

## 令和2年度食品、添加物等の年末一斉取締り実施結果について

### 1 施設の衛生管理等に対する一斉監視指導結果

保健所、中央・東部両卸売市場食品衛生検査所及び食肉衛生検査所の食品衛生監視員が、市内の食品製造施設や食品販売施設等の延べ13,648施設に対して立ち入り、施設の衛生管理、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正使用等について、監視指導を実施しました。（詳細は表1-1、表1-2）

その結果、6施設について、手洗い設備の不備、厨房内の衛生状況の不備等の違反を発見し、注意指導票交付や口頭説諭による行政指導を行い、改善を図りました。

表1-1 施設の衛生管理等に対する監視指導結果（許可を要する施設）

業種	監視指導延 施設数	違反発見延 施設数	違反の内訳（件数）				措置 行政 指導
			施設基準 違反	管理運営基 準違反	製造基準等 違反	その他	
飲食店営業	1661	4	0	4	0	0	4
菓子製造業	145	0	0	0	0	0	0
魚介類販売業	5970	0	0	0	0	0	0
魚介類せり売り営業	94	0	0	0	0	0	0
魚肉ねり製品製造業	2	0	0	0	0	0	0
食品の冷凍または冷蔵業	12	1	0	1	0	0	1
かん詰またはびん詰食品 製造業	7	0	0	0	0	0	0
喫茶店営業	61	0	0	0	0	0	0
あん類製造業	2	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類製造業	23	0	0	0	0	0	0
乳類販売業	81	0	0	0	0	0	0
食肉処理業	23	0	0	0	0	0	0
食肉販売業	134	0	0	0	0	0	0
食肉製品製造業	2	0	0	0	0	0	0
食用油脂製造業	1	0	0	0	0	0	0
ソース類製造業	3	0	0	0	0	0	0
豆腐製造業	4	0	0	0	0	0	0
めん類製造業	6	0	0	0	0	0	0
そうざい製造業	48	0	0	0	0	0	0
添加物（規格あり）製造業	7	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	6	0	0	0	0	0	0
小計	8292	5	0	5	0	0	5

表 1-2 施設の衛生管理等に対する監視指導結果（許可を要しない施設）

業種	監視指導 延施設数	違反発見 延施設数	違反の内訳（件数）			措置 行政指導
			設備の 不備	食品の 取扱不良	その 他	
給食施設	8	0	0	0	0	0
食品製造業	119	0	0	0	0	0
野菜果物販売業	4851	0	0	0	0	0
そうざい販売業	46	0	0	0	0	0
菓子販売業	111	0	0	0	0	0
食品販売業	220	1	0	1	0	1
器具・容器包装、おもちゃの製造業又は 販売業	1	0	0	0	0	0
小計	5356	1	0	1	0	1

## 2 食品等の収去（抜き取り）検査

保健所、中央・東部両卸売市場食品衛生検査所及び食肉衛生検査所の食品衛生監視員が、市内の食品製造施設や食品販売施設等で収去した食品延べ 349 検体について理化学検査、細菌検査、表示検査を実施しました。検査結果に違反はありませんでした。（詳細は表 2）

表 2 食品等の収去（抜き取り）検査

食品分類	検体数	違反件数	措置 行政指導
魚介類	24	0	0
魚介類加工品	142	0	0
食肉製品及び食肉加工品	10	0	0
菓子類	20	0	0
(上記以外の)穀類加工品	6	0	0
生鮮野菜及び果物	44	0	0
野菜果物乾燥品及び加工品	8	0	0
漬物	23	0	0
(上記以外の)野菜・果物の加工品	13	0	0
冷凍食品	14	0	0
かん詰・びん詰食品	14	0	0
清涼飲料水	4	0	0
酒清飲料	4	0	0
調味料	4	0	0
その他の食品	16	0	0

器具及び容器包装	3	0	0
小計	349	0	0