

熊本市 平成30年度食品、添加物（表示を含む）  
年末一斉取締りの結果について

食中毒の発生予防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 期間

平成30年12月1日（土）から平成31年1月31日（木）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
- ② 大型量販店臨検
- ③ 福祉施設、病院の集団給食施設立入り
- ④ 大型弁当仕出・旅館  
(300食/回または750食/日を提供する飲食旅館・飲食仕出・飲食弁当施設)
- ⑤ 飲食店や魚介販売施設などの生かきやふぐの取扱い施設
- ⑥ 食品表示の適正化対策

(2) 食品の検査

化学検査では残留農薬の検査、微生物検査では食品衛生法に基づく項目の検査を実施しました。

(3) 啓発・情報提供等

食品衛生に関する講習会やノロウイルスに特化した衛生講習会を実施しました。

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実施しました。

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）	722
県特定食品条例の許可施設（食品販売業等）	433
給食施設	51
合計	1,206

なお、行政処分を伴う違反は1件（営業停止処分）でした。

- ② 一斉取締り期間中の12月3日（月）に田崎市場の70施設について、県市合同の早朝臨検を実施し、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 大型量販店 12 施設に立入り、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実施しました。
- ④ 学校、保育園、事業所等の集団給食施設 51 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実施しました。
- ⑤ 大型弁当仕出・旅館施設 13 施設についてノロウイルス食中毒予防に特化した聞き取りを行い、「大量調理施設衛生管理マニュアル」の趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図るよう指導しました。
- ⑥ 飲食店や魚介類販売施設 529 施設について生カキやフグ食中毒予防のための啓発チラシを配布しました。

## (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		理化学検査		残留農薬		微生物検査		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		
生食用カキ	6	6	0							6	0
調理パン	6							6	0	6	0
浅漬け	4							4	0	4	0
さらし餡	4			4	0					4	0
合計	20	6	0	4	0	0	0	10	0	20	0

## (3) 啓発・情報提供等

市民団体や事業所従業員並びに大学生等へ食中毒予防や食品の衛生管理の講習会を 17 回実施しました。