

令和 8 年 1 0 月 1 日

令和 8 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 8 年 7 月 1 日から令和 8 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、2 4 1 施設 2 8 5 業種に対し、施設の衛生管理や食品の取扱い等について、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	1 5 8	0
調理の機能を有する自動販売機による営業	1	0
食肉販売業	1 3	0
魚介類販売業	1 7	0
菓子製造業	1 7	0
水産製品製造業	2	0
麺類製造業	1	0
そうざい製造業	1 0	0
冷凍食品製造業	2	0
漬物製造業	1	0
乳類販売業	3	0
コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	2	0
野菜果物販売業	1	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	2 2	0
自動販売機による販売業（コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。）	5	0
その他の食料・飲料販売業	2 0	0
その他の食料品製造・加工業	2	0
集団給食施設	6	0
合 計	2 8 5	0

2 食品等の検査結果

27 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	5	2	0
食肉製品	9	1	0
水・清涼飲料水	1	3	0
菓子類	0	2	0
かん詰又はびん詰食品	0	1	0
穀類およびその加工品	0	1	0
その他加工食品	0	2	0
合 計	15	12	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	15	6	0
食品添加物	4	9	0
合 計	19	15	0

※2 微生物と食品添加物を兼ねる検査が国産4検体、輸入3検体ありました。

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	22	137