

2011. 7. 1

どこでも食品衛生掲示板

夏に多発する食品による事故を防ぐとともに安全な食品の流通を確保するために「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、食肉取扱施設、仕出し・弁当屋、旅館、学校、スーパーマーケット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。

夏に多く発生している腸管出血性大腸菌 0157、カンピロバクター等による食中毒を防止するために、食品の衛生的な取り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。

1 実施期間

平成 23 年(2011 年) 7 月 6 日（水）から 8 月 5 日（金）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

ア 重点施設

食肉取扱施設、仕出し・弁当屋、旅館、学校、スーパーマーケット等

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（期限表示等）の確認等

(2) 食品の抜き取り検査

ア 対象食品

食肉類、魚介類、乳製品、飲料、漬物、果実・野菜等

イ 検査項目

細菌（大腸菌、腸炎ビブリオ、サルモネラ属菌等）

食品添加物（着色料、保存料、甘味料、発色剤等）

残留農薬

●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