

平成23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23年7月1日（金）～7月31日（日）

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
弁当屋、旅館に対する指導（ねんりんピック対策）
集団給食施設（保育園、福祉施設）
JAS 食品表示強化月間に基づく生鮮物の臨検
生食用食肉対策
大型量販店臨検
広域流通食品製造施設の監視指導
カンピロバクター対策監視指導

（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）	2,896
県特定食品条例の許可施設（食品販売業等）	603
給食施設	41
合計	3,540

一斉取締り期間中の7月1日には田崎市場の359施設について県市合同の早朝臨検を実施しました。

ねんりんピックに向けた対策として、弁当屋や旅館などの飲食店営業122施設に対し立ち入り指導を行いました。

保育園を中心に、集団給食施設41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。

熊本県と合同で食肉販売業 3 施設、魚介類販売業 3 施設、乳類販売業 1 施設、菓子製造業 1 施設、食品販売業 1 施設、飲食店営業 1 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。

生食用食肉対策として飲食店営業 8 施設、食肉販売業 8 施設に立ち入り、取り扱い状況の確認および衛生指導を行いました。

管内の大型量販店 9 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。

広域流通食品の製造施設 15 施設に立ち入り、マニュアル・記録の確認などを含めた衛生指導を行いました。

カンピロバクター食中毒対策として中心市街地の飲食店 82 施設に立ち入り、指導・啓発を行いました。

(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	0							12	0
水産加工品(魚肉ねり製品)	7			7	1					7	1
冷凍食品(輸入えだまめ)	6					6	0			6	0
未加熱そうざい(サラダ等)	12							12	4	12	0
食肉(馬刺し)	6	6	0							6	0
合計	43	18	0	7	1	6	0	12	4	43	1

(食品衛生法違反内容)

- ごぼう天(魚肉ねり製品)
食品衛生法第 11 条第 2 項違反
(添加物使用基準違反：ソルビン酸の使用基準超過)
始末書徴収