

## 令和7年度食品、添加物等の年末一斉取締り及び食品衛生法等の規定に基づく食品等の表示に係る年末一斉取締りの実施結果について

食品流通量が増加する年末においても、和歌山市食品衛生監視指導計画に基づき、次のとおり監視指導を実施しました。

1 実施期間 令和7年12月1日(月)～12月26日(金)まで

2 実施内容

(1) 食中毒防止に係る事業者への指導

全国でも食中毒発生件数の多いカンピロバクターによる食中毒や、発症した場合に重篤な症状を呈することのある腸管出血性大腸菌による食中毒の発生を防止するため、焼鳥屋や焼肉店、鶏肉を飲食店に販売する施設（食鳥処理業者）等への監視指導を実施し、生食または加熱不十分な食肉の提供におけるリスクについて指導や注意喚起を行いました。

また、飲食店営業施設を原因とする食中毒事件のうち、冬期はノロウイルスによるものが高い割合を占めています。ノロウイルスは食中毒1件あたりの患者数が多いことから、旅館や弁当屋、そごいの仕出しや製造を行っている施設等の、食中毒が発生すると大規模化しやすい施設に対してノロウイルスによる食中毒に関する注意喚起を行いました。

(2) 食中毒防止に係る消費者等への注意喚起

食品衛生に関する正しい知識の普及を図るため、市広報番組及び和歌山市公式SNSにおいて、ノロウイルスによる食中毒に関する注意喚起を行いました。

(3) 食品等の表示に係る監視指導

製造業者、販売業者等に適正表示を徹底させるために、表示基準や関係通知等についての周知を含め監視及び指導を行いました。販売施設においては、食品等の表示について点検し、表示基準違反の発見及び排除に努めました。