

令和6年（2024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

令和6年（2024年）年7月1日（月）から8月30日（金）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 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
- ③ 鶏肉を飲食店営業者に販売する施設（卸売業者、食鳥処理処理業者等）への監視指導
- ④ 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
- ⑤ 大量調理施設等の監視指導
- ⑥ いわゆる「健康食品」の製造施設（原料の製造施設を含む。）への監視指導
- ⑦ 野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設の監視指導

(2) 食品の検査

化学検査では残留農薬や添加物、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

食中毒警報及び食中毒注意報発令等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。

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）	1,379
食品衛生法の届出施設（総合スーパー等）	171
合計	1,550

なお、行政処分を伴う違反は1件（営業停止処分）でした。

- ① 一斉取締り期間中の7月1日（月）には田崎市場の60施設について、早朝臨検を実施しました。
- ② 飲食店等の食肉を取り扱う396施設について、生食又は加熱不十分な食肉等の販売・提供に関する監視指導を行いました。
- ③ 食肉処理業等の鶏肉を飲食店営業者に販売する9施設について、鶏肉の加熱が必要である旨の情報伝達について指導を行いました。

- ④ 魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する 699 施設について、パンフレット等を配布し、必要に応じて立ち入り指導を行いました。
- ⑤ 学校、保育園、事業所等の大量調理施設 113 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。
- ⑥ いわゆる「健康食品」の製造施設 1 施設について、HACCP に沿った衛生管理、特に健康被害に係る情報を探知した際の迅速な連絡体制構築について立ち入り指導を行いました。
- ⑦ 飲食店等の野生鳥獣肉（ジビエ）を取り扱う 2 施設について、野生鳥獣肉を使用した製造・調理・販売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
刺身	腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌	12	全て適合
魚肉練り製品	大腸菌群、ソルビン酸、サッカリンナトリウム	4	全て適合
容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルト食品）	恒温試験、細菌試験	3	全て適合
加熱そうざい	一般細菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	6	全て適合
国内野菜	残留農薬	12	全て適合
合計		37	

(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（延べ受講者数 952 名）行いました。
- ② 熊本県内に発令された食中毒警報及び食中毒注意報について、関係者等へ情報提供を行いました。