

令和4年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施結果について

1 実施時期

令和4年7月1日(金)～7月31日(日)

2 実施内容

(1) HACCPに沿った衛生管理に関する監視指導

要許可業種407施設、要届出業種130施設に立入を行いHACCPに沿った衛生管理に関する監視指導を実施した。

(2) 生食用もしくは加熱不十分な食鳥肉を提供する施設の監視指導

食鳥肉の提供のある37施設にリーフレット等を用いた情報提供を行った。
生食用もしくは加熱不十分な食鳥肉の提供のあった3施設に対して、リーフレット等を用いて、カンピロバクター食中毒等の危険性を周知するとともに、提供及び販売をしないよう指導した。

(3) 生食用又は加熱不十分な食肉（食鳥肉を除く）を提供する施設の監視指導

食肉(食鳥肉を除く)の取り扱いのある27施設に対して、リーフレット等を用いた情報提供を行った。
いわゆるレアハンバーグ等の加熱不十分な挽肉調理品の取り扱いのあった1施設に対しては、腸管出血性大腸菌による食中毒予防対策として、中心部まで十分加熱したものを提供するよう指導を行った。

(4) 魚介類及びその加工品を製造、処理、販売及び提供する施設の監視指導

魚介類及びその加工品を製造、処理、販売及び提供する18施設に対して、アニサキスによる食中毒についてリーフレット等を活用して注意喚起、監視指導を行った。

(5) 消費者への食中毒予防の啓発指導

市政ラジオ(レディオモモ)において「夏の食中毒予防について」と題して啓発を行った。(令和4年7月4日 収録、令和4年7月12日 放送)

(6) 収去検査

アイスクリーム類製造業1施設及び食肉製品製造業1施設において、17 検体の収去検査を実施した結果、成分規格等に全て適合していた。

(7) 食品表示法第6条第8項に規定する事項（衛生事項に限る）の遵守指導

魚介類販売業1施設、菓子製造業2施設、アイスクリーム類製造業1施設、そうざい製造業1施設、コンビニエンスストア3施設及び量販店2施設において、食品表示の衛生事項(アレルギー、食品添加物、消費期限等)の確認を行ったところ、全て適正は表示されていた。