

令和6年度鹿児島県食品衛生監視指導計画の主な変更点

1 食肉等における食中毒対策

食肉等は、病原微生物による汚染の可能性があることから、食中毒防止の観点から、中心部を75℃で1分間以上又はこれと同等以上の加熱効果を有する方法により加熱調理するよう指導してきたところです。

令和5年度に、飲食店で提供された粗挽肉調理品(ハンバーグ)を原因食品と推定される腸管出血性大腸菌O157による食中毒事例が複数の自治体で発生したことより、飲食店における適切な加熱調理の実施について指導を徹底し、食中毒発生防止に努めます。

2 監視対象施設及び検査検体数の見直し

令和5年度に開催のあった大型イベントにおける食中毒対策として計画した監視対象施設及び検査検体数等について令和4年度以前と同様に戻し、引き続き、重点的、効率的かつ効果的な監視指導の実施を推進することにより、食品の安全性を確保し食品に係る食による健康被害防止について努めて参ります。