

平成29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29年7月1日（土）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 大型イベント（全国中学校体育大会）への大量出荷を行う弁当製造施設への監視指導
- ⑥ 飲食店、食肉販売店等における、食肉等の生食用としての提供に関する監視指導

(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) 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による啓発活動を実施しました。

3 結果

(1) 施設の立入り監視指導結果

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, 6 4 3
県特定食品条例の許可施設（食品販売業等）	8 5 3
給食施設	5 5
合計	2, 5 5 1

- ①一斉取締り期間中の7月3日（月）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。
- ②大型量販店11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。
- ③学校、保育園、事業所等の集団給食施設55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広域流通食品の製造施設15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。

⑤大型イベント（全国中学校体育大会）への大量出荷を行う弁当製造施設へ2施設に立入り、点検指導を行いました。

⑥飲食店、食肉販売店等690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

検体	検査項目	検体数	検査結果
豆腐	一般細菌数、大腸菌群、 黄色ブドウ球菌	12	県指導基準 不適1件※
刺身	腸炎ビブリオ、 黄色ブドウ球菌	16	全て適合
浅漬	E.coli、腸炎ビブリオ	4	全て適合
国産野菜：ナス	残留農薬	2	全て適合
国産野菜：きゅうり	残留農薬	5	全て適合
合計		39	

※熊本県食品の衛生に関する指導基準不適 1件（豆腐）

(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36回（延べ受講者数1,982名）行いました。

②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。