

平成25年6月26日

夏期の食中毒に備えて

食中毒は、各地で年間を通して発生していますが、これから夏場を迎え、食中毒が最も発生しやすい季節となります。市保健所では食中毒及び食品等に起因する危害の発生を未然に防止するため、下記により監視指導の強化を図ることとしました。

記

1 公開監視指導について

夏期食品等一斉取締り及び食品衛生月間の事業を実施するに当たり、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7月1日(月) 午前10時00分から

(2) 実施場所

ライフ 学園前店
奈良市中登美ヶ丘3-3

(3) 実施内容

市保健所生活衛生課食品衛生監視員 2名による立入検査等

なお、立入検査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。

2 夏期食品等一斉取締り

(1) 目的

平成25年度奈良市食品衛生監視指導計画に基づき、食品の衛生的な取扱い及び添加物の適正な使用並びに食品及び添加物の適正な表示の実施等について、食品等事業者に対する監視指導の強化を図り、夏期における食中毒発生防止及び食品等の安全性の確保を図ることを目的として実施します。

(2) 実施期間

平成25年7月1日(月)から8月31日(土)

(3) 実施内容

営業施設に対する立入検査等

次に掲げる営業施設等を重点対象とし、期間中に積極的に立入検査を実施し、施設基準、管理運営基準、製造基準、表示基準等の違反の発見及び排除に努めるとともに、食品の製造、加工、運搬及び保管等における衛生的な取扱いについても指導を行います。

腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター食中毒の原因となる未加熱又は加熱不十分な食肉の提供については、引き続き監視指導を行います。

特に、牛の肝臓については、平成24年7月に規格基準が設定されたことに伴い、

生食用としての販売及び提供が禁止されました。引き続き、牛の肝臓を生食用（中心部まで加熱されていないものを含む。）として提供することのないよう食品等事業者への指導を徹底します。

重点対象営業施設

ア 病院、保育所等の集団給食施設

イ 魚介類、卵及びその加工品、そうざい、牛乳、食肉及び食肉製品等を製造または販売する施設

ウ 焼肉店、食肉販売店等の食肉取扱施設

エ 浅漬け等の製造を行う施設

食品等の収去検査等

次に掲げる食品等に重点を置き食品衛生監視員が収去し、試験検査を実施します。食品を収去するに際しては、表示事項及び保存状態等について点検し、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。

重点対象食品

鮮魚介類、生菓子、アイスクリーム類、給食及び輸入食品等

3 食品衛生月間

(1) 目的

夏場に多発する食中毒の防止と衛生管理の向上を図るため、奈良食品衛生協会と協力し食品等事業者はもとより市民に対する食品衛生思想の普及啓発及び食品の安全性に関する情報提供などを行います。

(2) 実施機関

主 催 奈良市

協 賛 奈良食品衛生協会

(3) 実施期間

平成25年8月1日（木）から8月31日（土）

(4) 実施内容

奈良食品衛生協会と合同で食中毒予防に係る資料及び啓発物品を街頭で配布します。

広報車により食中毒の防止を呼びかけます。

衛生講習会を行います。

保健所生活衛生課

電話：0742-93-8395