

## 平成 19 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 19 年 11 月 26 日（月）～ 12 月 28 日（金）

### 2 実施内容

#### （ 1 ）施設に対する立入り検査

田崎市場年末食品一斉取締り

大型菓子製造業

量販店（ J A S 強化月間に基づく生鮮物臨検を含む）

飲食店一斉臨検（ノロウイルス・カンピロバクター予防）

集団給食

食肉販売業、食肉処理業

#### （ 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 ）集団給食施設へのノロウイルス予防情報提供

### 3 結果

#### （ 1 ）施設の立入り監視指導結果

12 月 27 日、飲食店に対し営業停止の行政処分を実施しました（公表済み）。また、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）	1,537
県特定食品条例の許可施設（食品販売業等）	135
給食施設	30
合計	1,702

一斉取締り期間中の 12 月 3 日（月）には田崎市場の 103 施設、営業者 9 台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）

大型菓子製造業については、大手メーカーの日付改ざんが社会問題となり、76 施設について緊急調査を行いました。回収品の再利用や日付改ざん等はありませんでした。

量販店の監視については、大型量販店を含む食品販売業135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指導票、口頭にて改善指導しました。

(生鮮物臨検については、JAS強化月間に基づいて産地等の表示確認を県と合同で15販売店を巡回指導しました。)

ノロウイルス・カンピロバクター予防対策として、生カキ・生食用食肉を取り扱い飲食店507施設に対し、チラシ等による説明を行い、営業者へ食中毒の防止と衛生的取扱いの徹底を図るよう周知を行いました。

病院、社会福祉施設の集団給食30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。

食肉販売業、食肉処理業101施設に立ち入り、表示・生食用食肉の取扱い、保存温度の確認を行いました。

## (2) 食品等の検査結果

### 収去による食品の検査

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		化学検査		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		
生カキ	4	4								4	0
冷凍食品	5	5								5	0
味噌	9			9						9	0
醤油	9			9						9	0
馬刺し	12							12		12	0
野菜・果物	6					6				6	0
漬物	3			3						3	0
鯨肉製品	1			1						1	0
器具及び容器包装	1			1						1	0
合計	50	9		23		6		12		50	0

### 体調異常、相談等による食品、器具、検便の検査結果

区分	試験検査検体数	微生物検査	化学検査
器具容器	38	38	0
食品等	22	22	0
検便	42	42	0
その他	0	0	0
	102	102	0

## (3) 集団給食施設への情報提供

「ノロウイルスによる食中毒の予防について」の文書により、集団給食施設  
402施設に対して、より一層の衛生管理を徹底するよう周知しました。