

2006.11.30

≒どこでも食品衛生掲示板≒

年末に向け、食品営業者の衛生管理の徹底を図るために、12月1日～12月28日まで「年末食品一斉取締り」を行います

年末は食品が大量に流通することから、衛生的な取り扱いがおろそかになりやすく、また、冬場のノロウイルスによる食中毒も予想されます。このため、食品営業施設の衛生管理を徹底していただくために、県下一斉に保健所職員が立ち入り検査を行うとともに、店頭からの食品の抜き取り検査も実施します。

● 立ち入り検査

・ 重点施設

弁当屋、仕出し屋、旅館、魚介類販売業、食肉販売業

・ 立ち入り検査内容

食品の衛生的な取扱い方法・食品の適正表示の確認など

● 食品の抜き取り検査

・ 対象食品：弁当、そうざい、生菓子、生食用食肉、生めん類、生かき、漬物など

・ 検査項目：細菌検査（細菌数、大腸菌群数、ウイルスなど）

食品添加物（着色料、保存料、酸化防止剤など）

残留農薬

● 内容に関するご意見・お問い合わせ先

・ 長野県衛生部 食品・生活衛生課

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

・ 最寄りの保健所食品衛生相談窓口