

平成 17 年度夏期食品一斉取締りの結果について

食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用並びに食品及び添加物の適正な表示の実施等について食品等事業者に対する監視指導の強化により、夏期における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図るため一斉取締りを実施しました。

1 実施期間

平成 17 年 7 月 1 日（金）～ 7 月 29 日（金）

2 実施内容

（1）施設に対する立入り検査

田崎市場夏期食品一斉取締り
仕出し屋、ホテル等の大量調整施設
集団給食施設（保育園）
スーパーマーケット等の大型量販店等

（2）食品の検査

食品衛生法及び熊本県食品の衛生に関する指導基準等に基づく試験検査

3 結果

（1）施設の立入り監視指導結果

次のとおり立入り検査を行いました。行政処分を伴う違反施設はありませんでした。

業種	監視を行った延べ施設数
食品衛生法の許可施設（飲食店等）	1,775
県特定食品条例の許可施設（食品販売業等）	426
給食施設	24
合計	2,225

一斉取締りの初日（7月1日）は田崎市場の119施設について県市合同の早朝臨検を実施しました。（結果の詳細については公表済みです）

仕出し屋、ホテルを中心に飲食店617施設に立入りし、施設の衛生管理及び食品の衛生的な取扱い等について指導しました。

保育園を中心に、集団給食施設24施設について「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた点検指導を行いました。

大型量販店を含む食品販売業405施設に立ち入り、表示・食品の取扱い、保存温度の確認を行いました。保存基準等衛生措置が不適正な施設に対しては口頭にて改善指導しました。

HACCP承認施設（食肉製品製造）1施設に立ち入り、システムの検証を行いました。

(2) 食品の検査結果

食品群	検体数	食品衛生法に基づく規格基準						指導基準等		合計	
		微生物検査		規格検査 (微生物以外)		添加物		微生物検査		延べ 検体数	違反数
		検体数	違反数	検体数	違反数	検体数	違反数	検体数	不適数		
畜産食品(馬刺)	12							12	1	12	0
畜産加工品(乳製品アイスクリーム類)	5	5		5				5		15	0
水産食品(刺身)	12	12						12		24	0
水産加工食品(魚肉練り製品)	5					5				5	0
調理米飯(おにぎり、いなり、巻き寿司等)	12							12	3	12	0
氷菓	5	5	1					4		9	1
合計	51	22	1	5	0	5	0	45	4	77	1

(食品衛生法違反内容)

氷菓 (1)

成分規格違反 (大腸菌群陽性)

製品の回収・廃棄を指示するとともに施設の改善を指導しました。