

令和7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7年6月16日（月）から令和7年9月5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、260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54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5検体及び表示違反検体数は2検体でした。

衛生事項の指導内容としては、調理設備器具類を十分に洗浄すること及び従事者の手洗いを徹底するよう指導しました。特に、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、義務表示事項の欠落及び表示方法の誤り等があったことから、適切な表示に改めるよう指導しました。

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	176	3	0	3	0
喫茶店営業	1	0	0	0	0
菓子製造業	13	0	0	0	0
あん類製造業	1	0	0	0	0
アイスクリーム類製造業	6	1	0	0	1
食肉処理業	1	0	0	0	0
食肉販売業	6	0	0	0	0
食肉製品製造業	3	0	0	0	0
魚介類販売業	15	1	0	1	0
冷凍冷蔵業	3	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	6	0	0	0	0
豆腐製造業	4	0	0	0	0
そうざい製造業	5	1	0	1	0
冷凍食品製造業	2	0	0	0	0
漬物製造業	7	1	0	0	1
密封包装食品製造業	1	0	0	0	0
営業届	10	0	0	0	0
合計	260	7	0	5	2

※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								
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	違反内容及び指導件数			
					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 (生食用鮮魚介類)	7	7	0	1	1	黄色ブドウ球菌陽性	0	
食肉製品 (ソーセージ)	1	1	1	0	0		0	
野菜及びその加工品 (漬物、豆腐)	5	5	0	1	0		1	・アレルギー一括表示の前に「、」抜け ・アレルギー一括表示内「原材料の」の 文言不要 ・アレルギーの併記は「・」を使用
アイスクリーム類、氷菓	2	2	2	1	0		1	・一括表示内に無脂乳固形分及び乳脂肪 分の表示無し ・種類別名称の再考
弁当・そうざい類 (弁当、そうざい、寿司等)	12	12	0	1	1	E. C o l i 検出	0	
ふき取り	24	24	0	3	3	・細菌数３５０万～４９０万個/本 ・大腸菌群検出	0	
ミネラルウォーター、 清涼飲料水	3	3	3	0	0		0	
合計	54	54	6	7	5		2	

※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。