

令和3年度(2021年度)食品、添加物等の年末一斉取締りの結果について(報告)

食品流通量が増加する年末における食中毒の発生防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、食品、添加物等の取締りを実施しました。

1 実施期間

令和3年(2021年)12月1日(水)から令和4年(2022年)1月31日(月)までの2ヶ月間

2 実施内容・結果

(1)田崎市場年末食品一斉取締り

12月2日(木)、熊本地方卸売市場(通称「田崎市場」)において保健所の食品衛生監視員11名で立ち入り検査を行いました。食品関係営業施設74施設の立ち入り検査を行い、延べ2,950検体の食品を検査しました。その中で、7件の食品表示違反があり、店頭からの撤去及び適正な表示の実施を指導しました。

(2)加熱不十分な食肉を提供する施設への監視指導

本市では、令和3年に加熱不十分な鶏肉を原因とするカンピロバクター食中毒が6件発生したことから、鶏肉を使った調理食品を提供する飲食店と鳥刺し、鳥たたきの販売店、計724施設に対し、カンピロバクター食中毒の予防を啓発するチラシを送付しました。

(3)ノロウイルス・アニサキス食中毒予防啓発チラシの配布

上記のカンピロバクター食中毒予防啓発チラシを送付した飲食店、販売店には、併せてノロウイルス・アニサキス食中毒予防啓発チラシを送付しました。

(4)HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認

上記のカンピロバクター食中毒予防啓発チラシを送付した飲食店、販売店に、令和3年6月より義務化された「HACCPに沿った衛生管理」の取り組みを周知するチラシを送付しました。また、希望する事業者が、食品衛生監視員からHACCPの取り組みについてアドバイスを受けることができるHACCP適正普及推進事業の活用を案内しました。

(5)食品等の収去検査等

市内の販売店、製造所から生食用かき4検体、漬物4検体を収去し、検査しましたが、食品衛生法(成分規格、添加物の使用基準等)に違反する食品はありませんでした。