

平成 30 年 6 月 29 日
薬事衛生課
課長 松田 豊久
(外線)225-1443
(内線)4160～4162

平成 30 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 30 年 7 月 2 日(月)～31 日(火)
- 2 調査施設 約 1,500 施設
 - ・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)
 - ・魚介類等を取り扱う施設 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 2 日の日程)

- 1 調査施設 国民宿舎「能登うしつ荘」
飲食店営業(旅館)
鳳珠郡能登町字羽根 5 字 4 番地
- 2 集合場所 1 に同じ
- 3 集合時間 午前 10 時 30 分

立入検査について

【7月2日（月）の日程】

- 1 調査施設 国民宿舎「能登うしつ荘」（飲食店営業(旅館)）
鳳珠郡能登町字羽根5字4番地
- 2 集合場所 正面入り口
- 3 集合時間 午前10時30分

