

「令和6年度食品、添加物等の夏期一斉取締り」の実施について

「令和6年度食品、添加物等の夏期一斉取締り」として、下記のとおり監視指導を実施しました。
記

1 実施期間

令和6年7月1日（月）から8月30日（金）まで

2 実施内容

(1) 監視指導

飲食店営業施設や食品等の製造、販売施設等に対し延べ370件の監視指導を実施しました。詳細は下表のとおりです。監視指導の際は、厚生労働省の定める「令和6年度食品、添加物等の夏期一斉取締り実施要綱」に基づき、食品等の取扱い状況や施設設備の衛生管理状況の調査を実施しました。

調査の結果、食品衛生法第13条違反（製造基準等違反、2件）、食品衛生法第54条違反（手洗い設備の不備等の施設基準違反、3施設）及び食品衛生法第55条違反（無許可営業、1件）が確認された施設に行政指導を行い、改善を確認しました。

監視指導施設	件数
広域流通食品製造施設	46
大量調理施設	12
飲食店営業施設	235
その他	77
計	370

(2) 食品等収去（抜き取り）検査

食品等取扱施設から生食用鮮魚介類やそうざい等の食品72検体を収去し、細菌、食品添加物、残留農薬等延べ1,905件の検査を実施しました。検査の結果、「食品、添加物等の規格基準」に規定される成分規格や「豊橋市食品の衛生管理指標を定める要綱」に定める管理指標の逸脱はありませんでした。

食品分類	検査 検体数	検査件数		
		微生物	添加物	その他
食肉、食鳥肉及び食肉製品	25	14	20	19
乳及び乳製品	4	8	-	-
食鳥卵	1	1	-	-
野菜、果実、穀物等及びその加工品	18	24	12	1,704
上記以外の加工品	24	84	13	6
計	72	131	45	1,729

(3) その他

期間中に1件の食中毒の発生があり、8月12日に営業禁止処分としました。施設の清掃等の状況が確認されたため、8月19日に営業禁止処分を解除しました。

発生年月日	原因施設	患者数	原因食品	病因物質
8月2日	飲食店	27	8月2日に提供された弁当	サルモネラ属菌