



Kumamoto City

## News Release

令和7年（2025年）11月26日

### 令和7年度(2025年度)田崎市場年末食品一斉取締りの 実施について

県内最大の食品流通拠点である熊本地方卸売市場（通称：田崎市場）において、食品の衛生的取扱いや食品表示の適切な実施について監視指導を行います。

なお、この取組は昭和48年から継続しているもので、熊本市と食品衛生指導員の合同で実施しています。詳細は下記のとおりです。

- 1 日時 令和7年（2025年）12月1日（月）午前7時～8時
- 2 場所 熊本地方卸売市場（西区田崎町484）
- 3 主催 熊本市
- 4 内容 別添のとおり
- 5 取材に当たっての留意点
  - （1）取材者用の駐車場はありません。事前に近隣駐車場所の確保をお願いします。
  - （2）報道関係の方は事前説明を行いますので、午前6時50分までに市場会館4階大会議室（西区田崎町380）へお集まりください（別添地図参照）。
  - （3）魚介類せり場、魚介類仲卸場など大量の水を取り扱う施設の立入を行いますので、各自長靴等の防水具のご準備をお願いいたします。
- 6 その他 監視指導結果については、広報課を通じ報道発表を行います。  
(12月1日(月)午前10時30分予定)

#### 【お問い合わせ先】

食品保健課

☎：096-364-3188

当日の連絡先：080-7398-6660（公用携帯）

課長：清水 奈味（しみず なみ）

担当：食品安全班長 佐藤

## 1 班編制及び監視地区

## (1) 出席者（予定）

食品衛生指導員（熊本市食品衛生協会）	2名
熊本市食品衛生監視員等	11名
計	13名

## (2) 班編成及び監視地区

出席者4～5名を1班とし、3班で編制する。また、各班の監視地区は以下のとおりとする。

第1班 えびす街

第2班 水産物仲卸、塩干問屋街、営業車（鮮魚市場の駐車場）

第3班 青果問屋街

※取材者は第2班に同行していただきます。

## 2 重点監視事項

ア) 冬期に多発するノロウイルス食中毒の発生防止のため、普及啓発を実施する。

イ) 生食用鮮魚介類、生食用かき、アレルギー原因物質等について、食品表示法に基づく適正表示の監視指導を行う。

ウ) 生食用鮮魚介類、馬刺し等、保存基準が定められている食品の保存方法について監視指導を行う。

エ) 食品等事業者による一般的な衛生管理及び HACCP に沿った衛生管理の実施状況を監視指導する。

オ) トレーサビリティの推進を図るため、食品仕入れ・販売先等の記録作成・保存を指導する。

カ) 食品製造施設において、使用原材料の期限遵守及び食品の期限設定の適正性を確認する。

キ) 馬刺しを取扱う施設に対し、生食用食肉の衛生基準の遵守及び冷凍処理の実施を指導する。

ク) 寄生虫による食中毒防止のため、生食用生鮮食品の取扱いについて注意喚起を行う。

ケ) 有毒魚の流通経路からの排除徹底のため、監視指導を行う。特に冬期に流通が増えるフグについて、適切な取扱いを指導する。

### 3 その他（田崎市場市場周辺地図）



(地理院タイルに市場会館、ヤマダ電機、イオンタウン田崎を追記して掲載)