

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、食品等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16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、食品等事業者を対象に、監視指導の強化、食品等の抜き取り検査を行いますのでお知らせします。

1 実施期間

平成16年12月1日(水)から12月28日(火)まで

2 実施内容

(1) 食料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。

(2) 弁当屋、旅館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ます。

(3) 社会福祉施設等の集団給食施設の立入指導

社会福祉施設には高齢者及び乳幼児等の食中毒のリスクが比較的高い集団が多く入所していることから、社会福祉施設、保育園等の集団給食施設については、中小の規模の施設であっても「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき衛生指導します。

(4) 食品等の検査

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

洋生菓子、魚肉ねり製品及び魚介乾製品の添加物や細菌検査、生食用かきの残留抗生物質や細菌検査、輸入食品の添加物等の検査などを実施します。

イ 検査機関

奈良市保健所及び奈良県保健環境研究センター

〔担当課 奈良市保健所生活衛生課〕
〔電話 23-6172〕