

令和 8 年度秋期食品衛生一斉監視指導について

令和 8 年度食品衛生監視指導計画に基づき、下記のとおり秋期食品衛生一斉監視指導を実施する。

今回の一斉監視指導では、食品の安全で衛生的な取扱いや添加物の適正な使用及び表示について、食品製造事業者に対する監視指導を強化し、食品衛生の向上を図る。

記

- 1 実施時期 令和 8 年 9 月 14 日(月)～10 月 30 日(金)
- 2 調査施設 約 1,000 施設（県保健所管内分）
 - (ア) きのこ販売施設（道の駅等）
 - (イ) 菓子・そうざい等食品製造施設
 - (ウ) 大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館等）
 - (エ) その他（飲食提供施設、食品販売施設）
- 3 監視指導内容
 - (1) きのこ販売施設に対し、有毒なきのこを販売しないよう指導を実施する。
 - (2) 食品添加物の種類・使用量(濃度)等が基準を満たしているか、表示が適正かどうかを検査するため、製造された食品の抜き取り検査を実施する。
 - (3) 大量調理施設に対し、手洗いの励行、十分な加熱調理等の衛生指導を実施する。
 - (4) 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、必要な指導・助言する。
 - (5) その他の食中毒対策として、アニサキスによる食中毒への注意喚起、食品営業施設における手洗いの励行、従業員の体調管理、使用水の管理などの衛生指導を行う。

など

(初日 9 月 14 日(月)の日程)

日 時 令和 8 年 9 月 14 日 (月) 9 時 30 分～

施 設 食彩館せせらぎ
白山市出合町甲 3 6

業 種 飲食店営業、麺類製造業、食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）、
乳類販売業、農産保存食料品製造・加工業

集合時間 同日 9 時 20 分

集合場所 同施設 正面玄関前