

平成 19 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 19 年 7 月 1 日（日）～ 7 月 31 日（火）

2 実施内容

(1) 施設に対する立入り検査

- ① 田崎市場夏期食品一斉取締り
- ② 集団給食施設（保育園）
- ③ 大規模宿泊施設、スーパーマーケット等の大型量販店等

(2) 食品の検査

化学検査では、成分や残留農薬を実施。また、微生物検査では、食品衛生法又は熊本県食品の衛生に関する指導基準等に基づく項目を実施。

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, 154
県特定食品条例の許可施設（食品販売業等）	458
給食施設	56
合計	1, 668

- ② 一斉取締り期間中の 7 月 2 日には田崎市場の 95 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）
- ③ 保育園を中心に、集団給食施設 56 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。
- ④ 大型量販店 6 施設を含む食品販売業 202 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。

(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		成分		残留農薬		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	違反数		
畜産食品(馬刺し)	12							12		12	0
畜産加工品(アイスクリーム類)	5	5	1	5						10	1
水産食品(刺身)	12	12						12		24	0
農産品(野菜・果実)	6					6				6	0
調理米飯(巻き寿司等)	6							6	1	6	0
氷菓	3	3	2							3	2
合計	44	20	3	5	0	6	0	30	1	61	3

(食品衛生法違反内容)

○ アイスクリーム類 (1)

成分規格違反 (大腸菌群 陽性)

当該ロットは自主回収し廃棄済み

取扱いの衛生管理の徹底を指導しました

○ 氷菓 (2)

成分規格違反 (一般細菌数超過、大腸菌群 陽性)

当該ロットは自主回収し廃棄済み

取扱いの衛生管理の徹底を指導しました