

令和8年度夏期一斉取締り、食品衛生月間実施結果

＜実施期間＞

令和8年7月1日（水）～令和8年8月31日（月）

＜実施内容＞

1 衛生事項に関する監視指導

- 飲食店、製造施設、販売店（スーパー等）、給食施設及び中央卸売市場において、食中毒予防対策の啓発を行いました。また、HACCPに沿った衛生管理の制度化から5年経過し、HACCPに沿った衛生管理の定着が求められることから、改めて遵守状況を確認し、不備がある場合には、助言・指導を行いました。
- 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。
- 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。

2 表示事項に関する監視指導

- 飲食店、製造施設、販売店（スーパー等）において、外食・中食事業者を対象にアレルギー表示の啓発を行いました。
- 産直販売所を中心に、食品の健康保持増進効果に関する虚偽・誇大な広告表示の是正を図るとともに、漬物などの一括表示を含め、適正な食品表示の啓発・指導を行いました。
- 収去した食品の一括表示、栄養成分表示の確認し、必要に応じて、食品表示法に基づき指導を行いました。

3 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。
- 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 食品衛生講習会の実施

- 消費者や食品取扱従事者を対象として、食中毒予防やHACCPによる衛生管理、食品表示についての講習を行いました。

5 消費者への啓発事業

- ホームページ、市報、テレビおよび SNS において、食中毒予防の啓発を行いました。