

2004.7.9

≡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  
安全で安心な食品を確保するために、  
7月12日～8月11日までの1ヶ月間  
「夏期食品一斉取締り」を行います**

夏期の食中毒の発生しやすい時期を迎え、食品関係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ち入り検査を行うとともに、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も実施します。

また、昨年度に引き続き、遺伝子組換え食品やアレルギー物質を含んでいる食品について正しく表示が行われているかも重点的に点検します。

**立ち入り重点施設**

弁当屋、仕出し屋、旅館、魚介類販売業、食肉販売業

**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、刺身、アイスクリームなど
- ・検査項目：細菌検査（細菌数、大腸菌群数、O157など）及び食品添加物（着色料、保存料、酸化防止剤など）

**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環境課  
（電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール syokukan@pref.nagano.jp）
- ・最寄りの保健所食品衛生相談窓口