

## 令和4年（2022年）度 食品、添加物等の年末一斉取締りの結果について

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、取締りを実施しました。

### 1 実施期間

令和4年（2022年）12月1日から令和5年（2023年）1月31日までの2ヶ月間

### 2 実施内容・結果

#### (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

12月1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9名で立ち入り検査を行いました。食品関係営業施設75施設の立ち入り検査を行い、延べ2,800検体の食品を検査しました。その中で、8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 大量調理施設等の監視指導

ノロウイルス、ウェルシュ菌による食中毒等の大規模な食中毒の発生を防止するために、学校、保育園、ホテル、弁当屋等の大量調理施設52施設に立入り、大量調理マニュアル、通知文書、手引書に基づく指導又は情報提供を行いました。

##### ③ 生食用又は加熱不十分な食肉を提供する施設の監視指導

飲食店、食肉販売店等460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。

##### ④ 鶏肉を飲食店営業者に販売する施設（卸売業者、食鳥処理業者等）への監視指導

鶏肉を取り扱う卸売業者等、計10施設に対し、飲食店営業者が鶏肉を消費者に調理・提供する際には十分な加熱が必要である旨の情報伝達を販売の際に行うよう指導しました。

##### ⑤ 野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設の監視指導

野生鳥獣の肉（ジビエ）を使用し、製造・調理・販売している事業者（5施設）に対し、許可施設において解体された野生鳥獣の肉を使用すること及び仕入先の確認、記録の作成、保存を適切に実施するよう指導しました。

##### ⑥ 魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設の監視指導

アニサキス、ふぐ食中毒防止のために、魚介類販売業事業者、飲食店など51施設にパンフレット、通知文等を配布し、必要に応じて立入り指導を行いました。

#### (2) 食品表示の適正化対策

期間中に立ち入った施設に対し、適宜、食品表示法に基づき調査、指導を実施しました。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）	572
食品衛生法の届出施設（総合スーパー等）	175
合計	747

(3) 食品等の収去検査等

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が、違反、不適はありませんでした。

煮豆・つくだ煮	7 検体（規格基準）（添加物 ソルビン酸）
調理米飯	11 検体（県指導基準）
浅漬け	6 検体（県指導基準）
野菜（国内産）	6 検体（規格基準）（残留農薬）
生食用かき	4 検体（成分規格）
合計	34 検体

食品群	基準等 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		
煮豆・佃煮	7			7	0					7	0
調理米飯	11							11	0	11	0
浅漬け	6							6	0	6	0
野菜(国内産)	6					6	0			6	0
生食用カキ	4	4	0							4	0
合計	34	4	0	7	0	6	0	17	0	34	0

(4) 啓発・情報提供等

- ①食品関連事業者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5回（延べ受講者数212名）行いました。
- ②飲食店、魚介類販売店等51施設について、アニサキス食中毒、ふぐ食中毒防止の情報提供のためチラシ、パンフレットの配布を行いました。