

平成 29 年 6 月 29 日
薬事衛生課
課長 紺野欽一
(外線)225-1440
(内線)4150

平成 29 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 平成 29 年 7 月 3 日(月)～31 日(月)
- 2 調査施設 約 3,000 施設
(
 - ・大量調理施設(弁当屋、仕出し屋、旅館等)
 - ・食肉等を取扱う施設 など)
- 3 調査内容
 - (1) 食品営業施設の衛生的な取扱いについて監視指導
 - (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食肉を販売・提供しないよう指導
消費者：牛肝臓や豚食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) 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 7 月 3 日の日程)

- 1 調査施設 やぶ新橋店
飲食店営業(一般食堂)
輪島市河井町 2 4 - 1 7
- 2 集合場所 1 に同じ
- 3 集合時間 午前 10 時

立入検査について

【7月3日（月）の日程】

- 1 調査施設 やぶ新橋店 （飲食店営業）
輪島市河井町24-17
- 2 集合場所 店舗横駐車場
- 3 集合時間 10時00分

