

令和5年度 年末の食品衛生強化月間の実施について

I 目的

年末は、多数の食品が短期間に大量かつ広域に流通するため、食品の製造、加工、調理、運搬、販売、保存等における取扱いが粗雑かつ不衛生になることが懸念される。

そこで、これら食品等に起因する危害の発生を未然に防止するため、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用、適正な表示等について監視指導を行い、もって年末における食品等の安全性を確保することを目的とする。

特に、ノロウイルス等を原因とする食中毒の発生防止や食品及び添加物の適正な表示の実施等について食品関係業者等に対する監視指導を強化し、実施期間中に各保健所等が一斉に立入検査を実施する。（初日の行動予定は別紙のとおり）

II 実施期間

令和5年12月1日（金）～12月28日（木）

III 実施機関

県内各保健所（7カ所）及び食肉衛生検査所

IV 実施方法

1 施設に対する立入検査等（重点監視対象施設）

- （1）大量調理施設
- （2）食肉等を取り扱う施設
- （3）鶏肉を飲食店業者に販売する施設（食鳥処理業者、卸売業者等）
- （4）野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設
- （5）魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設

2 食中毒防止に係る事業者への情報提供

例年、ウイルス性食中毒（特にノロウイルス）が発生していることから、ウイルス性食中毒について事業者への情報提供を積極的に行う。また、その他の食中毒（腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、魚介類の寄生虫等）についても併せて情報提供を行う。

3 食品等の表示及び保存状況等に係る監視指導

販売店を中心に、食品等の表示、保存状況等について点検し、食品表示法に基づく食品表示基準、食品衛生法に基づく保存基準に違反する食品等の発見及び排除に努める。また、製造業者、販売業者等に適正な表示の実施を徹底させるため、食品表示基準等について周知、指導を実施する。

4 消費者及び事業者に対する食中毒予防に関する正しい知識の普及

消費者に対し、食品衛生及び食品表示に関する情報を積極的に提供する。

5 収去検査

県内で流通している食品の収去検査を行い、食中毒等事故の発生防止を図る。