

令和元年6月27日
薬事衛生課
課長 松田 豊久
(外線)225-1443
(内線)4160～4162

令和元年度夏期の食品衛生一斉監視指導について

食中毒の発生しやすい夏期における食品の衛生的な取扱いや添加物の適正な使用及び食品の適正な表示の実施等について食品等事業者に対する監視指導の強化を図ることにより、食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図る。

記

- 1 実施時期 令和元年7月1日(月)～31日(水)
- 2 調査施設 約1,500施設
 - ・食肉等を取扱う施設
 - ・大量調理施設(弁当屋、仕出し屋、旅館等)
 - ・魚介類等を取り扱う施設 など
- 3 調査内容
 - (1) 食品営業施設の衛生的な取扱いについて監視指導
 - (2) 食肉等による食中毒対策
予防対策として、以下の事項を指導する。
 - ・食鳥肉(内臓を含む。)について、生食用又は加熱不十分な状態で提供しないこと
 - ・生食用として牛の肝臓及び豚の食肉等を販売しないこと
 - (3) 不良食品(腐敗・変敗しているもの、保存基準に適合していないもの、表示が適切でないもの等)の発見・排除

(初日7月1日の日程)

- 1 調査施設 居酒屋 連
飲食店営業(料理店)
輪島市河井町24-17-21
- 2 集合場所 1に同じ
- 3 集合時間 午前10時30分

立入検査について

【7月1日（月）の日程】

- 1 調査施設 居酒屋 連（飲食店営業(料理店)）
輪島市河井町24-17-21
- 2 集合場所 正面入り口
- 3 集合時間 午前10時30分

