

## 平成25年度 食品、添加物等の夏期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、夏期一斉取締りを実施しました。

### 1 実施期間

平成25年7月1日（月）から7月31日（水）までの1ヶ月間

### 2 実施内容

#### (1) 施設に対する立入り検査

- ①田崎市場夏期食品一斉取締り（7月1日（月））
- ②保育園、福祉施設、病院等の集団給食施設立入り
- ③漬物等製造施設に対する監視指導
- ④飲食店、食肉処理業および食肉販売業に対する監視指導
- ⑤大型量販店臨検
- ⑥広域流通食品製造施設に対する監視指導

#### (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

- ①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, 714
県特定食品条例の許可施設（食品販売業等）	307
給食施設	38
合計	2, 059

- ②一斉取締り期間中の7月1日（月）には田崎市場の111施設について、県市合同の早朝臨検を実施しました。
- ③保育園、福祉施設、病院等の集団給食施設38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。
- ④漬物等製造施設18施設に立ち入り、漬物の衛生規範に基づき指導を行いました。
- ⑤大型量販店9施設に立ち入り、表示、食品の取扱い及び保存温度の確認などを含めた衛生指導を行いました。
- ⑥広域流通食品の製造施設24施設に立ち入り、マニュアル及び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		
魚介類	5	5								5	0
冷凍食品	6					6				6	0
魚肉ねり製品	5			5						5	0
馬刺し	12							12		12	0
未加熱そうざい	12							12	5	12	0
合計	40	5	0	5	0	6	0	24	5	40	0

食品衛生法違反 なし