

## 平成24年度 食品、添加物等の夏期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24年7月2日(月)から7月31日(火)までの1ヶ月間

### 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(7月2日(月))  
保育園、福祉施設、病院の集団給食施設立入り  
飲食店、食肉処理業および食肉販売業に対する監視指導  
広域流通食品等事業者に対する監視指導

#### (2) 食品の検査

化学検査では、食品添加物成分や残留農薬の項目を実施しました。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しました。

### 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)	1,476
県特定食品条例の許可施設(食品販売業等)	244
給食施設	15
合計	1,735

一斉取締り期間中の7月2日(月)には田崎市場の353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、福祉施設、病院等の集団給食施設15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。

生食用食肉食中毒予防対策として595施設に立ち入り、口頭による啓発及びチラシの配布により注意喚起を行いました。

広域流通食品の製造施設37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。

(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	不適数		
冷凍食品	6					6				6	0
魚肉ねり製品	7			7						7	0
馬刺し	16							16		16	0
豆腐	6							6		6	0
未加熱そうざい	12							12	5	12	5
合計	47	0	0	7	0	6	0	34	5	47	5

食品衛生法違反 なし