

令和元年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施結果について

食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用、食品表示の適正な表示の実施等について監視指導を強化することによって、食品の流通量が増加する年末における食品衛生の確保を図るため、「令和元年度食品、添加物等の年末一斉取締り」を実施しましたので、その結果についてお知らせします。

実施期間：令和元年12月1日（日）～令和年12月27日（金）

○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、食肉販売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、監視指示票又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		
407	46	20	38	0	0	0	46

※違反発見施設内訳：飲食店営業(22)、魚介類販売業(6)、そうざい製造業(5)、食肉販売業(4)、缶詰又は瓶詰食品製造業(3)、食品の冷凍または冷蔵業(2)、乳類販売業(2)、食肉製品製造業(1)、めん類製造業(1)

表示に係る監視指導結果

延べ7施設に対して調査・監視指導を行い、表示に係る違反は発見されませんでした。

○許可を要しない営業施設について

漬物等の食品製造業、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）

延べ96施設に対して調査・監視指導を行い、違反を発見した施設はありませんでした。

表示に係る監視指導結果

延べ15施設に対して調査・監視指導を行い、表示に係る違反は発見されませんでした。

○食品の収去試験について

そうざい、長いも等35検体を収去し、細菌検査、理化学検査を実施したところ、食品衛生法及び食品表示法に違反した食品はありませんでした。

食品名	検査項目	検体数	違反・不適 件数
そうざい (加熱)	一般細菌数	25	0
	E.coli (定性)		
	黄色ブドウ球菌		
そうざい (非加熱)	一般細菌数	2	0
長いも	残留農薬	2	0
ごぼう	残留農薬	2	0
生めん	一般細菌数	2	0
	E.coli (定性)		
	黄色ブドウ球菌		
しょうゆ	安息香酸、パラオキシ 安息香酸エステル類	2	0
合計		35	0