

令和 8 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 8 年 7 月 1 日(水)から 8 月 31 日(月)まで

2. 重点監視指導事項

(1) HACCP に沿った衛生管理に関する監視指導

要許可業種及び要届出業種合わせて 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 3 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 102 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 12 施設に立ち入りをを行い、「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) 全国中学校体育大会に係る施設の監視指導

令和 8 年度全国中学校体育大会の開催に係る宿泊施設 16 施設に対し、適切に衛生管理がなされているか、チラシを配布し啓発を行った。

また、大会会場にて配布される弁当製造施設の監視指導をするとともに大会会場での温度管理など配布状況の確認を行った。

(6) 催事出店施設の監視指導

月 1 回開催される市内朝市に出店する食品取扱施設 76 施設に対し、チラシを配布して適切な衛生管理をするよう監視指導を行った。

(7) 夏期に利用が増加する施設の監視指導

岡山市食品衛生協会と合同で、岡山駅周辺の飲食店 30 施設に対し、食中毒予防に関する啓発資材を配付して適切な衛生管理を行うよう指導した。

(8) 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)(令和8年7月14日放送)

「夏の食中毒予防について」と題して啓発を行った。

■出前講座

市内小学校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63名に対し啓発を行った。

■保健所フェスタ2026

駅前商業施設において、「ATP 手指ふきとり体験」、泡や火に見立てた輪で食中毒菌をやっつける「輪なげ」、「食品衛生パネル展示」等を行い、来場者へ普及啓発を行った。

■岡山市中央卸売市場

「夏休み市場と飛行場に潜入 わくわく探検親子バスツアー」において食品衛生知識の普及啓発を行った。

■パネル展示

市役所及び市内図書館にて食品衛生に関するパネル等の展示を行った。

■デジタルサイネージ

岡山駅連絡通路、駅前商業施設、各区役所、保健福祉会館にて食中毒予防3原則を啓発する広報を行った。