



Kumamoto City

## News Release

令和8年（2026年）6月25日

### 令和8年度(2026年度)田崎市場夏期食品一斉取締りの 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8年（2026年）7月2日（木）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いたします。
  - （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。  
(7月2日(木)午前10時30分予定)

#### 【お問い合わせ先】

食品保健課

☎：096-364-3188

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	10名
	計12名

## (2) 班編成及び監視地区

出席者3～5名を1班とし、3班で編成する。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)生食用鮮魚介類、食肉等の保存基準の定められている食品の保存方法の監視指導を実施する。
- (イ)馬刺しを取扱う施設に対して、生食用食肉の衛生基準を遵守すること及び、冷凍処理を行うことを指導する。
- (ウ)アニサキスによる食中毒の予防のために生鮮魚介類の取扱いや予防方法について注意・喚起を促す。
- (エ)営業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の実施について指導・助言を行う(手引書に基づき、個々の食品等事業者の規模や状況等に応じて対応する)。
- (オ)食品表示法に基づく食品の適正表示について監視指導を実施する。
- (カ)鮮魚介類を原因として、夏場に多く発生する「腸炎ビブリオ」食中毒の発生を未然に防止するための普及啓発を行う。

## 3 その他 (田崎市場周辺地図)



(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)