

令和3年度愛媛県食品衛生監視指導実施計画

項目	事業	4～5月	6～8月	9～10月	11～12月	1～3月
監視指導	重点監視	<ul style="list-style-type: none"> ○ 集団給食施設(学校等)の一斉監視 ○ 観光行楽地の監視指導 【対象業種】 ・飲食店営業(旅館等) ・食品販売施設(ドライブイン等) ○ 添加物製造業一斉監視 ○ 食鳥肉(食肉処理施設)一斉監視 ○ HACCP施設監視 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 夏期に多発する食中毒等、食品による事故を防止するため、製造業、販売業及び飲食店等の一斉監視 【対象業種】 ・飲食店(仕出し、弁当等)、そうざい製造業 ・豆腐、麺、アイスクリーム、生菓子等製造業 ・食品販売業(スーパー等) ○ 食品製造業重点監視 【対象業種】 ・食品冷凍冷蔵業(冷凍食品) ・清涼飲料水製造業 ・缶詰又は瓶詰食品製造業 ・豆腐製造業 ・菓子製造業 ○ 食肉処理施設の監視 ○ HACCP施設監視 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 大規模食中毒が多発する時期であることから、業種を定め集中監視を実施 【対象業種】 ・集団給食施設(社会福祉施設等) ・飲食店(仕出し・弁当等) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 年末・年始における広域流通食品等に対する一斉監視指導 【対象業種】 ・魚肉練り製品、食肉製品、菓子 ・飲食店(宴会場等) ・食品販売店(スーパー等) ○ ふぐ取扱関係営業の一斉監視 【対象業種】 ・魚市場、魚介類販売業 ・飲食店営業 ・魚介類加工施設、水産製品製造業 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 集団給食施設(病院等)一斉監視 ○ 生かき等取扱施設の一斉監視 【対象業種】 ・魚市場(生産者指導も含む) ・魚介類販売業、食品販売店(スーパー等) ・飲食店 ○ 食品製造業重点監視 【対象業種】 ・みそ、しょうゆ、ソース類等 ・その他の製造業 ○ 食肉処理施設の監視 ○ HACCP施設監視
	一般監視		<ul style="list-style-type: none"> ○ 主に、許可更新施設を対象とした監視指導を実施 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 主に、許可更新施設を対象とした監視指導を実施 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 主に、許可更新施設を対象とした監視指導を実施 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 主に、許可更新施設を対象とした監視指導を実施
	食中毒防止対策	(年間を通じ食中毒注意報の発令)		<ul style="list-style-type: none"> ○ 集団食中毒防止月間イベント等による大規模食中毒等の発生防止対策の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ふぐ中毒防止月間ふぐに関する知識の普及啓蒙によるふぐ中毒防止対策の推進 (一社)愛媛県食品衛生協会と連携したノロウイルス食中毒予防啓発の実施(11～1月) 	
	一斉取締り		<ul style="list-style-type: none"> ○ 夏期食品一斉取締り 夏期に多発する食中毒等の食品による事故防止を図る。 ○ 食品表示の夏期一斉取締り 食品衛生の監視指導の強化が求められる夏期において食品表示の適正を確保する。 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品添加物等の年末一斉取締り 多種類の食品が短期間に流通する年末年始の食品による事故防止及び冬期に多発するノロウイルス食中毒防止を図る。 ○ 食品表示の年末一斉取締り 多種類の食品が短期間に流通する年末年始の食品表示の信頼性を確保する。 	
	食肉・食鳥肉 安全対策	別添事業計画(別紙-3(2))により実施する。				