

令和7年度 食品衛生夏期一斉監視事業実施結果について

食肉衛生検査所では、6月2日から8月30日までの間に、食肉市場内食品取扱事業者に対し、施設の適切な管理及び食肉の衛生的取扱いや適正表示を点検、指導するとともに、現場簡易検査を行いました。結果はおおむね良好でしたが、施設の衛生面や食肉の取扱い、表示について一部不適切なものがあり、改善指導を行いました。これらの結果をもとに実施した衛生講習会では、市場内の食品取扱事業者に対し、食中毒予防の徹底やHACCPの視点を踏まえた監視結果等について説明しました。

1 食品営業施設等に対する立入検査状況

- (1) 立入延軒数 2,398 軒
- (2) 指導件数
 - 施設の衛生状況や食品の取扱い等について 36 件
 - 食肉の表示について 5 件

2 現場簡易検査結果等

検査件数合計	2,677 件	
内訳	細菌検査 2,056 件	
	・ 従事者の手指、器具、施設、氷等	2,056 件
	化学検査 621 件	
	・ 踏込消毒槽の残留塩素等	111 件
	・ 施設等のふき取り検査 (ATP)	510 件

3 普及啓発事業

- (1) 検査所だより第61号(夏号)の発行(発行部数 100部)
- (2) 衛生講習会の実施
 - 実施回数 4回 受講人数 111人