

平成 30 年度食品、添加物等の夏期一斉取締り実施結果

細菌性食中毒等が発生しやすい夏期に、保健所職員が枚方市内のスーパーや大量調理施設、飲食店等に立ち入りし、食品の衛生的な取扱いや適正表示、施設の衛生管理について、監視指導を実施しました。

その結果は以下のとおりです。

1 実施期間

平成 30 年 7 月 1 日から同月 31 日（閉庁日除く）

2 実施結果

(1) 立ち入り施設数

延べ 270 施設

(2) 施設にかかる違反

食品衛生法違反（不備含む） 16 施設

食品表示法違反（不備含む） 0 施設

【違反（不備含む）内容詳細】

違反又は不備内容	業種	件数	概要
食品衛生法第 51 条違反 （施設基準違反）	飲食店営業	1	営業施設に必要な設備の不備
枚方市食品衛生法等施行条例 第 3 条違反	飲食店営業	11	食品衛生責任者の掲示不備
	アイスクリーム類 製造業	2	
枚方市食品衛生法等施行条例 第 4 条 2 項違反	飲食店営業	2	営業許可証の掲示不備

(3) 食品等の検査結果

市内で製造又は販売されている食品について、食品の規格、残留農薬、微生物汚染の検査を 16 件実施したところ、規格基準等を逸脱する違反食品はありませんでした。

(4) 衛生講習会等実施状況

市民及び食品等事業者に対して、食品衛生に関する知識を普及・啓発するために、食中毒予防街頭キャンペーンや食品衛生講習会の開催、市ホームページに食中毒予防情報の掲載を行いました。