

# 報道資料

平成 24 年 11 月 26 日  
消費・生活安全課  
食品安全推進係  
担当: 芳賀、上嶋  
ダイヤルイン: 0742-27-8681  
内線: 3185・3186

## 食品・添加物等の年末一斉取締りについて

多種類の食品が短期間に大量かつ広域に流通する年末年始は、食品の製造、加工、調理、運搬、保存、販売等その取扱いが粗雑になり不衛生になりがちです。そこで、食品等の安全性を確保するため、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・添加物等の年末一斉取締りを実施します。

### 記

#### 1. 目的

食品等に起因する危害の発生を防止し、食品等の安全性を確保するため、不良食品の流通を排除するとともに、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用、適正な表示について効率的かつ集中的な監視指導を行います。

#### 2. 実施期間

平成 24 年 12 月 3 日(月)から 12 月 28 日(金)まで

#### 3. 実施方法

##### ①施設に対する立入検査等(食品衛生監視員が実施)

次の施設を、重点対象施設として、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
- ウ) 生食用食肉を取り扱っている施設
- エ) 広域流通食品を製造する大規模製造施設
- オ) 広域に食品を販売する大型量販店

また、これらに加えて、本年発生した浅漬による腸管出血性大腸菌による食中毒事例を踏まえ、浅漬等の製造を行う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

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