

令和 7 年 1 0 月 1 日

令和 7 年度夏期一斉監視指導等実施結果

夏期に多発する食中毒の発生防止を目的とし、令和 7 年 7 月 1 日から令和 7 年 8 月 3 1 日まで市内の食品関係営業施設に対し、下記のとおり監視指導等を行いました。

記

1 監視指導件数

飲食店等の食品関係施設、177 施設 207 業種に対し、施設の衛生管理や食品の取り扱い等について、監視指導を行いました。なお、違反等のあった施設は認められませんでした。

業種	監視件数	違反等件数
飲食店営業	106	0
食肉販売業	8	0
魚介類販売業	13	0
食肉処理業	5	0
菓子製造業	21	0
清涼飲料水製造業	1	0
水産製品製造業	1	0
麺類製造業	1	0
そうざい製造業	5	0
冷凍食品製造業	1	0
漬物製造業	1	0
添加物製造業	1	0
魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）	1	0
食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	1	0
乳類販売業	1	0
弁当製造業	1	0
野菜果物販売業	2	0
米穀類販売業	1	0
コンビニエンスストア	1	0
百貨店、総合スーパー	14	0

その他の食料・飲料販売業	11	0
いわゆる健康食品の製造・加工業	1	0
調味料製造・加工業	1	0
集団給食施設	8	0
合 計	207	0

2 食品等の検査結果

14 検体の食品について食品添加物等の検査を行い、違反はありませんでした。

(1) 食品の種類ごとの検体数

検査を行った食品の種類	国産	輸入	違反件数
生食用鮮魚介類	4	3	0
野菜・果実	5	2	0
合 計	9	5	0

(2) 検査内容ごとの検体数

検査内容	国産	輸入	違反件数
微生物検査	4	3	0
残留農薬	5	2	0
合 計	9	5	0

3 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

HACCP に沿った衛生管理の導入等の確認のほか、衛生管理状況の把握に主眼を置いたふき取り検査を実施し、食品等事業者の HACCP 検証の一助としました。

対象	施設数	検体数
仕出し弁当調理施設	14	109