

令和6年度食品衛生年末総点検実施結果

藤沢市では、多種類の食品が短期間に大量に流通する年末から年始において、食中毒など食品による事故の防止を図るとともに、積極的に食品衛生の確保を図るため、2024年12月1日から12月27日までの間、食品衛生年末総点検を実施しました。この期間中に、スーパー等の食品表示の点検、大規模製造施設等の監視指導、食品の検査などを行いましたので、その概要を報告します。

1 監視指導結果

営業施設への立入検査を310件実施し、発見した表示違反等について指導しました。

	監視件数	違反件数
許可を要する施設	283	0
許可を要しない施設	16	3
ふぐ認証施設	11	0
合 計	310	3

2 収去検査結果

食品21検体の収去検査を実施しましたが、違反は確認されませんでした。

品 名	検査件数(項目数) (食品添加物、微生物等)	違反等件数	
		規格基準違反※	表示違反
冷凍食品	7 (96)	0	0
魚介類加工品	7 (35)	0	0
野菜果実等加工品	5 (57)	0	0
調味料	2 (26)	0	0
合 計	21 (214)	0	0

※規格基準：食品の安全性を確保するには、その製造、保存、運搬などの各過程で衛生的な取扱いが要求されます。このため食品衛生上重要な食品(清涼飲料水、食肉製品、乳製品など)については、食品衛生法第13条に基づき、販売の用に供する食品・添加物の製造、加工、使用、調理、保存の方法については「基準」が、成分については「規格」が定められており、この基準等に適合しない食品・添加物は製造、加工、販売等が禁止されています。