

令和5年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施結果について

1 実施時期

令和5年7月1日(土)～7月31日(月)

2 実施内容

(1) HACCPに沿った衛生管理に関する監視指導

要許可業種338施設、要届出業種85施設に立入を行いHACCPに沿った衛生管理に関する監視指導を実施した。

(2) 生食用もしくは加熱不十分な食鳥肉を提供する施設の監視指導

食鳥肉の提供のある61施設にリーフレット等を用いた情報提供を行った。生食用もしくは加熱不十分な食鳥肉の提供のあった5施設に対して、リーフレット等を用いて、カンピロバクター食中毒等の危険性を周知するとともに、提供及び販売をしないよう指導した。

また、食肉(食鳥肉を除く)の取り扱いのある10施設に対して、リーフレット等を用いた情報提供を行った。

(3) 鶏肉を飲食店営業者に販売する施設(食鳥処理業者、卸売業者等)の監視指導

鶏肉を飲食店営業者に販売する11施設に対し立ち入りを行い、飲食店営業者が鶏肉を消費者に調理・提供する際には十分な加熱が必要である旨の情報伝達を販売の際に行うよう指導を行った。

(4) 大量調理施設等の監視指導

大量調理施設、集団給食施設13施設に立ち入りを行い、12施設に対し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき、監視指導を行った。

(5) 乳を処理する施設の監視指導

乳を処理する1施設に対してHACCPに沿った衛生管理が適切に運用されていることを確認し衛生管理に関する指導・助言を行った。

(6) 魚介類及びその加工品を製造、処理、販売及び提供する施設の監視指導

魚介類及びその加工品を製造、処理、販売及び提供する38施設に対して、アニサキス・腸炎ビブリオによる食中毒についてリーフレット等を活用して注意喚起、監視指導を行った。

(7) 消費者への食中毒予防の啓発指導

市政ラジオ(レディオモモ)において「夏の食中毒予防について」と題して啓発を行った。(令和5年7月11日放送)

また、市政テレビ(Oniビジョン)において「気をつけて!夏の食中毒」と題して啓発を行った。(令和5年8月前半放送)

(8) 食品表示法第6条第8項に規定する事項（衛生事項に限る）の遵守指導

要許可業種112施設、要届出業種83施設において、食品表示の衛生事項（アレルギー、食品添加物、消費期限等）の確認を行ったところ、全て適正は表示されていた。

また、自主回収の報告が1件あり、適切な表示を行うよう口頭による改善指導を行った。