

12月は、「**食品、添加物等の年末一斉取締り月間**」です！

～ 令和元年12月2日(月)から12月27日(金)まで ～

年末年始は、クリスマスやお正月など多くの人が集まって七面鳥やフライドチキンで会食をしたり、ハムやソーセージなどのお歳暮をはじめとする贈答品が短期間に大量に取り扱われる時期です。

県では、「食品衛生監視指導計画」に基づき、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正使用について、食品等事業者に対する監視指導を強化し、年末における飲食に起因する衛生上の危害の発生防止及び食品衛生の向上を図ることを目的に、食品、添加物等の年末一斉取締りを実施します。

期間中は、食品衛生監視員等による施設への立入検査が行われますが、食品等事業者の方々は、年末年始向けの急激な取扱量の増加に伴う能力オーバーが原因で食品の取扱いが不適切で不衛生とならないよう、日頃から衛生管理の方法を作業工程毎にマニュアル化しておくことが大切です。

留意事項

- **一般衛生管理**は、食品の衛生管理上必ず実施しなければならない基本的な事項ですが、食中毒の原因や異物混入に関する苦情の多くは、一般衛生管理の不備によるものです。食品の安全性を確保するためには、施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生管理等一般衛生管理を着実に実施することが必要です。
- 食品衛生法の一部改正により、HACCPに沿った衛生管理の制度化が明記されたことから、食肉処理業をはじめとする食品等事業者の方々は、令和3年6月までに衛生管理計画の作成や記録保存が求められることになります。
- **と畜場、食鳥処理場の衛生管理**については、と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の改正により、HACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準が規定されておりますが、こちらについても令和3年6月までの導入が求められています。