

令和6年度年末食品等一斉点検実施結果について

横浜市では、年末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11月から12月までを年末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6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6年11月1日（金）から12月27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の501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、食品表示法に違反した食品を2検体発見し、販売者に対し適正表示後販売等を指導するとともに、輸入者等を所管する自治体へ通報等を行いました。

【食品等の抜取検査結果】

		国産	輸入	合計	
検査検体数〔検体〕		416	85	501	
違反	違反食品検体数〔検体〕	1	1	2	
	違反内容	成分規格違反〔検体〕	0	0	0
		表示基準違反〔検体〕	1	1	2
	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〕		1	1	2	

【違反の概要】

違反内容	食品分類	具体的内容
表示基準違反	かん詰・びん詰食品	食品添加物表示の不備 等
表示基準違反	肉卵類及びその加工品	期限表示の欠落

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5,635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487施設で616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6年12月27日現在）		50,592	
立入検査実施延施設総数		5,635	
違反及び不適発見施設総数		487	
許可を要する施設	監視対象施設数	34,659	
	立入検査実施延施設数	4,112	
	違反及び不適発見施設数	413	
	違反及び不適内容 (件数※)	施設基準	207
		管理運営基準	299
		製造基準	2
		表示基準	25
		その他	1
措置施設数	行政処分	0	
	行政処分以外の改善指導	413	
許可を要しない施設	監視対象施設数	15,933	
	立入検査実施延施設数	1,523	
	違反及び不適発見施設数	74	
	違反及び不適内容 (件数※)	施設基準	6
		管理運営基準	47
		製造基準	0
		表示基準	26
		その他	3
措置施設数	行政処分	0	
	行政処分以外の改善指導	74	

※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（58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3,636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9,081枚配布し、食品衛生知識の普及啓発に努めました。