

## 令和5年度夏期食品等一斉点検実施結果について

横浜市では、夏期に頻発する食中毒の未然防止、違反・不良食品等の排除を目的として、例年6月から8月までを夏期食品等一斉点検期間とし、衛生上危害度の高い業種や食品を中心に、営業施設への監視指導や食品の抜取検査を重点的に実施しています。

この度、令和5年度の実施結果を取りまとめましたので、お知らせします。

### 1 実施体制

#### (1) 実施期間

令和5年6月1日から8月31日まで

#### (2) 実施機関

各区福祉保健センター、中央卸売市場本場食品衛生検査所、食肉衛生検査所、医療局食品衛生課、衛生研究所

### 2 食品等の抜取検査結果

市内製造品及び市内流通品の765検体の抜取検査を実施し、違反・不良食品等の排除に努めました。その結果、成分規格に違反した食品を1検体、食品表示基準に違反した食品を4検体発見し、製造者等に対して、適正表示後販売等の指導、違反食品の廃棄命令の措置を行いました。

#### 【食品等の抜取検査結果】

		国産	輸入	合計	
検査検体数〔検体〕		595	170	765	
違反	違反食品検体数〔検体〕	5	0	5	
	違反内容	成分規格違反〔検体〕	1	0	1
		表示基準違反〔検体〕	4	0	4
	措置件数	行政処分〔検体〕	1	0	1
行政処分以外の改善指導〔検体〕		4	0	4	

#### 【違反食品の概要】

違反内容	件数〔件〕	具体的内容	
成分規格違反	1	アイスクリーム類	大腸菌群陽性
表示基準違反	4	菓子、びん詰食品、そうざい	添加物、保存方法等不備

### 3 施設に対する立入検査

衛生上リスクの高い業種や食品を扱っている食品関係営業施設を中心に、延べ 5,824 施設に立入検査を実施しました。

立入検査の結果、食品表示基準に違反した食品を 137 件発見し、適正表示後販売等の指導を行いました。また、施設基準や食品の取扱い等の不備が発見された施設に対し、改善の指導を行いました。

#### 【立入検査実施結果】

監視対象施設総数（令和5年8月31日現在）		49,460
立入検査実施延施設数〔施設〕		5,824
許可を要する施設	監視対象施設数〔施設〕	34,989
	立入検査実施延施設数〔施設〕	4,862
	表示基準違反発見延施設数〔施設〕	50
許可を要しない施設	監視対象施設数〔施設〕	14,471
	立入検査実施延施設数〔施設〕	962
	表示基準違反発見延施設数〔施設〕	87

#### 【食品の表示点検で発見した違反食品の概要】

違反内容	件数〔件〕	具体的内容	
表示基準違反	75	野菜果物類、食肉、魚介類等	名称、原産地表示等不備
	44	弁当、菓子、そうざい等	添加物、保存方法等不備
	17	アイスクリーム等	栄養成分表示等不備
	1	その他食品	誇大表示

### 4 食品衛生知識の普及啓発実施結果

消費者、食品等事業者等に対し食品衛生に関する情報を提供するため、講習会の実施やチラシ等の配布を行いました。

最新の食品衛生情報や食中毒予防等をテーマとした講習会を計 134 回行い、参加延人数は 3,252 人でした。また、食中毒予防や食品表示に関するチラシ等を計 16,732 枚配布し、食品衛生知識の普及啓発に努めました。