

# 令和2年度 食品、添加物等の夏期一斉監視の実施結果について

## 1 趣旨

夏期における食中毒の発生の未然防止及び食品衛生の向上並びに適正な表示の確保を図るため、市内の飲食店、食品の製造施設、食品販売店等に対し、以下の事項について重点的な監視指導を実施しました。

### <重点的に監視指導を行った事項>

- (1) 食品関係営業施設の監視
- (2) 食品表示の監視
- (3) 食品の収去検査（抜き取り検査）

## 2 実施期間

令和2年7月1日（水）から7月31日（金）まで

## 3 監視結果の概要

食品衛生監視員が市内の食品関係営業施設について、食品衛生に関する監視（延べ5,621施設）及び食品表示に関する監視（延べ4,524施設）を実施しました。

市内を流通する食品について、食品衛生法に基づく収去検査（計158検体（国産品142検体、輸入品16検体））及び食品表示法に基づく収去検査（計22検体（国産品11検体、輸入品11検体））を実施しました。

監視の結果、24件の食品衛生法及び7件の食品表示法の違反を発見し、販売の中止、販売方法の改善、再発防止等について指導を行いました。

### 【参考】主な違反の内容及び指導内容

- 冷蔵品の販売温度不適  
→ 適切な販売方法を指導し、改善を確認
- 食品表示の欠落及び一部不備（アレルギー等）  
→ 表示違反の商品を撤去させ、適切な表示にするよう指導し、改善を確認

## 4 監視結果の詳細

### (1) 食品衛生に関する監視指導

対象施設		監視件数 (延べ)	違反を発見した 施設数
食品衛生法の許可を 要する施設	飲食店営業, 喫茶店営業	653	3
	各種販売業	1,970	3
	各種製造業等	244	1
	小計	2,867	7
食品衛生法の許可を 要しない施設	給食施設	89	-
	各種販売業	2,653	17
	各種製造業等	12	-
	小計	2,754	17
合計		5,621	24

### (2) 食品表示に関する監視指導

対象施設		監視件数 (延べ)	違反を発見した 施設数
食品衛生法の許可を 要する施設	飲食店営業, 喫茶店営業	253	2
	各種販売業	1,811	2
	各種製造業等	67	1
	小計	2,131	5
食品衛生法の許可を 要しない施設	給食施設	-	-
	各種販売業	2,393	2
	各種製造業等	-	-
	小計	2,393	2
合計		4,524	7

### (3) 食品衛生法に基づく食品の収去検査

分類	検体数 (国産品)	検体数 (輸入品)	違反件数 (国産品)	違反件数 (輸入品)
魚介類	7	2	-	-
魚介類加工品	12	-	-	-
食肉	83	-	-	-
菓子類	19	-	-	-
穀類加工品	1	-	-	-
生鮮野菜及び果物	15	-	-	-
野菜果物乾燥品及び加工品	-	8	-	-
そうざい及びその半製品	1	-	-	-
かん詰・びん詰食品	-	2	-	-
酒精飲料	-	4	-	-
その他の食品	4	-	-	-
計	142	16	-	-

### (4) 食品表示法に基づく食品の収去検査

分類	検体数 (国産品)	検体数 (輸入品)	違反件数 (国産品)	違反件数 (輸入品)
魚介類加工品	9	-	-	-
穀類加工品	1	-	-	-
野菜果物乾燥品及び加工品	-	6	-	-
そうざい及びその半製品	1	-	-	-
かん詰又はびん詰め食品	-	1	-	-
酒精飲料	-	4	-	-
計	11	11	-	-