

平成26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26年12月1日（月）から12月26日（金）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 田崎市場年末食品一斉取締り（12月1日（月））
- ② ノロウイルス食中毒の予防対策
 - 1 製造業（A・Bランク）及び城東校区飲食店（A・B・Cランク）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 飲食店（A・Bランクの弁当・仕出・旅館）及び菓子製造業（A・B・Cランク）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
飲食店等に対する加工食肉の加熱調理の徹底と二次汚染防止の指導
- ④カンピロバクターによる食中毒の予防対策
飲食店等に対する鶏肉の生食での提供の自粛と肉類の加熱調理の徹底及び二次汚染防止の指導
- ⑤保育園、福祉施設、病院の集団給食施設監視指導
「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づく指導
- ⑥広域流通食品等事業者に対する監視指導
「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」に基づく指導
- ⑦大型量販店監視指導
大型量販店への立入検査を行い、適正な表示及び適切な食品の取扱い等を指導

(2) 食品の検査

化学検査では食品添加物成分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）	791
県特定食品条例の許可施設（食品販売業等）	94
給食施設	52
合計	937

- ②一斉取締り期間中の12月1日（月）には田崎市場の106施設について、縣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 913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 28施設
 - 3) 飲食店（A・Bランクの弁当・仕出・旅館）及び菓子製造業（A・B・Cランク）に対し、文書送付による注意喚起 232施設
 - 4) 衛生教育の実施 9施設 386名
- ④飲食店、食肉販売店等598施設について、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保育園、福祉施設、病院等の集団給食施設52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。
- ⑥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。
- ⑦広域流通食品の製造施設23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		
生食用カキ	4	4								4	0
調理米飯	5							5		5	0
醤油	10			10						10	0
味噌	6			6						6	0
合計	25	4	0	16	0	0	0	5	0	25	0