

令和3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3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3年7月1日（木）～令和3年8月20日（金）

○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、清掃内容掲示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		
103	28	14	13	0	1	0	28

※違反発見施設数内訳：飲食店営業(24)、菓子製造業(2)、水産製品製造業(1)、複合型そうざい製造業(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		
4	2	2	0	0	0	0	2

※違反発見施設数内訳：魚介類販売業(1)、菓子製造業(1)

○営業届出施設について

乳類販売業、集団給食施設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		
2	1	0	1	0	0	0	1

※違反発見施設数内訳：集団給食施設(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		
1	0	0	0	0	0	0	0

※令和3年度夏期一斉取締りは、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、例年より規模を縮小して行いました。

○食品の収去試験について

野菜、菓子等 12 検体を収去し、細菌検査、理化学検査を実施したところ、食品衛生法及び食品表示法に違反した食品はありませんでした。

食品名	検査項目	検体数	違反・不適件数
そうざい	一般細菌数 E.coli (定性) 黄色ブドウ球菌	2	0
野菜	残留農薬	5	0
菓子	一般細菌数 大腸菌群 (定性) 黄色ブドウ球菌	3	0
落花生	アレルギー物質	2	0
合計		12	0