

## 平成 24 年度 食品、添加物等の年末一斉取締りの結果について

食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図るため、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等について、年末一斉取締りを実施しました。

### 1 実施期間

平成 24 年 12 月 3 日（月）から 12 月 28 日（金）

### 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 3 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等ならびに集団給食施設一斉臨検

2) 出前講座

食肉取扱い施設に対する監視指導

漬物製造業者に対する監視指導

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

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の成分規格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）	1,741
県特定食品条例の許可施設（食品販売業等）	283
給食施設	35
合計	2,059

一斉取締り期間中の 12 月 3 日（月）には田崎市場の 351 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 838 施設に立ち入り口頭での啓発及びチラシの配布、を行いました。さらに事業場等の 136 名に対し計 4 回の出前講座を実施しました。

食肉取扱施設立入時に、牛・豚生レバー等の取扱について指導を行いました。  
 漬物の衛生規範改正に伴い、漬物製造業者 122 施設に対し、浅漬けの衛生管理に関するパンフレットを送付し情報提供を行いました。  
 広域流通食品の製造施設 10 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 35 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 5 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	1							4	1
野菜・果実	8					8				8	0
漬物	5			5						5	0
水煮蓮根	1			1						1	0
調味料類(味噌・醤油)	19			19						19	0
煮豆・つくだ煮	6			6						6	0
合計	43	4	1	31	0	8	0	0	0	43	1

( 食品衛生法違反内容 )

- ・生食用カキ

食品衛生法第 11 条第 2 項違反 ( 成分規格違反 : E.coli 基準超過 )