

平成 29 年 11 月 30 日
薬事衛生課
課長 紺野欽一
(外線)225-1440
(内線)4150

平成 29 年度 年末の食品衛生一斉監視指導について

年末から年始にかけて、食品の流通量が増加することから、食品の製造、加工、販売等の各段階で処理能力を超えることがないよう、また、取扱いが不衛生にならないよう、各段階における食品の取扱いについて、食品関係営業者に対する監視指導を強化するとともに、添加物の適正使用や表示についても検査・指導を実施し、年末年始における食品に起因する事故の発生を未然に防止することを目的とする。

記

- 1 実施時期 平成 29 年 12 月 1 日(金) ～ 12 月 28 日(木)
- 2 調査施設 約 1,500 施設
(弁当屋・仕出し屋、旅館等の大量調理施設
年末年始に大量に流通する食品を取り扱う施設
ふぐ取扱い施設、カキ取扱い施設
食肉取扱い施設 等)
- 3 調査指導内容
 - (1) 健康管理、手洗いの励行、十分な加熱調理等の徹底を指導
 - (2) 不良食品(腐敗・変敗しているもの、保存基準に適合していないもの等)の発見・排除
 - (3) ふぐ取扱い施設に対し、衛生管理の徹底と有毒部位の提供禁止の徹底を指導
 - (4) カキ取扱い施設に対し、衛生管理の徹底を指導

(初日 12 月 1 日(金)の日程)

- 1 調査施設 まごころ工房 (飲食店営業 (弁当屋) 等)
能美市大成町又 49
- 2 集合場所 施設 駐車場
- 3 集合時間 午前 10 時 00 分

(集合場所) まごころ工房 (JA根上加工部会)



J A根上大成町セルフ給油所の横です。施設正面に駐車場あります