令和８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８年６月１５日（月）から令和８年９月４日（金）

２　実施結果の概要

⑴　立入検査

食品関係の営業施設に対し、２２６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。

⑵　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７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。

３　実施結果の一覧表

次項のとおり

以　上