

平成23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23年12月1日（木）から12月28日（水）

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（12月1日）

ノロウイルス予防対策

1) A及びBランク飲食店ならびにCランク生カキ取扱飲食店ならびに集団給食施設一斉臨検

2) 出前講座

カンピロバクター予防対策

調理加工のある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

保育園、福祉施設、病院の集団給食施設立入り

広域流通食品等事業者に対する監視指導

大型量販店臨検

熊本駅内施設一斉臨検

城彩苑内施設一斉臨検

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にランク分けしており、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）	3,117
県特定食品条例の許可施設（食品販売業等）	557
給食施設	65
合計	3,739

一斉取締り期間中の12月1日(木)には田崎市場の357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1,177施設に立ち入り口頭での啓発及びチラシの配布、また34の給食施設に対して立入検査結果通知にチラシを同封して注意喚起を行いました。さらに事業場等の203名に対し計3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500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。

12月6日(火)に熊本県くらしの安全推進課と合同で食品販売業3施設、乳類販売業2施設及び飲食店営業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。

広域流通食品の製造施設22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。

保育園、福祉施設、病院等の集団給食施設65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。

熊本駅内の11施設及び城彩苑内の34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		
生食用かき	4	4								4	0
漬物	10			10						10	0
野菜・果実	7					7				7	0
調味料類(味噌・醤油)	21			21	1					21	1
合計	42	4	0	31	1	7	0	0	0	42	1

(食品衛生法違反内容)

・味噌

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)
始末書及び報告書徴収