

報道資料

平成 29 年 6 月 26 日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：榎谷、上嶋
ダイヤル：0742-27-8681
内線：3186

食品、添加物等の夏期一斉取締りについて

これから夏を迎え、食中毒の発生しやすい季節となります。そこで夏期における食品等の安全性を確保し、食中毒及び各種食品に起因する事故を未然に防止するため、下記のとおり食品、添加物等の夏期一斉取締りを実施しますのでお知らせします。

記

(1) 目的

夏期に多発する食中毒事故を防止するとともに、食品の衛生的取扱い、添加物の適正使用、食品及び添加物の適正表示の実施等について、食品関係事業者等に対する監視指導の強化を図り、夏期における食品等の衛生を確保しようとするものです。

(2) 実施期間

平成 29 年 7 月 3 日（月曜日）から 8 月 31 日（木曜日）までとします。

(3) 実施方法

①施設に対する立入検査等（食品衛生監視員が行います）

次の施設を重点対象とし、実施期間中に立入検査を実施し、施設基準、管理運営基準、製造基準及び食品表示基準等の違反の発見、排除に努めるとともに、食品の製造、加工、運搬及び保管等における衛生的な取扱いについて指導します。

☆重点対象施設

- ア) 生又は加熱不十分な食鳥肉（内臓を含む）を提供している施設
- イ) 鶏肉を飲食店営業者に販売する食鳥処理業者、卸売業者等
- ウ) 弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院等の大量調理施設
- エ) 魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設
- オ) 浅漬等の製造を行う施設
- カ) 食肉等を取り扱う施設

その他の施設についても、夏期における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上のため、監視指導を強化します。

②食品等の収去検査について

食品等の収去検査に際しては、腐敗又は変敗した食品、不潔な食品等の不良食品はもとより食品の保管状況及び表示についても確認し、保存基準及び食品表示基準に違反する食品の発見、排除に努めます。

☆重点対象食品

弁当、そうざい、仕出し、鮮魚介類、漬物、輸入食品、野菜果実加工品、生菓子等

③食品の表示に関する監視指導

アレルギーの表示欠落や消費期限・賞味期限の誤表示による自主回収事例が多発していることを踏まえ、販売施設を中心に食品の表示を確認し、製造業者や販売業者等が適正な表示を行うよう監視指導します。

☆重点対象項目

アレルギー表示、消費期限・賞味期限、食品添加物、保健機能食品、遺伝子組換え食品等