

令和4年4月18日
薬事衛生課
課長 表 賢二
(外線) 225-1443
(内線) 4160~4162

令和4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、アニサキスによる食中毒について注意喚起を行う。

記

- 1 実施時期 令和4年4月19日(火)～5月31日(火)
- 2 調査施設 約1,200施設
 - ・ 飲食店営業(観光関連施設等)
 - ・ 食肉処理業及び食肉販売業
 - ・ 魚介類販売業
 - ・ 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

アニサキスによる食中毒への注意喚起、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、有毒植物の誤食防止についての注意喚起 など
 - (3) HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理について

食品等事業者に対して衛生管理計画の作成及び記録の保存の実施を指導・助言する。

(初日4月19日(火)の日程)

- 1 調査施設 道の駅めぐみ白山、^{きいろ}喜色食堂 (飲食店営業)
白山市宮丸町 2183
- 2 集合場所 道の駅めぐみ白山 正面入口に向かって左手
- 3 集合時間 9時50分

※撮影等は飲食店営業の作業所および販売場所付近とするよう、ご配慮くださいますようお願いいたします。

