

平成 31 年 2 月 28 日

平成 30 年度年末一斉監視指導実施結果

平成 30 年度年末食中毒予防対策として、11 月 1 日から 12 月 31 日まで市内の食品関係営業施設に対し、下記のとおり監視指導を行いました。

記

1 監視指導件数

飲食店等の食品関係施設、277 施設 434 業種に対し、施設の衛生管理や食品の取扱い等について、監視指導を行いました。違反となった 5 件は無許可営業でした。発見後、直ちに営業の中止と許可取得を指導し、許可取得後、営業を行っています。

業種	監視件数	違反等件数
飲食店営業	169	1
喫茶店営業	29	0
菓子製造業	23	0
乳類販売業	32	0
食肉処理業	10	1
食肉販売業	25	1
食肉製品製造業	1	0
魚介類販売業	42	1
魚肉ねり製品製造業	1	0
食品の冷凍又は冷蔵業	1	0
めん類製造業	1	0
そうざい製造業	4	0
つけ物製造業	2	0
魚介類加工業	2	0
食料品販売業	58	1
給食施設	32	0
その他の製造業	1	0
行商	1	0
合 計	434	5

2 食品等の検査結果

50 検体の食品について微生物検査、添加物などの検査を行いました。違反となった 1 件は、生食用生カキから基準を超えた大腸菌最確数が検出されたものです。販売店の店頭から撤去を指示するとともに、加工者を管轄する自治体に通報し、指導を依頼しました。

(1) 食品の種類ごとの検体数

検査を行った食品の種類	国産	輸入	違反 件数
魚介類	5	2	1
魚介類加工品	11	0	0
食肉製品及び食肉加工品	10	0	0
菓子類	1	2	0
野菜果物乾燥品及び加工品	10	0	0
かん詰・びん詰食品	2	1	0
その他の食品	6	0	0
合 計	45	5	1

(2) 検査内容ごとの検体数

検査内容	国産	輸入	違反 件数
微生物検査	23	2	1
添加物	22	3	0
合 計	45	5	1