

## 令和4年度夏期一斉取締り、食品衛生月間実施状況

### 1 実施期間

令和4年7月1日（金）～8月31日（水）

### 2 衛生事項に関する監視指導

- 飲食店、製造施設、販売店（スーパー等）、給食施設及び中央卸売市場において、施設基準、HACCP に沿った衛生管理等について監視指導を行い、食中毒予防対策についての啓発を行いました。
- 食肉提供施設に対し、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等による食中毒防止対策について監視指導を行いました。
- 大量調理マニュアルに基づいた大量調理施設（給食施設等）への監視指導を行いました。

### 3 表示事項に関する監視指導

- 飲食店、製造施設、販売店（スーパー等）及び中央卸売市場において、食品表示法に基づく表示、あるいは食品衛生法、健康増進法等に基づく表示について監視指導を行いました。
- 主に鶏肉取扱施設に対し、「加熱調理を要する旨」の表示について啓発・指導を行いました。
- 産直販売所を中心に、虚偽誇大広告の是正、漬物の一括表示を含めた適正な食品表示についての啓発・指導を行いました。
- 収去した食品の一括表示、栄養成分表示の確認を行いました。

### 4 食品の収去検査

- 食品製造施設などより食品を収去し、微生物検査（食中毒菌など）や理化学検査（食品添加物、残留農薬など）を実施しました。
- アレルギーや添加物等が法令に基づき適正に表示されているかを確認しました。

### 5 食品衛生講習会の実施

- 消費者や食品取扱従事者を対象として、食中毒予防やHACCPによる衛生管理、食品表示についての講習を行いました。

### 6 消費者への啓発事業

- ほんぽーとにおいて、食品衛生パネルやアニサキス標本の展示を行いました。
- ホームページや市報において、食中毒予防について啓発を行いました。