

報道資料

令和元年6月24日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：吉本、倉井
ダイヤル：0742-27-8681
内線：3186

食品、添加物等の夏期一斉取締りについて

これから夏を迎え、食中毒の発生しやすい季節となります。そこで、夏期における食品等の安全性を確保し、食中毒及び食品に起因する事故を未然に防止するため、下記のとおり食品、添加物等の夏期一斉取締りを実施しますのでお知らせします。

記

(1) 目的

夏期に多発する食中毒を防止するとともに、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正使用、食品及び添加物の適正表示の実施等について、食品関係事業者等に対して監視指導を強化し、夏期における食品等の安全性を確保しようとするものです。

(2) 実施期間

令和元年7月1日（月曜日）から8月30日（金曜日）までとします。

(3) 実施方法

①施設に対する立入検査等（食品衛生監視員が実施）

次の施設を重点対象施設として、立入検査を実施し、施設基準、管理運営基準、製造基準及び食品表示基準等の違反の発見、排除に努めるとともに、食品の製造、加工、運搬及び保管等における衛生的な取扱いについて指導します。

☆重点対象施設

- ア) 生食用又は加熱不十分な鶏肉（内臓を含む）を提供している施設
- イ) 鶏肉を飲食店営業者に販売する食鳥処理業者、卸売業者等
- ウ) 弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院等の大量調理施設
- エ) 魚介類を処理・販売又は魚介類を原材料とした製品を製造・加工する施設
- オ) 浅漬の製造等を行う施設
- カ) 食肉等を取り扱う施設

その他の施設についても、夏期における食中毒の発生防止及び食品衛生向上のため、監視指導を強化します。

②食品等の収去検査

食品等の収去検査に際しては、腐敗又は変敗した食品、不潔な食品等の不良食品はもとより食品の保管状況及び表示についても確認し、保存基準及び食品表示基準に違反する食品の発見、排除に努めます。

☆重点対象食品

生菓子、弁当・そうざい、輸入食品、青果、漬物、豆腐、鮮魚介類等

③食品及び添加物の表示に関する監視指導

アレルギー表示欠落や消費・賞味期限の誤表示等による自主回収事例の多発や、健康保持増進効果の虚偽誇大表示が健康保護に支障を生じる恐れがあることを踏まえ、販売施設を中心に食品の表示を確認し、製造業者や販売業者等が適正な表示を行うよう監視指導を実施します。

☆重点対象項目

アレルギー、消費期限・賞味期限、食品添加物、栄養成分、健康食品等