

令和8年4月13日
薬事衛生課
課長 原田 仁史
(外線) 225-1440
(内線) 4150

令和8年度春期の食品衛生一斉監視指導について

春期以降、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌等による食中毒が多発時期となるため、これらの食中毒の原因食品となる食肉等を取り扱う施設を対象に、下記の通り食品の衛生的な取扱い等について監視指導の強化を図ることにより、食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図る。また、アニサキスによる食中毒について注意喚起を行う。

記

- 1 実施時期 令和8年4月15日(水)～5月29日(金)
- 2 調査施設 約1,000施設(県保健所管内分)
 - ・飲食店営業(観光関連施設等)
 - ・食肉処理業及び食肉販売業
 - ・魚介類販売業
 - ・山菜を取り扱う農産物直売所 など
- 3 調査指導内容
 - (1) 食肉等による食中毒対策
 - ・営業施設への指導
 - 〔調理器具の洗浄消毒の徹底による二次汚染の防止
生食用牛肉取り扱い施設に対する基準遵守 など〕
 - ・消費者への情報提供
 - 〔牛レバー及び豚の肉や内臓(レバー等)は生食用として
販売・提供することを禁止していること
食肉等の十分な加熱の呼びかけ など〕
 - (2) その他の食中毒対策

アニサキスによる食中毒への注意喚起、食品営業施設における手洗いの励行、従業員の体調管理、使用水の管理などの衛生指導、有毒植物の誤食防止についての注意喚起 など
 - (3) HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理について

食品等事業者に対して衛生管理計画の作成及び記録の保存の実施状況を確認し、必要な指導・助言する。

(初日 4月 15日(水)の日程)

日 時 令和8年4月15日(水) 10時00分～

施 設 焼肉大将
石川県羽咋市大川町ヤ 74-7

業 種 飲食店営業、食肉販売業

集合時間 同日 9時50分

集合場所 同施設 正面入口

(報道機関の皆様へのお願い)

取材の際には、感染症対策のため、マスク着用など十分留意をお願いします。また、取材時に手指の消毒をお願いする場合がありますので、あらかじめご承知おきください。