

平成 28 年 11 月 30 日  
薬事衛生課  
課長 紺野 欽一  
(外線) 225-1440  
(内線) 4150

## 平成 28 年度 年末の食品衛生一斉監視指導について

年末から年始にかけて、食品の流通量が増加することから、食品の製造、加工、販売等の各段階で処理能力を超えることがないように、また、取扱いが不衛生にならないよう、各段階における食品の取扱いについて、食品関係営業者に対する監視指導を強化するとともに、添加物の適正使用や表示についても検査・指導を実施し、年末年始における食品に起因する事故の発生を未然に防止することを目的とする。

### 記

- 1 実施時期 平成 28 年 12 月 1 日(木) ～ 12 月 28 日(水)
- 2 調査施設 約 3,000 施設  
( 弁当屋・仕出し屋、旅館等の大量調理施設  
 年末年始に大量に流通する食品を取り扱う施設  
 ふぐ取扱い施設、カキ取扱い施設 )
- 3 調査指導内容
  - (1) 手洗いの励行、十分な加熱調理等の徹底指導
  - (2) 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等)の発見・排除
  - (3) ふぐ取扱い施設に対し、衛生管理の徹底と有毒部位の提供禁止の徹底を指導
  - (4) カキ取扱い施設に対し、衛生管理の徹底

(初日 12 月 1 日(木)の日程)

- 1 調査施設 株式会社大和<sup>やまと</sup> (飲食店営業 (弁当屋)、そうざい製造業)  
小松市串町 3 5 番地 1 7
- 2 集合場所 施設 駐車場
- 3 集合時間 午後 1 時 00 分