

令和元年（2019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

令和元年（2019年）7月1日から8月31日までの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 大型量販店監視指導
- ③ 保育園、福祉施設等の集団給食施設立入り
- ④ 広域流通食品製造施設の監視指導
- ⑤ 飲食店、食肉販売店等における、食肉等の生食用としての提供に関する監視指導

(2) 食品の検査

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。

(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。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, 544
県特定食品条例の許可施設（食品販売業等）	361
給食施設	86
合計	1, 991

- ① 一斉取締り期間中の7月1日（月）には田崎市場の66施設について、県市合同の早朝臨検を実施しました。
- ② 大型量販店13施設に立ち入り、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行いました。
- ③ 学校、保育園、事業所等の集団給食施設86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。
- ④ 広域流通食品の製造施設6施設に立ち入り、マニュアル及び記録の確認などを含めた衛生指導を行いました。

- ⑤ 飲食店、食肉販売店等 370 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。

(2) 食品等の収去検査等

検体		検査項目	検体数	検査結果
豆腐		一般細菌数、大腸菌群 黄色ブドウ球菌	6	不適 1 件
魚介類及び魚介類加工品		ヒスタミン	3	検出下限値 10mg/kg 未満
刺身		腸炎ビブリオ 黄色ブドウ球菌	12	全て適合
国産野菜	ナス	残留農薬	6	全て適合
	キュウリ		8	全て適合
合計			35	

(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 46 回（延べ受講者数 2, 119 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をホームページや SNS へ掲載するとともに関係者へ情報提供を行いました。