

## 平成 28 年度食品、添加物等の年末一斉取締り等実施結果について

### 1 年末一斉取締り

食品流通量が増加する年末及び食中毒が最も多く発生する冬期において、積極的に食品の衛生確保を図り、食中毒の発生防止に努めることを目的として、県内の食品等事業者に対する一斉監視等を行いました。

(1) 実施機関 平成 28 年 12 月 1 日(木)～12 月 28 日(水)

(2) 重点監視指導事項

ア 大量調理施設等に対するノロウイルス食中毒対策について

イ 腸管出血性大腸菌等による食中毒対策について

ウ 生食用食肉等を取扱う施設等に対する監視指導について

エ 食品等事業者へ HACCP に基づく衛生管理の導入を推進するための普及啓発

オ 産地直売所等における食品表示の適正化について

#### 【立入検査結果（表 1）】

延べ 1,840 施設に対して立入検査を実施しました。

食品衛生法等の違反発見施設は 3 件あり、内訳は 3 件全て食中毒発生によるものでした。食中毒発生施設に対しては、食品衛生に係る衛生的環境が確保されるまでの間、営業の禁止を命じました。

#### 【収去検査結果（表 2）】

食品の検査は、213 検体を対象に規格基準等の検査を行いました。

検査の結果、1 件の添加物使用基準違反が発見されました。違反施設に対しては、違反食品の廃棄命令及び添加物の使用基準の遵守について指導を行いました。

表 1 立入検査結果

	業 種	監視指導 延施設数	違 反 施設数	備 考
食 品 衛 生 法 の 許 可 を 要 す る 業 種	飲食店営業	443	2	食中毒 2 件
	菓子製造業	91		
	乳処理業	12		
	乳製品製造業	13		
	集乳業	3		
	魚介類販売業	83		
	魚介類せり売り営業	1		
	食品の冷凍または冷蔵業	3		
	かん詰またはびん詰食品製造業	5		
	喫茶店営業	41		
	あん類製造業	12		
	アイスcream類製造業	25		
	乳類販売業	131		
	食肉販売業	107		
	食肉製品製造業	1		
	乳酸菌飲料製造業	5		
	食用油脂製造業	2		
	みそ製造業	8		
	醤油製造業	1		
	ソース類製造業	2		
酒類製造業	1			
豆腐製造業	10			

	納豆製造業	5		
	めん類製造業	15		
	そうざい製造業	26		
	添加物（規格あり）製造業	3		
	清涼飲料水製造業	7		
	小計	1,056		
食品衛生法の許可を要しない業種	給食施設	13	1	食中毒
	食品製造業	74		
	野菜果物販売業	89		
	そうざい販売業	105		
	菓子販売業	117		
	食品販売業	240		
	添加物の販売業	75		
	氷雪採取業	1		
	器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業	70		
	小計	784		
合計	1,840	3		

表2 収去検査結果

品目	検体数			違反件数	備考
	国産	輸入	合計		
食肉		5	5		
乳	96		96		
乳製品及び乳類加工品	13		13		
穀物		6	6		
(上記以外の)穀類加工品	4		4	1	添加物使用基準違反
生鮮野菜及び果物	5	2	7		
野菜果物乾燥品及び加工品			0		
野菜・果物の加工品(漬物以外)	5		5		
そうざい及びその半製品	19		19		
弁当	22		22		
酒精飲料	8	3	11		
その他の食品	20	5	25		
合計	192	21	213	1	