

## 令和6年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施結果について

食中毒が多発する夏期において、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用並びに食品及び添加物の適正な表示の実施等について、食品等事業者に対する監視指導を強化するとともに、食中毒の発生防止及び食品衛生に関する意識向上を図るため、「令和6年度食品、添加物等の夏期一斉取締り」を実施しましたので、その結果について公表します。

実施期間：令和6年7月1日（月）～令和6年7月31日（水）

### ○許可を要する営業施設について

飲食店営業、魚介類販売業、菓子製造業等の営業許可施設に立入り、監視指導を実施しました。手洗い設備の不備、洗浄設備の不備などの施設に対しては、違反事項について改善するよう、監視指示票又は口頭で指導を行いました。

#### 監視指導結果（表示を除く）

調査・監視指導 延べ施設数	違反発見 施設数	違反件数				処分件数	処分以外の 処置件数
		施設基準 違反	管理運営 基準違反	製造基準 違反	その他		
250	50	13	29	0	13	0	50

※違反発見施設数内訳：飲食店営業(29)、魚介類販売業(1)、食肉販売業(7)、菓子製造業(4)、食肉製品製造業(1)、水産製品製造業(1)、麺類製造業(3)、そうざい製造業(3)、漬物製造業(1)

#### 表示に係る監視指導結果

調査・監視指導 延べ施設数	違反発見 施設数	違反件数				処分件数	処分以外の 処置件数
		表示基準違反 (食品表示法)	表示基準違反 (食品衛生法)	表示基準違反 (健康増進法)	その他		
11	1	1	0	0	0	0	1

### ○営業届出施設について

その他の食料・飲料販売業等の営業届出施設に立入り、監視指導を実施しました。違反施設に対しては、違反事項について改善するよう、監視指示票又は口頭で指導を行いました。

#### 監視指導結果（表示を除く）

調査・監視指導 延べ施設数	違反発見 施設数	違反件数				処分件数	処分以外の 処置件数
		施設基準 違反	管理運営 基準違反	製造基準 違反	その他		
57	0	0	0	0	0	0	0

#### 表示に係る監視指導結果

調査・監視指導 延べ施設数	違反発見 施設数	違反件数				処分件数	処分以外の 処置件数
		表示基準違反 (食品表示法)	表示基準違反 (食品衛生法)	表示基準違反 (健康増進法)	その他		
11	0	0	0	0	0	0	0

○食品の収去試験について

生食用鮮魚介類2検体、加熱そうざい2検体を収去し、微生物学的検査を実施しました。違反検体に対しては、違反事項について改善するよう、口頭で指導を行いました。

食品名	検査項目	検体数	違反・不適件数
生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ（最確数）	2	1※
加熱そうざい	一般細菌数、E.coli（定性）、 黄色ブドウ球菌	2	0
合計		4	1

※「食品表示法」4条の規定に基づく表示基準違反