

令和4年（2022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4年（2022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 保育園、福祉施設、病院等の集団給食施設立入り（大量調理施設等を含む）
- ③ 飲食店、食肉処理業及び食肉販売業に対する監視指導

(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）	1,046
食品衛生法の届出施設（総合スーパー等）	112
合計	1,158

- ① 一斉取締り期間中の7月1日（金）には田崎市場の59施設について、早朝臨検を実施しました。
- ② 学校、保育園、事業所等の大量調理施設17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。
- ③ 飲食店、食肉販売店等216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
無加熱摂取冷凍食品		一般細菌数 大腸菌群	2	全て適合
加熱後摂取冷凍食品（凍結前加熱）		一般細菌数 大腸菌群	1	全て適合
加熱後摂取冷凍食品（凍結前未加熱）		一般細菌数 E. coli	3	全て適合
国産野菜	ナス	残留農薬	6	全て適合
	キュウリ		2	全て適合
	トマト		3	全て適合
合計			17	

(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12回（延べ受講者数442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関係者へ情報提供を行いました。