

2019. 6. 25

食品衛生管理の徹底を図るため 「食品等の夏期一斉取締り」を行います

食中毒の発生しやすい夏期を迎え、飲食店、旅館、仕出し・弁当屋、食肉取扱施設、スーパーマーケット、学校等の衛生管理を確認するために、県下一斉に保健福祉事務所（保健所）職員が立入検査を行います。

特に、全国的に発生が多いカンピロバクター[※]や、腸管出血性大腸菌等による食中毒を防止するため、食品の衛生的な取扱いを重点的に点検します。

また、流通食品の安全性を確保するため、店頭における食品の抜き取り検査を実施します。

※カンピロバクターとは食中毒を起こす細菌の一つで、鶏などの腸管内に住んでおり、市販の鶏肉を高率に汚染しているといわれています。カンピロバクターによる食中毒になった数週間後に、手足の麻痺や呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります、時には後遺症を残すことがあるので注意が必要です。

1 実施期間

令和元年(2019年)7月1日(月)から7月31日(水)まで

2 実施機関

県内10保健福祉事務所（保健所）

3 実施方法

(1) 立入検査

・重点施設

飲食店、旅館、仕出し・弁当屋、食肉取扱施設、スーパーマーケット、学校等

・立入検査内容

食品の衛生的な取扱い方法、食品の適正表示（期限表示等）の確認等

(2) 食品の抜き取り検査

・対象食品

食肉製品、魚介類、アイスクリーム類、乳製品、果実・野菜等

・検査項目

細菌（大腸菌群、サルモネラ属菌等）

食品添加物（着色料、保存料、発色剤等）

残留農薬等

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課

（電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp）

・最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口

○ 参考資料

平成 30 年度（2018 年度）の夏期一斉取締りの実施結果

（1）立入検査結果

| 立入検査施設数 | 指導件数 | 指導件数の内訳 |
|-----------|--------|--|
| 3, 594 施設 | 542 施設 | ・許可を要する営業施設 : 473 件 ・許可を要さない営業施設 : 69 件 |

（2）食品の抜取り検査結果

| 検体数 | 不適件数 | 不適内容 |
|-------|------|------------------------|
| 318 件 | 1 件 | ・生鮮野菜及び果物の規格基準違反 : 1 件 |

○ 問い合わせ先

| 保健福祉事務所名 | 電話番号 |
|--------------------|--------------|
| 佐久保健福祉事務所 食品・生活衛生課 | 0267-63-3297 |
| 上田保健福祉事務所 食品・生活衛生課 | 0268-25-7152 |
| 諏訪保健福祉事務所 食品・生活衛生課 | 0266-57-2929 |
| 伊那保健福祉事務所 食品・生活衛生課 | 0265-76-6839 |
| 飯田保健福祉事務所 食品・生活衛生課 | 0265-53-0446 |
| 木曾保健福祉事務所 食品・生活衛生課 | 0264-25-2235 |
| 松本保健福祉事務所 食品・生活衛生課 | 0263-40-1943 |
| 大町保健福祉事務所 食品・生活衛生課 | 0261-23-6528 |
| 長野保健福祉事務所 食品・生活衛生課 | 026-225-9065 |
| 北信保健福祉事務所 食品・生活衛生課 | 0269-62-3106 |