

令和7年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施結果

1 概要

夏期に多発する食中毒等の防止及び食品衛生の向上を図るため、食品営業施設に対する一斉取締りを実施しました。

2 実施期間

令和7年6月2日（月）から8月29日（金）まで

3 実施内容

(1) 生食用鮮魚介類及びその加工品を取り扱う施設

魚介類販売業、飲食店営業、水産製品製造業及びその他の施設に対し、297件の監視指導を行いました。

(2) 鶏卵取扱い施設

GPセンター、鶏卵卸売販売業、液卵製造業に対し、7件の監視指導を行いました。

(3) 食鳥処理場、食肉処理業、野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設、食肉販売業及び生食用食肉取り扱い又は未加熱・加熱不足の肉料理を提供している飲食店

食肉の提供・販売のある施設に対し、1件の監視指導を行いました。

(4) 大量調理施設等

大量調理施設に対し、26件の監視指導を行いました。

(5) 食品表示関係

飲食店営業、魚介類販売業、食肉販売業、菓子製造業、アイスクリーム類製造業、水産製品製造業、みそ又はしょうゆ製造業、そうざい製造業、米穀類販売業、百貨店・総合スーパーに対し、57件の監視指導を行いました。

(6) 食品の収去検査

食品（魚介類、魚介類加工品、アイスクリーム類・氷菓、漬物、清涼飲料水、生野菜又は果物）について、22件の収去検査を行いました。