

令和 8 年(2026 年)7 月 2 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結果について

本日(7 月 2 日)熊本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、夏期食品一斉取締りを実施いたしましたので、その結果を報告します。

熊本市保健所の食品衛生監視員など 13 名で 51 施設の立ち入り検査を行い、10 件の違反を発見し、改善指導を行いました。詳細は下記の通りです。

1 実施日時 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(熊本市西区田崎町 484)

3 出席者 13 名

内訳(1) 熊本市職員 11 名

(熊本市保健所 食品衛生監視員: 8 名、消費者センター: 3 名)

(2) 食品衛生指導員 2 名(熊本市食品衛生協会)

4 施設及び食品の監視状況

(1) 食品関係営業施設 51 施設

内訳	飲食店営業	2 施設、魚介類販売業	32 施設、
	魚介類競り売り営業	2 施設、漬物製造業	1 施設、
	食肉販売業	3 施設、そうざい製造業	1 施設、
	届出業	10 施設	

(2) 食品の延べ検査数 1, 650 検体

5 違反内容及び措置状況 10 件

(参考) 昨年の違反件数 6 件(内訳: 保存基準違反 1 件、表示基準違反 5 件)

区分	食品名	件数	違反内容	措置状況
保存方法	生食用鮮魚介類、食肉	3	温度管理不十分 (保存基準違反)	冷蔵(10℃以下)販売する よう口頭指導
表示	乾物、豆類、漬物	7	一括表示無し (表示基準違反)	店頭からの撤去及び適正な 表示の実施を口頭指導

6 食品衛生に関する啓発事項

◎食中毒予防三原則について

夏場は高温多湿により細菌による食中毒が発生しやすい時期です。食中毒予防三原則を徹底しましょう。

「**清潔（つけない）**」 細菌などを食品に付着させたいことが重要です

- ① 調理前と用便後の手洗いの徹底。（石鹸をよく泡立てて2度洗い）
- ② まな板、包丁等の調理器具は原材料用、調理済み食品用に区別する。
- ③ 肉や魚介類の飛まつによる汚染を防ぐ。
- ④ 生で食べる食品や調理済み食品には素手で触らない。
- ⑤ 下痢や嘔吐などの症状がある時は、調理に従事しない。

「**迅速又は冷却（増やさない）**」 細菌を増殖させないための温度管理が重要です

- ① 食品の冷蔵保管の目安は10℃以下、刺身等の魚介類は4℃以下。
- ② 購入した食品はできるだけ早く食べる。すぐに食べない場合は冷蔵庫などで適切に保管する。
- ③ 冷凍した食品の解凍は冷蔵庫で。（自然解凍は菌の増殖のもと）
- ④ 冷蔵庫・冷凍庫の詰めすぎに注意。（7割までとする）

「**加熱（やっつける）**」 細菌は十分な加熱で死滅します

- ① 食品の中心部まで十分加熱。（75℃以上1分間以上、ノロウイルスに汚染している可能性がある食品は、85～90℃以上90秒間以上）
- ② 使用後のまな板、布巾、タワシなど器具類は、熱湯や塩素系漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム）を使用して殺菌。

◎食肉の生食や加熱不足に注意

牛や豚、鶏などの食肉には、食中毒の原因となる細菌やウイルスが付着している可能性があります。**新鮮であっても生食は危険です。必ず中心部まで十分に加熱**しましょう。肉を焼く場合、生肉に触れた箸やトングなどには細菌などが付着していることがあります。食べる時は必ず別の清潔な箸を使いましょう。また、**調理中に生肉に触れた後は、しっかりと手を洗いましょう。**特にバーベキューは火加減が難しく、生焼けになったり、保存温度が高くなりやすいことに加えて、箸等の器具の使い分けや洗浄が不十分になりやすいので注意が必要です。

熊本市では、昨年、熊本市内の飲食店でカンピロバクターによる食中毒が3件発生しました。これらは鶏肉の加熱不足等が原因でした。また、全国的な発生動向として、今年は腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒の発生が例年より多いことが確認されています。若齢者、高齢者、抵抗力が弱い方は、重症化することがありますので、特に注意が必要です。

◎HACCP（ハサップ）について

HACCP（※）とは、食品の安全を守るための衛生管理の仕組みです。世界中の食品産業で採用されており、日本でもすべての食品事業者はその取組が求められています。熊本市では、HACCPに積極的に取り組んでいる飲食店等が「**食の安全宣言**」を行い、その証であるステッカーを店頭に掲示しています。市民の皆様はステッカーを参考にして、より安心して利用できるお店を選ぶことができます。

※食材の受入れから調理、提供までの各工程を確認し、特に重要な

点を記録しながら管理することで、食中毒の予防につなげます。従来の抜き取り検査と異なり、HACCP方式ではすべての製品の安全性を確認するため、より効果的に食中毒の発生を防止することができます。



▲食の安全宣言ステッカー（店頭掲示見本）

問い合わせ先

熊本市 食品保健課（TEL：364-3188）

課長：清水 奈味（しみず なみ）

担当：佐藤