

平成25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25年11月1日（金）から12月27日（金）までの2ヶ月間

2 実施内容

(1) 施設に対する立入り検査

- ①田崎市場年末食品一斉取締り（12月2日（月））
- ②ノロウイルス食中毒の予防対策
 - 1) AおよびBランク飲食店および製造業、Cランク生かき取扱飲食店
営業許可継続調査施設、集団給食施設臨検時に予防啓発チラシ配布
 - 2) 大量調理施設（1回300食、1日750食以上）への立入点検
および「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく監視指導の実施
 - 3) 1回50食以上または1日100食以上の集団給食施設へのノロウイルス食中毒
啓発チラシの送付
 - 4) 衛生教育
- ③腸管出血性大腸菌による食中毒の予防対策
- ④カンピロバクターによる食中毒の予防対策
- ⑤漬物製造業者に対する監視指導
- ⑥保育園、福祉施設、病院等の集団給食施設立入り
- ⑦広域流通食品製造施設に対する監視指導
- ⑧大型量販店臨検

(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。

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, 733
県特定食品条例の許可施設（食品販売業等）	927
給食施設	111
合計	3, 771

②一斉取締り期間中の12月2日（月）に田崎市場の116施設について、県市合同の早朝臨検を実施しました。

- ③ ノロウイルス食中毒の予防対策を次のとおり実施しました。
- 1) 予防啓発チラシ配布による注意喚起 1468施設
 - 2) 大量調理施設(1回300食、1日750食以上)等への立入点検指導 38施設
 - 3) 集団給食施設(1回50食以上または1日100食以上)に対し、文書送付による注意喚起 546施設
 - 4) 衛生教育の実施 6施設 286名
- ④ 食肉取扱施設立入時に、腸管出血性大腸菌及びカンピロバクターによる食中毒の予防啓発を行いました。
- ⑤ 漬物製造施設に立ち入り、漬物の衛生規範に基づき指導を行いました。
- ⑥ 保育園、福祉施設、病院等の集団給食施設111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。
- ⑦ 広域流通食品の製造施設75施設について、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。
- ⑧ 大型量販店8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。
- ⑨ 期間中にカンピロバクターによる食中毒が1件、ノロウイルスによる食中毒が2件発生しました。これらの施設に対して営業停止の行政処分を行い、再発防止のための衛生指導を行いました。

(2) 食品等の取去検査等

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		その他		微生物検査		延べ検体数	違反数	不適数
		検体数	違反数	検体数	違反数	検体数	違反数	検体数	違反数	検体数	不適数			
魚介類	8	8										8		
食肉製品 及び食肉加工品	7	6		6								12		
乳製品 及び乳類加工品	6	6										6		
生鮮野菜及び果物	24					8		4		12	4	24		4
漬物	5			5								5		
煮豆・つくだ煮	6			6								6		
調味料類 (味噌・醤油)	16			16	1							16	1	
あん類	4							4				4		
合計	76	20		33	1	8		8		12	4	81	1	4

食品衛生法違反内容

味噌：食品衛生法第19条第2項違反（使用していないソルビン酸を表示）

熊本県食品の衛生に関する指導基準不適内容

カット野菜4検体：そうざい(未加熱調理食品)の熊本県指導基準不適（一般細菌数超過）