

## 令和7年度 食品、添加物等の年末食品一斉取締りの実施結果について

食品流通量が増加する年末において、食品等による食中毒の発生及び違反食品の流通を防止することで食品衛生の向上を図るため、食品等事業者へ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11月25日（火）から令和8年1月9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、156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、HACCPに沿った衛生管理について、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、10検体の食品について収去検査を実施したところ、1件の食品表示基準違反を発見したため、口頭による行政指導を行い、改善を図りました。

### 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

立入検査結果					
	立入施設数	違反施設数 (※1)	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	117	1	0	0	1
菓子製造業	9	0	0	0	0
魚介類販売業	19	0	0	0	0
魚介類競り売り業	1	0	0	0	0
そうざい製造業	5	0	0	0	0
水産製品製造業	1	0	0	0	0
みそ又はしょうゆ製造業	1	0	0	0	0
密封包装食品製造業	3	0	0	0	0
合計	156	0	0	0	1

収去検査結果									
報告分類名称	検査検体数	細菌検査数	理化学検査数	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	
魚肉ねり製品 (※2)	1	1	1	0	0		0		
佃煮	1	0	1	0	0		0		
ポン酢、つゆ、ソース、醤油	3	0	3	0	0		0		
魚介類 (生食用かき)	2	2	0	0	0		0		
魚介類 (エビ)	3	0	3	0	0			1	添加物の表示の欠落
合計	10	3	8	0	0			1	

※2：魚肉ねり製品において1検体につき細菌及び理化学の両検査を実施したため、検査項目ごとに集計しています。