

令和7年6月24日
薬事衛生課
課長 大岸 雅幸
(外線) 225-1440
(内線) 4150

令和7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7年7月1日(火)～31日(木)

2 調査施設 約900施設(県保健所管内分)

- ・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)
- ・魚介類等を取扱う施設 など

3 調査指導内容

(1) HACCPに沿った衛生管理についての監視指導

(2) 食肉等による食中毒対策

- 事業者：生食用として牛肝臓や豚肉を販売・提供しないよう指導
- 消費者：牛肝臓や豚肉を生で喫食せずに、中心部まで十分に加熱をして喫食するよう注意喚起 など

(3) 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、使用水の管理などの衛生指導など

(4) 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 令和7年7月1日(火)の日程)

日 時 令和7年7月1日(火) 午前10時00分～

施 設 はまづる

七尾市和倉町ル部2番地2

業 種 飲食店営業(旅館)

集合時間 同日 午前9時50分

集合場所 同施設 正面入口

(報道機関の皆様へのお願い)

取材の際には、感染症対策のため、マスク着用など十分留意をお願いします。また、取材時に手指の消毒をお願い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。