

令和8年度 夏期の食品衛生強化月間の実施について

I 目的

夏期における食中毒の発生防止と食品衛生の向上を図るため、各保健所等において食品関係業者等に対する監視指導を強化します。なお、初日（7月1日）に各保健所が実施する立入検査の予定は別紙のとおりです。

II 実施期間

令和8年7月1日（水）～8月31日（月）

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）生食用又は加熱不十分な食肉を提供している施設
- （2）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）
- （3）魚介類を処理若しくは販売又は魚介類を原材料とした製品を製造若しくは加工する施設
- （4）大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館等、学校及び病院等の集団給食施設）
- （5）井戸水、湧き水等を飲用に適する水として使用する施設
- （6）野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設
- （7）乳を処理する施設

【監視指導項目】

- （1）HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）に沿った衛生管理の実施状況
- （2）施設基準、管理運営基準、製造基準等の遵守状況
- （3）食品の製造、加工、調理、販売等における衛生的な取扱いの状況
- （4）食中毒防止に係る事業者から消費者等への注意喚起の状況
- （5）アレルギー、期限、添加物等の適切な表示の実施状況 など

2 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

消費者及び事業者に対し、夏期に多発する細菌性食中毒や寄生虫による食中毒等の発生防止対策について周知します。

3 収去検査

県内で流通している食品の収去検査を行い、規格基準への適合等を確認します。