

令和元年度 年末食品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及び被害拡大の防止、違反食品の流通の防止並びに食品衛生の向上を図るため、重点業種を定めて食品の収去検査及び施設への立入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 令和元年12月2日（月）から令和元年12月27日（金）

2 実施結果の概要

（1）食品の収去検査

41検体の食品について検査を実施し、規格基準違反及び衛生規範不適合である検体はありませんでしたが、その他衛生事項指導検体数が3検体、表示基準違反検体が13検体ありました。

衛生事項の指導内容としては、未加熱のそうざいから大腸菌群を検出した施設に対して原材料及び調理器具の洗浄、製品の適切な保管並びに調理従事者の手指の洗浄を徹底するように指導しました。

表示事項の指導内容としては、食品表示の事項名における欠落及び不適切な表示並びに加工者、製造者の住所、保存の方法、内容量、添加物及びアレルゲンの一括表示における不適切な表示のものがあったことから、適切な表示に改めるよう指導しました。また、バーコードシールにより食品表示の一部が確認できないものについては、シールの貼付位置を改め、食品表示が旧基準の表示であるものについては、令和2年3月31日までに新基準に移行するよう指導しました。

（2）立入検査

収去検査を実施した食品関係施設のうち16施設について、収去対象業種及びその他に取得している許可業種ごとに立入検査を実施し、収去検査結果を踏まえ施設の衛生状態及び食品の取扱い等について確認を行いました。

その結果、施設基準違反として、手洗い槽がないことが確認された1施設に対して速やかに設備を設けるよう口頭指導しました。また、管理運営基準違反として、施設の構造等において食品及び器具類を衛生的に保管する設備及び便所に専用の履物を設けられていないこと、食品の温度管理において冷蔵庫内温度記録及び中心温度記録等が徹底されていないこと、検食が保存されていないこと、調理従事者等の衛生管理において記録が徹底されていないこと並びに交差汚染の防止において調理場内に汚染源となる包装資材が持ち込まれていること等が確認された延べ23施設に対して、速やかな設備の改修又は設置及び適切な衛生管理を行うよう口頭指導しました。

3 実施結果の一覧表（次項のとおり）

収去検査及び立入検査の結果概要

収去検査結果

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	違反内容及び件数			
					検体数	衛生規範等	検体数	表示事項
魚介類（生カキ・エビ）	8	3	5	2	0		2	・事項名「加工者」の欠落 ・加工者の不適切な表示
そうざい	17	17	0	3	3	【その他】 （未加熱そうざい）大腸菌群を検出	0	
冷凍食品	7	7	0	4	0		4	・事項名「賞味期限」の不適切な表示 ・事項名「凍結前加熱の有無」の欠落 ・内容量の不適切な表示
調味料（醤油、ソース、ポン酢）	5	0	5	3	0		3	・添加物の不適切な表示 【その他】 ・令和2年3月31日までに新基準に移行すること
佃煮	4	0	4	4	0		4	・事項名「保存方法」の不適切な表示 ・アレルギー一括表示の不適切な表示 ・製造者住所の不適切な表示 ・シール貼付のため、栄養表示の一部が確認できない
合計	41	27	14	16	3		13	

立入検査結果

業種	立入施設数	違反施設数	違反内容及び件数						
			施設数	施設基準	施設数	講ずべき措置基準	施設数	広域流通食品の製造にかかる衛生管理	
飲食店営業	19	11	0		11	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗設備の管理に不備がある ・床面が清掃しやすい構造でない ・食品及び器具類が衛生的な保管でない ・便所専用の履物が設けられていない ・施設の清掃が不十分である ・そ族昆虫対策の実施記録に不備がある ・食品の交差汚染防止対策に不備がある ・検査が保存されていない ・食品の中心温度記録に不備がある ・管理運営要領に不備がある ・調理従事者の健康記録に不備がある ・調理場内で衛生的な服装をしていない 	0		
菓子製造業	1	0	0		0			0	
乳類販売業	2	0	0		0			0	
食肉販売業	2	0	0		0			0	
魚介類販売業	5	5	1	・手洗い槽が設けられていない	5	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗設備に不備がある ・床面の拝聴が容易でない構造である ・食品及び器具類が衛生的な保管でない ・便所専用の履物が設けられていない ・施設の清掃及び器具類の洗浄が不十分である ・食品の交差汚染防止対策に不備がある ・冷蔵庫内温度記録に不備がある ・管理運営要領に不備がある ・調理従事者の健康記録に不備がある ・調理場内で衛生的な服装をしていない 	0		
不要許可	7	7	0		7	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗設備の不備がある ・食品及び器具類が衛生的な保管でない ・そ族昆虫対策の実施記録に不備がある ・食品の交差汚染防止対策に不備がある ・食品の中心温度記録に不備がある ・管理運営要領に不備がある ・調理従事者の健康記録に不備がある ・調理場内で衛生的な服装をしていない 	0		
合計	36	23	1		23			0	