

報 道 資 料

令和8年7月7日
薬務・衛生課
食品・生活衛生係
担当: 上山、白川
内線: 62373, 62374
TEL: 0742-27-8681

食品、添加物等の夏期一斉取締りについて

これから夏を迎え、食中毒の発生しやすい季節となります。そこで、夏期における食品等の安全性を確保し、食中毒及び食品に起因する事故を未然に防止するため、薬務・衛生課、県保健所及び食品衛生検査所の食品衛生監視員並びに保健環境研究センターの職員により、下記のとおり、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正使用及び食品・添加物の適正表示等について、食品関係事業者等に対する監視指導を強化しますのでお知らせします。

記

1. 実施期間

令和8年7月1日(水)から8月31日(月)まで

2. 実施方法

①施設に対する立入検査等(食品衛生監視員が実施)

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)に沿った衛生管理について、食品事業者等の個々の規模や状況に応じて衛生管理計画等を確認し、指導・助言等を行います。

また、食中毒の原因施設となる頻度が高い下記施設については重点的に立入検査を実施します。

- ア) 生食用又は加熱不十分な食肉を提供している施設
- イ) 鶏肉を飲食店営業者に販売する施設
- ウ) 魚介類を処理若しくは販売又は魚介類を原材料とした製品を製造若しくは加工する施設
- エ) 大量調理施設
- オ) 井戸水、湧き水等を飲用に適する水として使用する施設
- カ) 野生鳥獣肉の取扱施設
- キ) 乳を処理する施設

その他の施設についても、夏期における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上のため、監視指導を強化します。

②食品等の検査及び収去試験

食品の検査に際しては、食品の保存状況及び表示事項について点検し、収去試験では細菌検査、残留農薬や食品添加物の成分規格検査、規格基準がある食品の適合性を確認します。

③食品の表示に関する監視指導

アレルギー(食物アレルギーの原因となる物質)、保存の方法、期限表示(食品を摂取する際の安全性の判断に資する期限)、添加物、栄養成分などが正しく表示されているか、販売施設を中心に点検し、製造業者や販売業者等に適正な表示を行うよう、監視指導を行います。

3. 公開監視指導について

平素は、抜き打ちで行っている保健所の食品衛生監視指導を報道機関に取材していただくために公開で行います。

日 時: 令和8年7月14日(火) 11:00～

場 所: 株式会社西友 王寺店(北葛城郡王寺町久度2-2-1) 食品売り場

【集合時間及び集合場所】 10:50 建物1F 入口付近のギフトコーナー

実 施: 中和保健所

※報道に際してはお客様及び従業員の肖像にご配慮いただきますようお願いいたします。また、建物・店舗外観及び店舗名も報道時は非公開でお願いいたします。

周辺地図

