

平成22年度 食品、添加物等の年末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22年12月1日（水）から12月28日（火）

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り締まり（12月1日）

ノロウイルス予防対策

1) 製造業を含むA及びBランク施設 ならびに城東地区カキ取扱飲食店一斉臨検

2) 出前講座

カンピロバクター予防対策

鳥刺し・鳥たたきを取り扱う食肉処理業及び食肉販売業臨検

JAS食品表示強化月間に基づく生鮮物の臨検

フードパル内施設一斉臨検

集団給食施設臨検（保育園、福祉施設、病院）

大型量販店臨検

A及びBランク施設：食品保健課では効率的な監視指導のため、すべての許可施設をA～Eにランク別けており、A及びBランクとは比較的衛生リスクの高い施設です。

(2) 食品の検査

化学検査では、食品添加物成分や残留農薬を実施。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）	1,672
県特定食品条例の許可施設（食品販売業等）	238
給食施設	53
合計	1,963

一斉取締り期間中の12月1日には田崎市場の106施設について、県市合同の早朝臨検を実施しました。

ノロウイルス予防対策として1,099施設に立ち入り、チラシを配布して注意喚起を行いました。また13事業場510名に対し計19回の出前講座を実施しました。

カンピロバクター予防対策として67施設に立ち入り、実態の聴取及びチラシを配布しての

注意喚起を行いました。

熊本県食の安心消費生活課と合同で食肉販売業 2 施設、魚介類販売業 1 施設、食品販売業 4 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。

フードパル内の 1 1 施設の臨検を実施し、食中毒や食品の取扱いの注意喚起及び表示等の指導を行いました。

保育園、福祉施設、病院等の集団給食施設 5 3 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。

管内の大型量販店 6 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) 食品等の収去検査等

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	違反数		
水産食品(生食用かき)	4	4								4	0
冷凍食品	5	5								5	0
漬物	3			3						3	0
農産品(野菜・果実)	6					6				6	0
調味料類	20			20						20	0
煮豆・佃煮	2			2						2	0
合計	40	9	0	25	0	6	0	0	0	40	0

違反検体 無し