

令和 7 年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施結果について

1. 実施期間

令和 7 年 7 月 1 日（火）から 7 月 31 日（木）まで

2. 実施内容

(1) HACCP に沿った衛生管理に関する監視指導

要許可業種 407 施設、要届出業種 150 施設に立入を行い、HACCP に沿った衛生管理に関する監視指導を行った。

(2) 生食用又は加熱不十分な食肉を提供する施設の監視指導

食肉の提供のある 7 施設にリーフレット等を用いた情報提供を行った。生食用もしくは加熱不十分な食肉の提供のあった 6 施設に対して、リーフレット等を用いて、カンピロバクターおよび腸管出血性大腸菌 O157 等の危険性を周知した。また加熱不十分な食肉の提供及び販売をしないよう指導した。

(3) 魚介類及びその加工品を製造、処理、販売及び提供する施設の監視指導

魚介類及びその加工品を製造、処理、販売及び提供する 70 施設に対して適切な温度管理を含めた注意喚起、監視指導を行った。また、アニサキスによる食中毒についてリーフレット等を活用して注意喚起を行った。

(4) 大量調理施設等の監視指導

大量調理施設、集団給食施設 2 施設に立ち入りをを行い、2 施設に対し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき、監視指導を行った。

(5) 国際的イベント等の開催に係る施設の監視指導

令和 7 年度全国高等学校総合体育大会の開催に係る宿泊施設 7 施設に対し、適切に衛生管理がなされているか、「ホテル事業者が実施する HACCP の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引書」に基づき監視指導を実施した。また、大会会場にて弁当配布状況の確認をした。

(6) 消費者への食中毒予防の啓発指導

市政ラジオ（レディオモモ）において「夏の食中毒予防について」と題して啓発を行った（令和 7 年 7 月 8 日放送）。また、小学校 3 校で「食中毒って何？めざせ！手洗いマスター」と題して出前講座を開催し、小学生 49 名に対し啓発を行った。