

令和5年6月27日
薬事衛生課
課長 坂口 由美
(外線) 225-1443
(内線) 4160~4163

令和5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 令和5年7月3日(月)～31日(月)

2 調査施設 約900施設(県保健所管内分)

- ・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)
- ・魚介類等を取扱う施設 など

3 調査指導内容

(1) HACCPに沿った衛生管理についての監視指導

(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肉を販売・提供しないよう指導
消費者：牛肝臓や豚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(月)の日程)

日 時 令和5年7月3日(月) 10時30分～

施設 道の駅すずなり

石川県珠洲市野々江町シの部15番地

業 種 飲食店営業(軽飲食店)、アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム)

集合時間 同日 10時20分

集合場所 同施設 正面入口