

## 令和3年度鹿児島県食品衛生監視指導計画の主な変更点

### 1 飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等対策

今般の新型コロナウイルス感染症の流行拡大の影響により、通常は客席を設けて客に飲食してもらう一般的な飲食店において、新たに持ち帰り(テイクアウト)や宅配(出前, デリバリー)等のサービスを開始する事業者が増えてきている状況が見受けられます。

飲食店等営業施設への立入検査の際に、持ち帰りや宅配食品の実態を把握したうえで、必要に応じて当該事業者の衛生管理や営業許可の指導を行います。

### 2 自然毒による食中毒予防対策

県内では植物や魚介類の自然毒による食中毒が発生しており、令和2年には、自宅の庭に自生している植物の誤食による1名の死亡事例も発生していることから、県民への注意喚起や関係事業者への周知を行います。

