

令和6年度 夏期食品一斉取締りの実施結果について

夏期における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図るため、食品等事業者に対して立入検査及び食品の収去検査を実施しましたので、その結果をお知らせします。

1 実施期間 令和6年6月10日（月）から令和6年9月6日（金）

2 実施結果の概要

（1）立入検査

食品関係の営業施設に対し、223施設の立入検査を実施しました。

なお、施設基準違反はありませんでしたが、施設及び設備等の衛生管理上の不備が見られたため、口頭により指導し、改善を図りました。

また、HACCPに沿った衛生管理については、未導入及び改善の余地がある施設に対して、適切に運用されるよう助言・指導しました。

（2）食品の収去検査等

上記立入施設に対し、延べ83検体の食品について収去検査を実施し、衛生事項指導検体数は4検体及び表示違反検体数は6検体でした。

衛生事項の指導内容としては、原材料及び調理設備器具類を十分に洗浄すること並びに従事者の手洗いを徹底するよう指導しました。また、刺身でE.coliを検出した施設には流通業者にも検出した旨を周知し、衛生的に食品を扱うよう加えて指導しました。ふき取り検査で黄色ブドウ球菌を検出した施設に対しては、手指に化膿等がある人は食品に直接触れないよう指導しました。

表示事項の指導内容としては、食品表示の項目の欠落及び表示内容に齟齬のあるもの等があったことから、適切な表示に改めるように指導しました。

3 実施結果の一覧表（次項のとおり）

以 上

立入検査及び収去検査の結果概要

監視結果					
	立入施設数	指導施設数 (※1)	不適合及び違反内容		
			施設基準	規格基準 その他 衛生事項	表示事項
飲食店営業	137	2	0	2	0
菓子製造業	17	2	0	0	2
アイスクリーム類製造業	2	1	0	0	1
食肉処理業	1	0	0	0	0
食肉販売業	10	0	0	0	0
食肉製品製造業	1	0	0	0	0
魚介類販売業	11	1	0	1	0
冷凍冷蔵業	4	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	3	2	0	0	2
豆腐製造業	4	2	0	1	1
そうざい製造業	8	0	0	0	0
冷凍食品製造業	2	0	0	0	0
密封包装食品製造業	1	0	0	0	0
食品の小分け業	1	0	0	0	0
漬物製造業	2	0	0	0	0
営業届	19	0	0	0	0
合計	223	10	0	4	6

※1：1施設に不適合及び違反内容が複数ある場合については、1施設として計上しています。

収去結果					違反内容及び指導件数			
報告分類名称	検査検体数 (※2)	細菌検査数 (※2)	理化学検査数 (※2)	要指導検体数	件数	規格基準及びその他衛生事項	件数	表示事項
魚介類及びその加工品 (刺身、魚卵製品)	7	7	0	1	1	E.coli陽性	0	
食肉製品 (ソーセージ、ベーコン)	1	1	1	0	0		0	
アイスクリーム類・氷菓	2	2	2	1	0		1	無脂肪固形分と乳脂肪分がg表記 無脂肪固形乳と乳脂肪分が一括表示の外 に表示されている。
生菓子・洋菓子類	3	3	0	2	0		2	・タンパク質の表記が「タンパ」になっ ている。 ・栄養成分の表示方法が誤解を招く可能 性
野菜及びその加工品 (野菜、漬物、豆腐)	8	8	0	2	1	(豆腐) セレウス菌検出	1	・原料原産地の表示なし ・原材料と添加物の間の／がない ・製造者の個人名が入っていない
弁当及びそうざい (弁当、そうざい、 寿司等)	19	19	0	0	0		0	
清涼飲料水	3	3	3	2	0		2	・表面にビタミンB6を配合と栄養強調表 示しているにもかかわらず、栄養成分表 示を枠内にされていない ・栄養成分の表示方法が誤解を招く可能 性「塩分相当量」の表記は不適。 食塩相当量の0の表記要確認
拭き取り	40	40	0	2	2	黄色ブドウ球菌陽性	0	
合計	83	83	6	10	4		6	

※2：食肉製品、アイスクリーム類・氷菓、野菜及びその加工品並びに清涼飲料水において1検体につき細菌及び理化学の両検査を実施したものについては、検査項目ごとに集計しています。