

平成28年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について

平成28年度食品、添加物等の夏期一斉取締りとして、下記のとおり監視指導を実施しました。

記

1 実施期間

平成28年6月27日（月）から8月31日（水）まで

2 実施内容

(1) 監視指導

飲食店や食品等の製造、販売施設等に対し延べ938件の監視指導を実施した結果、16施設で施設基準違反（手洗い設備の不備等）、2施設で衛生管理基準違反（検便未実施等）が確認されました。これらの施設に対し書面又は口頭による指導を実施し、改善の確認を行いました。

また、実施期間中に飲食店において食中毒の発生が2件ありました。これらの施設に対し食品の取扱い状況等の改善措置を講じさせ、再発防止を図りました。

(2) 食品等収去（抜き取り）検査

食品製造及び販売施設から生食用鮮魚介類やそうざい等の食品77検体を収去し、細菌、食品添加物及び残留農薬等延べ1,698件の検査を実施しました。その結果、食品衛生法違反となる事例はありませんでした。

食品分類	検査 検体数	検査件数		
		微生物	添加物	その他
魚介類	5	5		
魚介類加工品	5	5	5	
食肉製品及びその加工品	5	13	10	
卵及びその加工品	1	1		
乳	2	4		8
乳製品及び乳類加工品	1	2		
アイスクリーム類・氷菓	11	22		
めん類	6	18		
菓子類	9	18		6
生鮮野菜及び果物	7			1,491
漬物	5	6	6	
野菜及び果物加工品	5	35		
弁当・そうざい	12	34		
清涼飲料水	3		9	
計	77	163	30	1,505