

平成20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の実施等について食品等事業者に対する監視指導の強化により、年末における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図るため一斉取締りを実施しました。

1 実施期間

平成20年12月1日(月)～12月26日(金)

2 実施内容

(1) 施設に対する立入り検査

田崎市場年末食品一斉取締り(12月1日)

集団給食施設(病院、福祉施設等)

12,17日に食肉販売、魚介類販売業等に対する県との合同立入り(JAS法関連)

ノロウイルス食中毒予防対策

(飲食店A、Bランク及びカキ提供施設の一斉臨検)

フードパル内、クリスマスケーキ製造、おせち料理調製施設の重点監視

食肉処理、食肉販売施設の臨検

(2) 食品の検査

化学検査では、食品添加物成分や残留農薬を実施。また、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。

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)	1,481
県特定食品条例の許可施設(食品販売業等)	147
給食施設	38
合計	1,666

一斉取締り期間中の12月1日には田崎市場の114施設について県市合同の早朝臨検を実施しました。(結果の詳細については公表済みです)

病院、福祉施設等の集団給食施設38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。

熊本県と合同で食肉販売業5施設、魚介類販売業5施設、食品販売業5施設他に立ち入り、表示・食品の取扱い、保存温度の確認を行った結果、違反等はありませんでした。

ノロウイルス食中毒予防対策として1,604施設の臨検実施
(10月17日から12月26日まで実施)

(2) 食品の収去検査結果

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		添加物		残留農薬		微生物検査		延べ 検体数	違反数
		検体数	違反数	検体数	違反数	検体数	違反数	検体数	違反数		
水産食品(生かき)	4	4								4	0
冷凍食品	5	5								5	0
漬物	8			8						8	0
農産品(野菜・果実)	6					6				6	0
調味料類	19			19						19	0
魚肉ねり製品	1			1						1	0
合計	43	9	0	28	0	6	0	0	0	43	0

(食品衛生法違反内容)

無し