

2007.7.5

## ≡どこでも食品衛生掲示板≡

夏に多発する食中毒を防ぐとともに  
安全で安心な食品の流通を確保するために  
7月9日～8月8日までの1ヶ月間  
「夏期一斉取締り」を行います

夏期の食中毒の発生しやすい時期を迎え、食品取扱い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入検査を行います。また、流通食品の安全性を確認するため、店頭からの食品の抜き取り検査を実施します。

### 立入検査

#### ア 重点施設

仕出し・弁当屋、旅館、スーパーマーケット、食肉処理施設等

#### イ 立入検査内容

食品の衛生的な取り扱い方法・食品の適正表示の確認等

### 食品の抜き取り検査

#### ア 対象食品

生菓子、生食用食肉、生めん類、アイスクリーム類  
刺身、野菜、果物等

#### イ 検査項目

細菌検査（細菌数、大腸菌群数、O157、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 衛生部 食品・生活衛生課  
（電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.jp）
- ・最寄りの保健所食品衛生相談窓口