

令和6年度食品、添加物等の夏期一斉取締り及び食品衛生法等の規定に基づく食品等の表示に係る夏期一斉取締りの実施結果について

和歌山市では、夏期に多発する食中毒等食品による事故の防止や食品衛生の確保を図るため、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用、食品や添加物の適正な表示の実施等について監視指導を実施しました。

1 実施期間 令和6年7月1日（月）～8月31日（土）まで

2 実施内容

(1) 施設に対する立入検査及び食中毒防止に係る事業者への指導

カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等による食中毒防止のため食肉を生食用として若しくは加熱不十分な状態で提供している施設の監視指導を実施しました。

また、病院、福祉施設等の大量調理施設及び広域に流通する弁当の製造施設の監視指導を実施しました。

(2) 食中毒防止に係る消費者等への注意喚起

食肉による食中毒予防のシールを貼付したアルコールジェルを街頭にて配布し、消費者等への広報活動を実施しました。

さらに、食品衛生に関する正しい知識の普及を図るため、市広報誌及び市広報番組において食中毒予防の注意点や冷蔵庫の正しい使い方等について情報提供を行いました。

また、市公式LINEに「8月は食品衛生月間です。食中毒予防の3原則」「お肉を原因とした食中毒が増えています!」「テイクアウト・デリバリーを楽しむために」「お家の冷蔵庫をチェックしてみましょう」を掲載しました。

(3) 食品等の表示に係る監視指導

製造業者、販売業者等に適正表示の実施を徹底させるため、表示基準や関係通知等についての周知を含め、監視指導を行いました。販売施設においては、食品等の表示について点検し、表示基準違反の発見及び排除に努めました。

(4) 食品等の収去検査

肉類、生食用鮮魚介類、輸入果実、アイスクリーム類、食肉製品等の検査を実施しました。