

令和7年度年末一斉取締り実施状況

<実施期間>

令和7年12月1日（月）～令和8年1月31日（土）

<実施内容>

1 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、ノロウイルス等による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。

2 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。
- 許可施設（飲食店・製造施設等）に対して、食物アレルギーについての啓発を行いました。

3 食品の収去検査

- 食品製造施設等から食品を収去し、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）を行いました。
- 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。

4 消費者への啓発事業

- 中央図書館（ほんぽーと）において、ノロウイルス食中毒に関するパネル展示を行いました。