

令和5年11月29日
薬事衛生課長 坂口
(外線) 225-1443
(内線) 4160~4163

令和5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、調理、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、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 令和5年11月17日(金)～12月28日(木)
- 2 調査施設 約1,200施設(県保健所管内分)
(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、食肉取扱い施設、等)
- 3 調査指導内容
 - (1) 健康管理、手洗いの励行、十分な加熱調理等の徹底を指導
 - (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) ふぐを取り扱う施設に対し、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、衛生管理の徹底を指導
 - (5) 食肉等を取り扱う施設に対し、生食用として食肉(規格基準に沿って加工された食肉を除く)を販売しないよう指導
 - (6) HACCPに沿った衛生管理について、衛生管理計画の作成及び記録の保存の実施状況を確認し、指導・助言する。 など

(12月1日(金)の日程)

| | | |
|------|--------------|---------|
| 日 時 | 令和5年12月1日(金) | 10時00分～ |
| 施 設 | 株式会社 加賀守岡屋 | |
| | 加賀市桑原町へ17番地1 | |
| 業 種 | そうざい製造業 | |
| 集合時間 | 同日 | 9時50分 |
| 集合場所 | 同施設 | 正面入口 |