

## 平成27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27年7月1日（水）から7月31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 田崎市場夏期食品一斉取締り
- ② 保育園、福祉施設、病院の集団給食施設監視指導
- ③ 飲食店、食肉処理業および食肉販売業に対する監視指導
- ④ 大型量販店監視指導
- ⑤ 広域流通食品製造施設の監視指導

#### (2) 食品の検査

化学検査では残留農薬、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）	4, 9 2 2
県特定食品条例の許可施設（食品販売業等）	2, 6 3 9
給食施設	4 1
合計	7, 6 0 2

- ②一斉取締り期間中の7月1日（水）には田崎市場の86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41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飲食店、食肉販売店等259施設について、食肉等の生食用としての提供に関する監視指導を行いました。
- ⑤大型量販店12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28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		残留農薬		微生物検査		理化学検査 (ヒスタミン)		延べ 検体数	違反・ 不適数
		検体数	違反数	検体数	違反数	検体数	不適数	検体数	不適数		
刺身	6	6	0							6	0
輸入刺身	4	4	0							4	0
鮮魚	13							13	0	13	0
未加熱そうざい	6					6	4			6	4
カット野菜	5					5	0			5	0
輸入冷凍食品	6			6	0					6	0
合計	40	10	0	6	0	11	4	13	0	40	4

熊本県食品の衛生に関する指導基準不適 4件（未加熱そうざい）