違反件数	不適件数	違反及び不適内容	処分件数	処分以外の処置件数
そうざい	一般細菌数	3	0	1	※1	0	0
	E.coli (定性)						
	黄色ブドウ球菌						
生食用 鮮魚介類	腸炎ビブリオ (最確数)	2	0	0	—	0	0
菓子 (土産品)	ソルビン酸	3	0	0	—	0	0
菓子	アレルギー物質 (落花生)	2	0	0	—	0	0
加工食品等	放射性セシウム	2	0	0	—	0	0
合計		12	0	1		0	0

※1 「衛生規範」で示されている目標値の逸脱