

令和3年4月9日
薬事衛生課
課長 表 賢二
(外線) 225-1443
(内線) 4160~4162

令和3年度春期の食品衛生一斉監視指導について

春期以降、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌等による食中毒が多発時期となるため、これらの食中毒の原因食品となる食肉等を取り扱う施設を対象に、下記の通り食品の衛生的な取扱い等について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。また、食品衛生法の改正について周知を図る。

記

- 1 実施時期 令和3年4月12日(月)～5月31日(月)
- 2 調査施設 約1,200施設
 - ・食肉処理業及び食肉販売業
 - ・魚介類販売業
 - ・大量調理施設
 - ・飲食店営業(観光関連施設等)
 - ・山菜を取扱う農産物直売所 など
- 3 調査指導内容
 - (1) 食肉等による食中毒対策
 - ・営業施設への指導
 - 調理器具の洗浄消毒の徹底による二次汚染の防止
 - 生食用牛肉取り扱い施設に対する基準遵守 など
 - ・消費者への情報提供
 - 牛レバー及び豚の肉や内臓(レバー等)は生食用として販売・提供することを禁止していること
 - 食肉等の十分な加熱の呼びかけ など
 - (2) その他の食中毒対策

食品営業施設における手洗いの励行、従業員の体調管理などの衛生指導、生食用魚介類の取扱い及び有毒植物の誤食防止についての注意喚起 など
 - (3) 改正食品衛生法の周知

HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化
営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設 など

(初日 4月12日(月)の日程)

日時 令和2年4月12日(月) 10時00分～11時00分

施設 道の駅高松 里山館(能登から金沢方面)

場所 かほく市ニツ屋フ16-3

業種 飲食店営業、菓子製造業、食肉販売業、魚介類販売業、乳類販売業

(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。

