

食品、添加物等の年末一斉取締りについて

年末は、多種類の食品が短期間に大量に流通するため、食品の衛生的な取扱いや表示が不適切になるおそれがあります。

奈良市では、平成26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 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26年12月1日(月) 午前10時から

(2) 実施場所

株式会社イトーヨーカ堂 イトーヨーカドー奈良店
奈良市二条大路南1-3-1

(3) 実施内容

奈良市保健所生活衛生課食品衛生監視員2名による立入検査

2 食品、添加物等の年末一斉取締り

(1) 実施期間

平成26年12月1日(月)から12月26日(金)まで

(2) 実施内容

施設に対する立入検査及び指導

ア 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。

イ 学校、病院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。

近年、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ていることから、次の4項目について重点的に指導します。

- ① 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ため2回以上）の励行
- ② 調理施設及びトイレの清掃・消毒
- ③ 特に手指の触れる場所及び調理器具の洗浄・消毒
- ④ 調理従事者等を含め職員の健康状態の把握及び感染性疾患による症状と診断された調理従事者等の調理等への従事の自粛

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

輸入食品及び魚介類加工品の食品添加物等の検査、洋菓子、食肉製品及び生食用かきの細菌等の検査、油菓子の食品添加物及び有機成分の検査を実施します。

（イ）検査機関

奈良市保健所