

## 令和4年度年末一斉取締り実施状況

### 1 実施期間

令和4年11月18日（金）～12月28日（水）

### 2 衛生事項に関する監視指導

- 大量調理マニュアルに基づいた大量調理施設（給食施設等）への監視指導を行いました。
- 飲食店、製造施設、販売店（スーパー等）及び給食施設において、施設基準、HACCP に沿った衛生管理等について監視指導を行い、食中毒予防対策についての啓発を行いました。
- 食肉提供施設に対し、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等による食中毒防止対策について監視指導を行いました。

### 3 表示事項に関する監視指導

- 収去した食品の一括表示、栄養成分表示の確認を行いました。

### 4 食品の収去検査

- 食品製造施設などより食品を収去し、微生物検査（食中毒菌など）や理化学検査（食品添加物、残留農薬など）を実施しました。
- アレルギーや添加物等が法令に基づき適正に表示されているかを確認しました。