

令和2年11月9日
薬事衛生課
課長 中村 博之
(外線) 225-1440
(内線) 4150

令和2年度 年末の食品衛生一斉監視指導について

年末から年始にかけて、食品の流通量が増加することから、食品の製造、加工、販売等の各段階で処理能力を超えることがないように、また、取扱いが不衛生にならないよう、各段階における食品の取扱いについて、食品関係営業者に対する監視指導を強化するとともに、添加物の適正使用や表示についても検査・指導を実施し、年末年始における食品に起因する事故の発生を未然に防止することを目的とする。

記

- 1 実施時期 令和2年11月11日(水)～12月25日(金)
- 2 調査施設 約1,500施設
(弁当屋・仕出し屋、旅館等の大量調理施設
 年末年始に大量に流通する食品を取り扱う施設、
 ふぐ取扱い施設、カキ取扱い施設、食肉取扱い施設、
 新たに持ち帰りや宅配等を始めた施設 等)
- 3 調査指導内容
 - (1) 健康管理、手洗いの励行、十分な加熱調理等の徹底を指導
 - (2) 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等)の発見・排除
 - (3) ふぐ取扱い施設に対し、衛生管理の徹底と有毒部位の提供禁止の徹底を指導
 - (4) カキ取扱い施設に対し、衛生管理の徹底を指導
 - (5) HACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認し、指導等を実施

立入検査について

【11月11日（水）の日程】

- 1 調査施設 まつさき（飲食店営業（旅館））
能美市辰口町3-1
- 2 集合場所 施設 駐車場
- 3 集合時間 午前11時

（報道機関の皆様へのお願い）

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、マスク着用や手指の消毒等をお願いする場合があります。なお、地域の感染状況により、初日報道対応を中止する場合がありますので、あらかじめご承知おきください。

