

平成 18 年度年末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、年末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 18 年 12 月 1 日（金）～12 月 28 日（木）

2 実施内容

(1) 施設に対する立入り検査

- ① 田崎市場年末食品一斉取締り
- ② 食肉販売業、食肉処理業
- ③ フードパル内施設
- ④ 大型量販店
- ⑤ 集団給食施設
- ⑥ クリスマスケーキ製造施設
- ⑦ おせち料理製造施設

(2) 食品の収去検査

化学検査では、食品添加物（保存料）や残留農薬を実施。また、微生物検査では、食品衛生法に基づく成分規格の検査や食中毒原因菌を対象に実施。

3 結果

(1) 施設の立入り監視指導結果

- ①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, 086
県特定食品条例の許可施設（食品販売業等）	183
給食施設	21
合計	1, 290

- ②主な重点監視施設は次のとおりです。

ア、一斉取締りの初日（12月1日）は田崎市場の90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）

イ、馬刺し等を取り扱う食肉販売業、食肉処理業50施設について、施設の衛生管理、当該食品の衛生的な取扱い及び適正な提供等の指導を行いました。

ウ、フードパル内の食品製造施設6施設について、施設の衛生管理、取扱い等についての指導を行いました。

エ、年末に多量の食品を取り扱う大型量販店 14 施設について、表示、保存温度の確認、及び食品の取り扱いについての指導を行いました。

オ、病院、福祉施設等の集団給食施設 21 施設について、「大型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。

カ、おせち料理製造の仕出屋等 18 施設、クリスマスケーキ製造の 39 施設について、適正な製造量、食品の保管及び配送方法等の指導を行いました。

(2) 食品の収去検査結果

食品群	検体数	検査項目別					
		微生物検査		食品添加物		残留農薬	
		検体数	違反数	検体数	違反数	検体数	違反数
水産食品（生カキ）	4	4					
農産食品（野菜・果実）	6					6	
農産加工品（味噌、醤油、漬物）	26			26			
冷凍食品（惣菜、菓子、野菜）	5	4				1	
魚肉ねり製品	4			4			
合計	45	8	0	30	0	7	0

(違反内容)

○食品衛生法に違反した食品はありませんでした。