

## 令和 7 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等食品事故の発生防止、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。

このたび、令和 7 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 7 年 6 月 2 日（月）から 8 月 29 日（金）まで

#### (2) 実施機関

各福祉保健センター、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

市内製造品及び市内流通品 632 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、食品衛生法に違反した食品を 1 検体、食品表示法に違反した食品を 6 検体発見し、流通防止の措置などを行うとともに、原因究明調査や改善指導などを行いました。

#### 【食品等の抜取検査結果】

			国産	輸入	合計
検査検体数〔検体〕			536	96	632
違反	違反食品検体数〔検体〕		4	3	7
	違反内容	食品衛生法違反〔検体〕	1	0	1
		食品表示法違反〔検体〕	3	3	6
	措置件数	行政処分〔検体〕	0	0	0
		行政処分以外の改善指導〔検体〕	4	3	7

#### 【違反の概要】

違反内容	食品分類	検体数	具体的内容
食品衛生法違反	野菜類・果実及びその加工品	1（国産）	農薬の残留基準値超過
食品表示法違反	菓子類	1（国産）	着色料の表示欠落
	清涼飲料水	3（輸入）	邦文表示の欠落
	野菜類・果実及びその加工品	2（国産）	原材料表示等の不備

### 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6,607施設に立入検査を実施しました。その結果、施設基準や食品表示等の不備を960施設で1,133件発見しました。これらの施設に対しては文書等により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7年8月29日現在）			50,174
立入検査実施延施設総数			6,607
違反及び不適発見施設総数			960
許可を要する施設	監視対象施設数		33,926
	立入検査実施延施設数		5,386
	違反及び不適発見施設数		835
	違反及び不適内容（件数※）	施設基準	243
		管理運営基準	722
		製造基準	3
		表示基準	30
		その他	3
	措置施設数	行政処分	1
		行政処分以外の改善指導	834
許可を要しない施設	監視対象施設数		16,248
	立入検査実施延施設数		1,221
	違反及び不適発見施設数		125
	違反及び不適内容（件数※）	施設基準	15
		管理運営基準	93
		製造基準	0
		表示基準	24
		その他	0
	措置施設数	行政処分	0
		行政処分以外の改善指導	125

※同一施設で複数の違反等を発見したものを含む。

### 4 食品衛生知識の普及啓発

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、講習会等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集合型の講習会（105回）及びeラーニングによる講習会を実施し、参加延人数は2,731名でした。また、食中毒予防や食品表示に関するチラシ等を計12,409枚配布し、食品衛生知識の普及啓発に努めました。