

報道資料

平成 23 年 6 月 24 日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：中谷、大月
ダイヤルイン：0742-27-8681
内線：3181・3186

食品・添加物等の夏期一斉取り締まりについて（平成 23 年度）

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、本年もくらし創造部及び医療政策部では、消費・生活安全課、県 5 保健所、食品衛生検査所の食品衛生監視員及び保健環境研究センターの職員により、下記のとおり食品・添加物等の夏期一斉取り締まりを実施しますのでお知らせします。

記

1. 食品・添加物等の夏期一斉取り締まり

(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、食品関係営業者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 23 年 7 月 1 日（金）から 8 月 31 日（水）までとします。

(3) 実施方法

①施設に対する立入検査等（約 30 名の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、特に積極的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) 弁当、仕出し、旅館、病院等の大量調理施設

イ) 魚介類、魚介類加工品及び食肉を処理又は販売する施設

また、本年発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事例（牛肉の生食が原因）や、近年多発するカンピロバクター食中毒事例（鶏肉や牛レバーの生食が原因）等を踏まえ、本年度は、特に、生食用食肉を取り扱っている施設を重点的に監視指導します。

②食品等の検査及び収去試験

次に示す食品に重点をおき、食品の検査を行います。

食品の検査に際しては、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存状況及び表示事項について点検し、保存基準及び表示の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

そうざい、漬物、青果類、生食用鮮魚介類、輸入食品、生菓子等

③食品の表示に関する監視指導

賞味・消費期限の誤表示や表示基準違反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について点検し、製造業者や販売業者等に適正な表示を徹底させるため監視指導します。

☆重点対象項目

アレルギー物質表示、遺伝子組換え表示、消費期限・賞味期限の表示等

2. 食品衛生月間

(1) 目的

食中毒発生を防止し、健康な食生活を保持するため、食品関係営業者はもとより、広く、県民の方々に対して食品衛生思想の普及、啓発を図ることを目的とします。

(2) 実施期間

平成 23 年 8 月 1 日（月）～8 月 31 日（水）

(3) 実施内容

①リーフレット、ポスター等食中毒防止用啓発物品の配布等

②食中毒防止パレードの実施

③講習会の開催

※食品衛生月間の取り組みについては、後日（7 月中下旬）改めて資料提供いたします。

公開監視指導について

平素は、抜き打ちで行っている保健所の食品衛生監視指導を報道機関に取材して頂くために公開で行います。

日 時 平成23年7月1日（金）午前10時

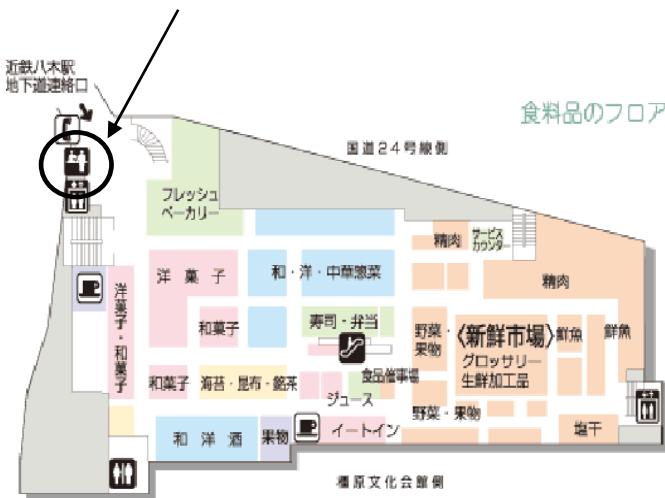
場 所 檜原市北八木町3-65-11
近鉄百貨店檜原店

(待ち合わせ場所・時間) 近鉄百貨店橿原店地下1階
インフォメーションセンター (地下通路より入ってすぐ)
午前10時

寒 施 桜井保健所 衛生課

注意事項 報道に際して、お客様の肖像にご配慮いただきますようお願いいたします。

地下1階インフォメーションセンター



地下1階フロアガイド



周辺地図