

平成 22 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 22 年 7 月 1 日（木）～ 7 月 31 日（土）

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

集団給食施設（保育園、福祉施設）

植木地区営業施設臨検

A ランク営業施設（結婚式場、弁当屋等大規模飲食店、製造業）臨検

食品販売業、食肉販売業等に対する県との合同立入り（JAS 法関連）

大型量販店立入

（ 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

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）	1,465
県特定食品条例の許可施設（食品販売業等）	285
給食施設	26
合計	1,776

一斉取締り期間中の 7 月 1 日には田崎市場の 110 施設について県市合同の早朝臨検を実施しました。

保育園を中心に、集団給食施設 26 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。

合併した植木地区の営業施設 297 施設に立ち入り、食品取扱い状況等の確認を行いました。

A ランク営業施設 44 施設に立ち入り、衛生管理状況の確認・指導を行いました。

熊本県と合同で食肉販売業 1 施設、魚介類販売業 2 施設、食品販売業 6 施設、

菓子製造業 1 施設他に立ち入り、表示・食品の取扱い、保存温度の確認・指導を行いました。

管内の大型量販店 8 施設に立ち入り、表示・食品の取扱い、保存温度の確認・指導を行いました。

(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		添加物		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	不適数		
水産食品(刺身)	12	12								12	0
水産加工品(魚肉ねり製品)	5			5						5	0
農産加工品(豆腐)	6							6		6	0
未加熱そうざい(サラダ等)	12							12	7	12	0
調理米飯(巻き寿司等)	6							6	1	6	0
合計	41	12	0	5	0	0	0	24	8	41	0

(食品衛生法違反内容)

無し