

報 道 資 料

令和7年12月1日
薬務・衛生課
食品・生活衛生係
担当: 上山、白川
内線: 3188
TEL: 0742-27-8681

食品、添加物等の年末一斉取締りについて

食品流通量が増加する年末における食中毒の発生防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図るため、薬務・衛生課、県保健所及び食品衛生検査所の食品衛生監視員ならびに保健研究センターの職員により、下記のとおり食品、添加物等の年末一斉取締りを実施しますのでお知らせします。

記

1. 目的

食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用、食品等の表示適正化を確保する観点から、食品等事業者に対する監視指導等を強化し、食品衛生の向上ならびに冬期に多発する食中毒の発生等、飲食に起因する衛生上の危害の発生の防止を図ること。

2. 実施期間

令和7年12月1日(月)から12月26日(金)まで

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)

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)に沿った衛生管理について、食品事業者等の個々の規模や状況に応じて衛生管理計画等を確認し、指導・助言等を行います。

また、食中毒の原因施設となる頻度が高い下記施設については重点的に立入検査を実施します。

- ア) 大量調理施設(弁当屋、仕出し屋、旅館、ホテル、学校、病院等)
- イ) 魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設
- ウ) 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)
- エ) 生食用又は加熱不十分な食肉を提供している施設
- オ) 野生鳥獣肉(ジビエ)の取扱施設
- カ) かきを取り扱う施設
- キ) フグを取り扱う施設

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

②食品等の検査及び収去試験

食品の検査に際しては、食品の保存状況及び表示事項について点検し、収去試験では細菌検査、残留農薬や食品添加物の成分規格検査、規格基準がある食品の適合性を確認します。

③食品の表示に関する監視指導

健康食品に対する食品表示基準に定められた表示事項の確認、アレルゲン(食物アレルギーの原因となる物質)、保存の方法、期限表示(食品を摂取する際の安全性の判断に資する期限)、添加物、栄養成分などが正しく表示されているか、販売施設を中心に点検し、製造業者や販売業者等に適正な表示を行うよう、監視指導を行います。

4. 公開監視指導について

平素は、抜き打ちで行っている保健所の食品衛生監視指導を報道機関に取材していただくために公開で行います。

日 時:令和7年12月9日(火) 11:00～

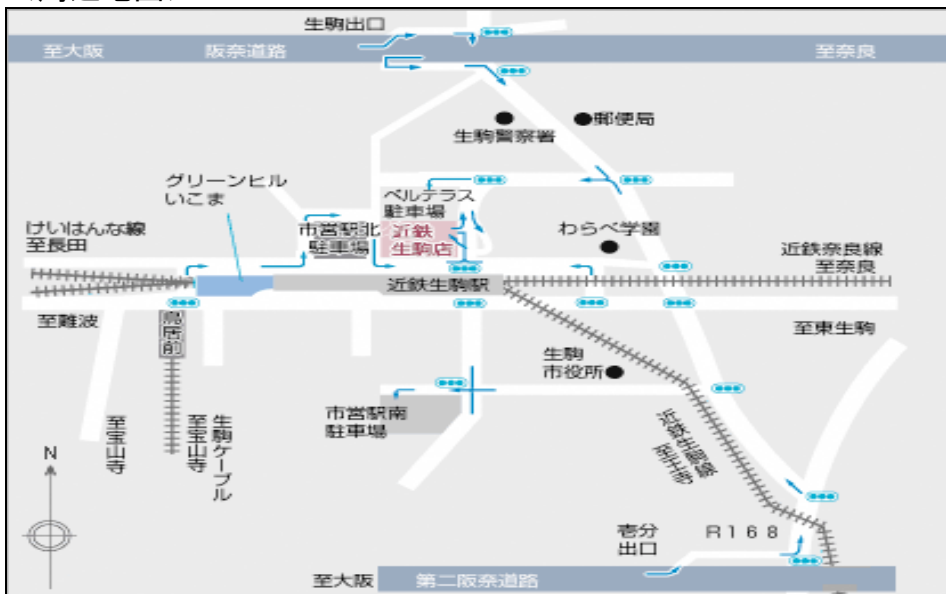
場 所:近鉄百貨店生駒店(生駒市谷田町1600) 1F食品売り場

【集合時間及び集合場所】 10:50 店舗東側の納品場入口

実 施:郡山保健所

※報道に際してはお客様の肖像にご配慮いただきますようお願いいたします。

<周辺地図>



<詳細地図>

