

平成28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28年7月1日（金）から8月31日（水）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 田崎市場夏期食品一斉取締り
- ② 大型量販店監視指導
- ③ 保育園、福祉施設等の集団給食施設立入り
- ④ 広域流通食品製造施設の監視指導
- ⑤ 避難所弁当提供施設立入り
- ⑥ 飲食店、食肉処理業及び食肉販売業に対する監視指導

(2) 食品の検査

化学検査では残留農薬やヒスタミン、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) 啓発・情報提供等

食中毒注意報発令の情報提供を行うとともに、食品衛生に関する講習会や避難所での食品の取扱い及び弁当等の保存方法についての啓発を実施しました。

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）	2, 840
県特定食品条例の許可施設（食品販売業等）	687
給食施設	81
合計	3, 608

- ②一斉取締り期間中の7月1日（金）には田崎市場の93施設について、県市合同の早朝臨検を実施しました。
- ③大型量販店18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。
- ④学校、保育園、事業所等の集団給食施設81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。

- ⑤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。
- ⑥避難所へ弁当を提供している 3 施設に立入り、「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飲食店、食肉販売店等 504 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。

(2) 食品等の収去検査等

基準等 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		防ばい剤		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	違反数	検体数	不適数	検体数	不適数		
魚介類	22	22	0									22	0
冷凍食品	6			6	0							6	0
無加熱摂取	5			5	0							5	0
前未加熱加熱後摂取	1			1	0							1	0
魚介類加工品	5									5	0	5	0
その他	5									5	0	5	0
穀類及びその加工品	6							6	0			6	0
弁当類	6							6	0			6	0
野菜及びその加工品	31			4	0	4	0	23	5			31	5
生鮮野菜・果実	20			4	0	4	0	12	4			20	4
豆腐類及びその加工品	11							11	1			11	1
合計	70	22	0	10	0	4	0	29	5	5	0	70	5

熊本県食品の衛生に関する指導基準不適 5 件（生鮮野菜・果実、豆腐類及びその加工品）

(3) 啓発・情報提供等

- ①市民団体や事業所従業員並びに施設職員等へ食中毒予防や食品の衛生管理の講習会を 29 回行いました。
- ②開設されていた避難所 16 箇所について、弁当の取扱いや食品衛生についての指導及び情報提供を行いました。
- ③熊本県内に発令された食中毒注意報をホームページへ掲載するとともに関係者へ情報提供を行いました。