

平成25年11月11日
奈良市保健所生活衛生課
TEL：内線2824
直通0742-93-8395

食品、添加物等の年末一斉取締りについて

食品の流通量が増加する年末及び食中毒患者が最も発生する冬期における食中毒の発生防止を図るとともに、積極的な食品の衛生確保及び適切な食品表示の推進を図るため、奈良市では、平成25年度奈良市食品衛生監視指導計画に基づき、食品等の衛生確保の観点から、「食品、添加物等の年末一斉取締り」として、下記により食品等事業者を対象に、食品等の衛生的な取扱い、食品等の適正な表示などについて監視指導の強化、食品等の収去検査を行いますのでお知らせします。

記

1 手洗い講習会の実施

奈良食品衛生協会と協働し、これからノロウイルスの流行期を迎えるにあたり、園児に対して食中毒予防の観点から手洗いの重要性及び衛生的な手洗い方法について講習します。

(1) 実施日時

平成25年11月15日（金）午前10時から（約60分間）

(2) 実施場所

奈良市立認定こども園都祁保育園
奈良市都祁白石町1026-6

(3) 対象者

園児

(4) 実施内容

紙芝居を通じて、食中毒予防のための手洗いの重要性、並びに手洗いチェッカーを用いた適切な手洗い方法について講習します。

2 公開監視指導について

食品、添加物等の年末一斉取締りを実施するにあたり、次のとおり報道機関を対象に公開で監視指導を実施します。

(1) 実施日時

平成25年11月15日（金）午後2時から（約30分間）

(2) 実施場所

奈良市都祁学校給食センター
奈良市都祁友田町1798

(3) 実施内容

奈良市保健所生活衛生課食品衛生監視員 2 名による「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく立入検査

手洗い講習会及び公開監視指導の同行取材を希望される場合は、事前に当課食品衛生係までお申し出下さい。

3 食品、添加物等の年末一斉取締り

(1) 実施期間

平成 25 年 11 月 1 日(金)から 12 月 27 日(金)まで

(2) 実施内容

施設に対する立入検査及び指導

ア 弁当屋、仕出し屋などの大量調理施設等の立入指導

いずれの施設も大規模な食中毒が発生する可能性が高いことから、重要管理事項、衛生管理体制及び作業手順などを示した「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき自主管理体制を確認し、衛生指導します。

平成 24 年度は特に、全国的にノロウイルスを原因とする食中毒事件が多発したことから、次の 3 項目について重点的に指導します。

- ①調理従事者の健康状態の把握及び下痢などの感染性疾患の症状のある調理従事者の調理等への従事の自粛
- ②調理等の前及び調理中、トイレの後の流水・石けんによる手洗い（1 回では不十分な可能性があるので 2 回以上）の励行
- ③調理施設及びトイレの清掃・消毒、特に手指の触れる場所及び調理器具の洗浄・消毒

イ 食品販売店等の立入指導

市内のスーパー等大規模小売店を中心に、食品の表示事項や保存状況等について点検し、表示基準及び保存基準に違反する食品の発見及び排除に努めます。

ウ 食品等の収去検査

食品衛生監視員が食品製造施設等から食品等を抜き取り、試験検査を実施します。

(ア) 検査内容

輸入食品の成分規格及び農薬等の検査、給食、洋菓子及び食肉等の細菌検査、魚介類加工品及び油菓子等の食品添加物等の検査を実施します。

(イ) 検査機関

奈良市保健所