

2005.12.1

## ≒どこでも食品衛生掲示板≒

**年末に向け、安全で安心な食品の流通を確保するために、12月1日～12月28日まで「年末食品一斉取締まり」を実施します**

年末は多くの食品が大量に流通することから、食品の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。

### **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、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