

令和5年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施結果について

食中毒が多発する夏期において、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用並びに食品及び添加物の適正な表示の実施等について、食品等事業者に対する監視指導を強化するとともに、食中毒の発生防止及び食品衛生に関する意識向上を図るため、「令和5年度食品、添加物等の夏期一斉取締り」を実施しましたので、その結果について公表します。

実施期間：令和5年7月3日（月）～令和5年7月31日（月）

1. 監視指導

一斉取締り実施期間中、青森市内の食品関係施設525施設に立ち入り、監視指導を行いました。

①許可を要する施設：461施設

・経過措置期間における旧法に基づく許可施設：289施設

・新法に基づく許可施設：172施設

②許可を要しない施設（新法に基づく届出施設）：64施設

2. 収去検査

青森市内の販売店、製造所等から12検体について収去検査を実施しました。

食品名	検査項目	検体数	違反数	違反内容	処分件数	処分以外の処置件数
①ミニトマト	残留農薬	1	0	—	0	0
②トマト	残留農薬	2	0	—	0	0
③きゅうり	残留農薬	2	0	—	0	0
④そうざい	微生物検査	2	0	—	0	0
⑤生食用鮮魚介類	微生物検査	3	0	—	0	0
⑥漬物（浅漬）	微生物検査	2	0	—	0	0

※④⑤⑥については、上記検査項目のほか、食品表示法に基づく衛生事項についても確認を行ったところ、④そうざい1検体、⑥漬物（浅漬）1検体に不備が見られたため、それぞれ文書指導を行いました。